

KENWOOD

Rapid-Bake



Instructies/Recept Boek

BM300 series

“SNEL AAN DE SLAG”

AAN DE SLAG MET UW BROODMACHINE

Voordat u deze broodmachine voor het eerst gebruikt, dient u de gebruiksaanwijzingen en het meegeleverde receptenboek zorgvuldig door te lezen. Aangeraden wordt om met één van de volgende recepten te beginnen, zodat u de broodmachine goed leert gebruiken.

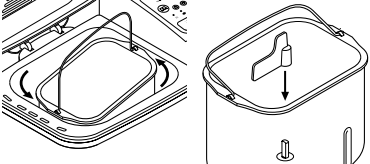
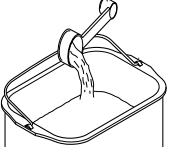
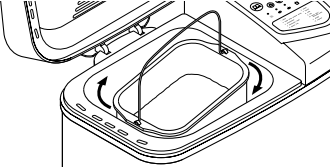
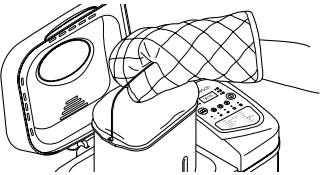
Recept	Groot witbrood	Expres witbrood
Instellingen	1	12
Ingrediënten	1 kg medium korst (3 uur en 10 minuten)	(59 minuten)
Water	400 ml	400 ml (warm 30-35°C)
Ongebleekt meel voor witbrood	600 g	600 g
Magere melkpoeder	2 eetl	2 eetl
Zout	1½ theel	1 theel
Suiker	4 theel	5 theel
Boter	25 g	25 g
Gemakkelijk mengbare droge gist	1½ theel	4 theel
Opmerking		Het water moet lauw zijn (30-35°C), anders kan het brood niet rijzen. Controleer dit met een thermometer of meng 90 ml kokend water met 310 ml koud water.

TIPS VOOR HEERLIJK VERS BROOD

- Volg altijd de instructies in de meegeleverde recepten en zorg ervoor dat alle ingrediënten precies worden uitgemeten en gewogen. Gebruik altijd een afgestreken lepel. Voor halve maten vult u de meegeleverde lepel tot aan de middenlijn. De meegeleverde maatbeker mag **alleen** worden gebruikt om **vloeibare** ingrediënten te meten.
Door onjuist afgemeten ingrediënten verkrijgt u een slecht resultaat.
- Gebruik altijd verse ingrediënten en controleer of de uiterste verkoopdatum ervan niet is verstreken, vooral voor de gist en het meel. Zodra een zakje gist is geopend, moet het binnen 48 uur worden gebruikt. Geopende zakjes kunnen tot de volgende keer afgesloten en in de vrieskist bewaard worden.
- De hoeveelheid water die nodig is, varieert afhankelijk van het soort en het merk meel. Soms moeten de hoeveelheden enigszins worden aangepast wanneer een bepaald merk voor het eerst wordt gebruikt. Als het brood niet voldoende rijst en te compact is, probeer de volgende keer dan 15 ml (3 theel) meer water te gebruiken. **Opmerking:**
De EXPRES-stand 12 resulteert in een brood dat kleiner en compacter is dan de andere standen, aangezien het brood minder lang rijst.
- Voor het beste resultaat en voor een goede korst, haalt u het brood zo snel mogelijk uit de broodmachine zodra de baktijd is geëindigd. De korst wordt zacht als het brood tijdens de opwarmcyclus in de machine wordt gelaten.
- De volkoren programma's 3 en 4 beginnen met een voorverwarmingsperiode. Gedurende deze tijd wordt de kneder niet gebruikt.

**MEER INFORMATIE STAAT IN HET HOOFDSTUK
'PROBLEMEN OPLOSSEN' ACHTERIN UW
INSTRUCTIE- EN RECEPTENBOEK.**

“SNEL AAN DE SLAG”

STAP	BESCHRIJVING
1 	Verwijder de broodpan door het handvat vast te houden en de pan naar de achterkant van de broodmachine te draaien. Monteer daarna de kneder.
2 	Doe de ingrediënten in de pan, in de volgorde die in de recepten staat aangegeven (zie pagina's 23 t/m 47). Zorg ervoor dat alle ingrediënten nauwkeurig afgewogen zijn, aangezien onjuiste metingen tot een slecht resultaat zullen leiden.
3 	Zet de broodpan in de ovenkamer door de broodpan op een hoek achterin de machine te plaatsen. Vergrendel de pan door hem naar de voorkant te draaien. Haal het handvat omlaag en sluit het deksel.
4  	Steek de stekker in het stopcontact en zet de machine aan (de aan/uitschakelaar bevindt zich aan de achterkant van de broodmachine). Druk op de MENU-toets, totdat het gewenste programma word weergegeven (zie pagina's 6 & 7). De broodmachine is standaard ingesteld op 1 kg en een medium korstkleur. Voorbeeld – stand 1 is gekozen.
5 750g ☐ 1kg ☐ 03:10 ☐ L ☐ M ☐ D	Kies het gewicht van het brood en de kleur van de korst door op de GEWICHT (Ⓐ) -knop en daarna op de KORST (Ⓑ) -knop te drukken. Het overeenkomstige lichtje gaat aan wanneer het gewenste gewicht en de korstkleur worden ingesteld.
6  ☐ Pre-heat ☐ Knead ☐ Rise ☐ Bake ☐ Keep warm	Druk op start. Het lichtje boven het relevante symbool gaat aan en geeft aan welke fase van de cyclus de broodmachine heeft bereikt.
7 	Na afloop van de baktijd zet u de machine uit en haalt u de stekker uit het stopcontact. Verwijder de broodpan door het handvat vast te houden en de pan naar de achterkant van de broodmachine te draaien. Altijd ovenhandschoenen dragen, aangezien het handvat van de pan heet is. Leg het brood op een rooster en laat het afkoelen..
Maak de broodpan en de kneder onmiddellijk na elk gebruik schoon. Laat de kneder ca. 10 minuten in de pan weken, voordat u hem verwijderd.	

Inhoudsopgave

Inleiding	1
Belangrijke voorzorgsmaatregelen	2
De broodmachine van Kenwood	3
Hoe de broodbakmachine moet worden gebruikt	4
AAN/UIT-schakelaar	4
Het bedieningspaneel	5-10
De menuknop	6-7
Korstkleur en gewicht	7
Programmastatusbalk	8
Langer rijzen	9
Langer bakken	9
Alleen bakken	9
Vertragingstimer	10
Specificatie van de cyclustijden voor brood en deeg	11 – 12
Bescherming tegen stroomuitval	13
Verzorging en reiniging	13
Ingrediënten	14 – 17
Aanpassing van uw eigen recepten	18
Het verwijderen, in sneetjes snijden en bewaren van brood	19
Algemene tips	20 – 21
Recepten	22 – 47
Gewoon witbrood	24
Bruinbrood	25
Snel witbrood/mix voor witbrood	26 – 27
Volkorenbrood	28 – 29
Snel volkorenbrood/meergranenbrood	30 – 31
Glutenvrij brood	32 – 35
Zoetbrood	36 – 37
Frans brood	38
Broden zonder gist en cakes	39 – 40
Jam	41
Deegcyclus	42 – 44
Exprescyclus	45 – 47
Problemen oplossen	48 – 51
Service & klantendienst	52

Inleiding

Brood speelt in onze voeding een belangrijke rol, omdat het essentiële vitaminen, mineralen en eiwitten bevat. Volkorenbrood, dat van volkorenmeel wordt gemaakt, en meergranenbrood vormen een goede vezelbron. Met uw broodbakmachine kunt u uit slechts een paar ingrediënten een smakelijk, goudbruin brood maken. De machine neemt u veel werk uit handen, omdat u niet meer intensief hoeft te mengen en te kneden en niet meer van alles schoon hoeft te maken.

Als u net als de meeste mensen zo snel mogelijk uw eerste brood met deze machine wilt maken, probeer dan de recepten in het deel 'Snel aan de slag' voorin de handleiding.

Raak vertrouwd met de machine en wees niet teleurgesteld als de resultaten van uw eerste pogingen er niet optimaal uitzien, omdat de broden toch heerlijk zullen smaken. Nadat u een paar broden heeft gemaakt volgens de recepten in dit boekje, wilt u misschien zelf wat gaan experimenteren of kijken hoe u nog betere resultaten kunt bereiken.

De hiernavolgende informatie benadrukt het belang van de basisingrediënten voor succesvol bakken. Er worden ook tips gegeven om uw eigen recepten aan te passen voor de broodbakoven.

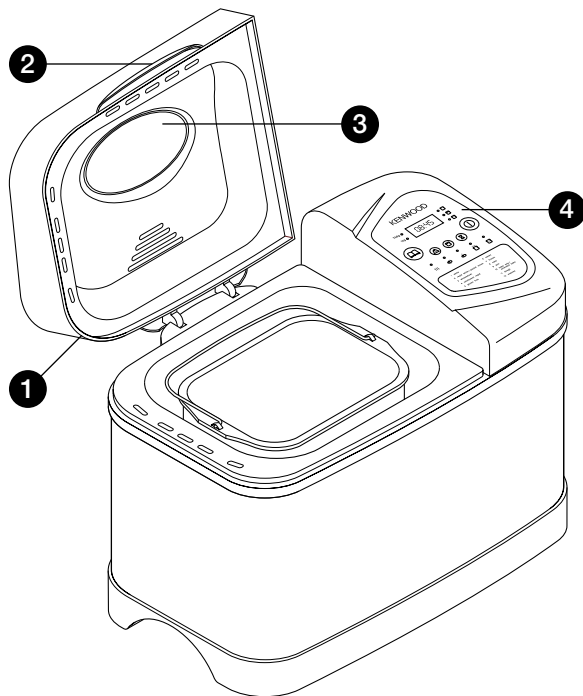
HANDLEIDING

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

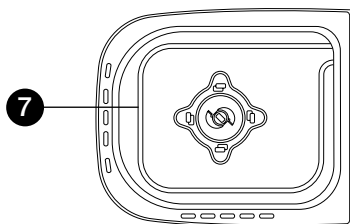
- 1 Lees alle aanwijzingen
- 2 De hete oppervlakken **NOOIT** aanraken. De toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens het gebruik erg warm worden. Gebruik altijd ovenhandschoenen om de hete broodpan te verwijderen.
- 3 Gebruik de broodbakmachine uitsluitend voor het beoogde huishoudelijke doel.
- 4 Gebruik 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 Zet de broodbakmachine **NOOIT** aan als hij leeg is, omdat dit tot ernstige schade zou kunnen leiden.
- 15 Gebruik de ovenkamer **NOOIT** om er iets in te bewaren.
- 16 Bedek **NOOIT** de ventilatiegaten voor stoom in het deksel en zorg voor voldoende ventilatie rond de broodbakmachine, als deze in bedrijf is.
- 17 Reinig de oven en pan grondig na gebruik, maar doe dit pas nadat deze zijn afgekoeld.
- 18 Laat **NOOIT** kinderen met dit apparaat spelen.
- 19 **WAARSCHUWING:** Gebruik geen harde ingrediënten of suikerklontjes bij de bereiding van het brood.
- 20 De broodmachine **NOOIT** onbeheerd laten wanneer de baktijd is verlengd.

DE BROODMACHINE VAN KENWOOD

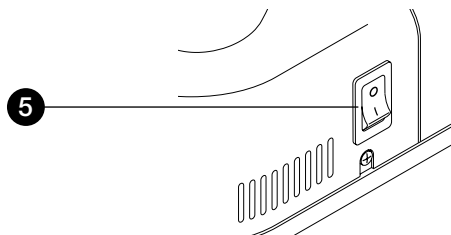


1. verwijderbaar deksel
2. deksel handvat
3. kijkglas
4. bedieningspaneel
5. aan/uitschakelaar
6. snoerwikkelpunt
7. verwarmingselement
8. broodpanhandvat
9. kneder
10. aandrijfvas
11. aandrijfkoppeling
12. maatbeker
13. dubbele maatlepel – 1 theel & 1 eetl

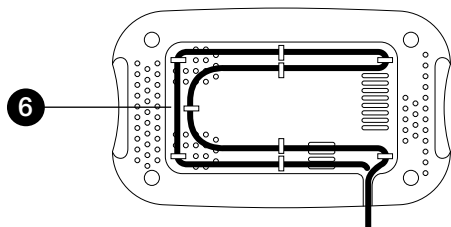
Binnenkant van de oven – van bovenaf gezien



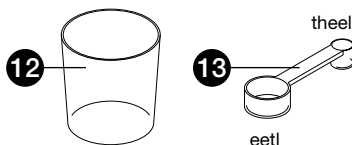
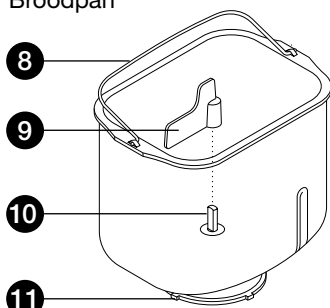
AAN/UIT-schakelaar – aan de achterkant van de broodmachine



Snoerwikkelpunt – onderaan de broodmachine



Broodpan



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:

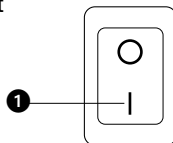
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, alle stickers en de beschermende folie over het bedieningspaneel.
- Was alle onderdelen (zie reiniging).

AAN/UIT-schakelaar

De BM300 broodmachine heeft een aan- en uitschakelaar en functioneert pas wanneer op “ON” is gedrukt.

- Steek de stekker in het stopcontact en zet de machine op **1** – ‘000’ knippert op het display.

- Na elk gebruik de broodmachine altijd uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen.

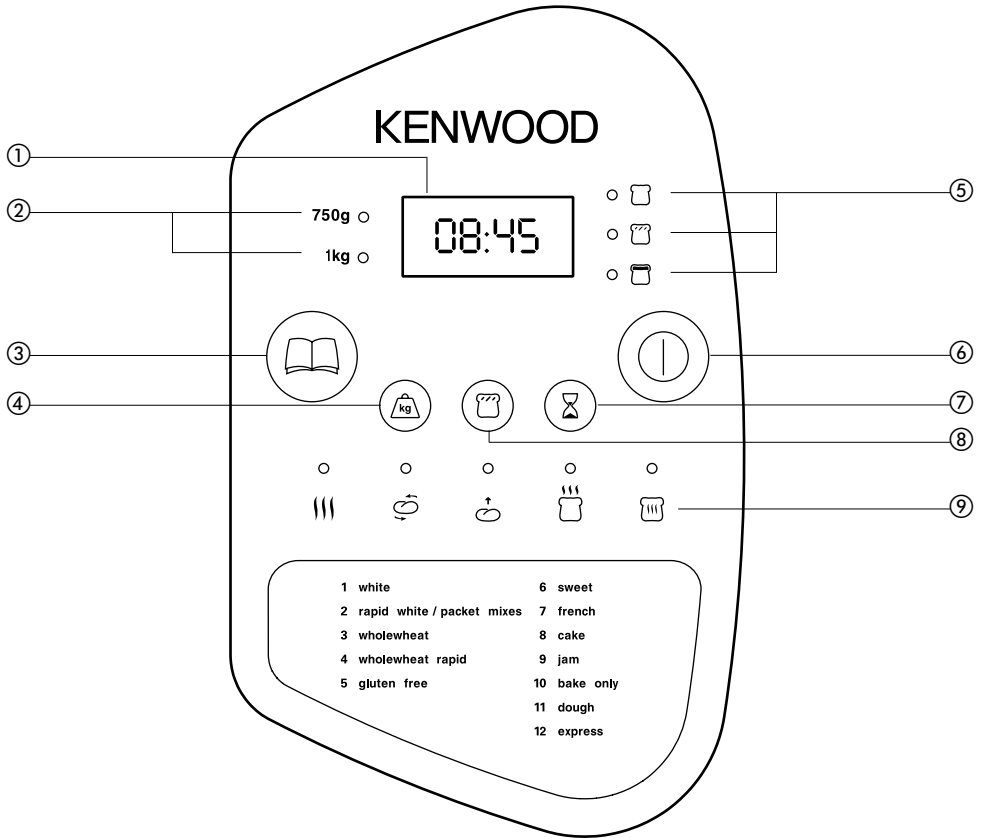


Hoe de ingrediënten moeten worden afgemeten:

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.
- Meet de vloeibare ingrediënten **ALTIJD** af in de doorzichtige gekalibreerde maatbeker. 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.

HET BEDIENINGSPANEEL



1. Display
2. Lichtjes voor het gewicht
3. Menuknop
4. Gewicht (1 kg, 750 g) knop
5. Lichtjes voor de korstkleur
6. Start- en stopknop
7. Vertragingstimer
8. Korstkleur (licht, medium of donker) knop
9. Programmastatusbalk

HET BEDIENINGSPANEEL

Het bedieningspaneel heeft de volgende kenmerken en functies:

Display

Het programmanummer en de cyclustijden worden op het paneel weergegeven.

De menuknop

Met de MENU-knop kunt u verschillende broodstanden kiezen, plus een stand voor deeg, voor alleen bakken en voor jam. Telkens wanneer u op de MENU-knop drukt, wordt de volgende menustand van ❶ tot ❷ op het display weergegeven.

Telkens wanneer u de broodmachine aanzet, hoort u een piep en ziet u '000' op het display knipperen, totdat u een stand hebt gekozen. Druk op de MENU-knop om de gewenste stand te kiezen. De standaardinstelling van de broodmachine is een gewicht van 1 kg en een medium korstkleur.

❶	gewoon witbrood	❷	Frans brood
❷	snel witbrood/mix voor witbrood	❸	gebak
❸	volkorenbrood	❹	jam
❹	snel volkorenbrood	❺	alleen bakken
❺	glutenvrij brood	❻	deeg
❻	zoetbrood	❼	expres

- ❶ De stand voor **Gewoon witbrood** kan voor bijna elk broodrecept met wit meel als hoofdingrediënt worden gebruikt. Bruin meel kan ook op deze stand worden gebruikt. Druk eenmaal op de MENU-knop om stand ❶ te kiezen.
- ❷ De stand voor **Snel witbrood** kan worden gebruikt om de duur van de witbroodcyclus ca. 1 uur korter te maken. Een broodmix kan ook op deze stand worden gebruikt. Druk tweemaal op de MENU-knop om stand ❷ te kiezen.
- ❸ De stand voor **Volkorenbrood** moet worden gebruikt voor recepten met volkorenmeel als hoofdingrediënt. Druk driemaal op de MENU-knop om stand ❸ te kiezen.
- ❹ De stand **Snel volkorenbrood** moet worden gebruikt voor meergranenmeel en voor een sneller volkorenbrood. Deze stand is niet geschikt voor 100% volkorenbrood. Druk viermaal op de MENU-knop om stand ❹ te kiezen.
- ❺ De stand **Glutenvrij** moet worden gebruikt voor meel en broodmix die geen gluten bevat. Druk vijfmaal op de MENU-knop om stand ❺ te kiezen.
- ❻ De stand voor **Zoetbrood** bakt het brood op een lagere temperatuur, zodat deeg dat meer suiker bevat niet te bruin wordt. Druk zesmaal op de MENU-knop om stand ❻ te kiezen.

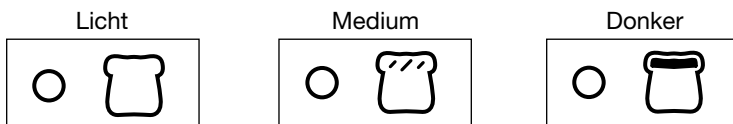
- 8 De stand voor **Gebak/snel brood** is ideaal voor deeg dat geen gist bevat, zoals peperkoek. Snel brood hoeft niet te rijzen. De ingrediënten worden gewoon gemengd en het brood wordt gebakken. Druk achtmaal op de MENU-knop om stand 8 te kiezen.
- 9 Op de stand voor **Jam** wordt jam automatisch in de broodpan gekookt. Druk negenmaal op de MENU-knop om stand 9 te kiezen.
- 10 De stand voor **Alleen bakken** maakt het mogelijk om het brood 80 minuten lang te bakken. Het kan ook worden gebruikt om gebakken en afgekoeld brood opnieuw op te warmen en knapperig te maken. Druk tienmaal op de MENU-knop om stand 10 te kiezen.
- 11 De stand voor **Deeg** wordt gebruikt als u deeg wilt maken waar u zelf vorm aan wilt geven en in uw eigen oven wilt bakken. Druk elfmaal op de MENU-knop om stand 11 te kiezen.
- 12 De **Expres stand** kan worden gebruikt om binnen 1 uur een warm, vers brood te bakken. Voor het beste resultaat wordt extra gemakkelijk mengbare gist en minder zout gebruikt. Druk twaalfmaal op de MENU-knop om stand 12 te kiezen.

Gewichtsknop

Nadat u de gewenste stand met de MENU-knop hebt gekozen, drukt u op de SIZE (GEWICHT)-knop om het gewenste gewicht te kiezen: 500 g, 750 g of 1 kg. Het bijbehorende lampje licht bij het gekozen gewicht op. Het standaardgewicht is 1 kg. Broden van 500 g moeten worden gemaakt op de 750 g stand. Het gewicht kan niet ingesteld worden op standen 2, 4, 5, 7 tot 12, aangezien dat voor die standen niet nodig is.

Korstkleurknop

Nadat het gewenste gewicht voor het brood is ingesteld, drukt u op de CRUST (KORST)-knop om de gewenste kleur voor de korst in te stellen: licht, medium of donker. Het bijbehorende lampje licht bij de gekozen korstkleur op.



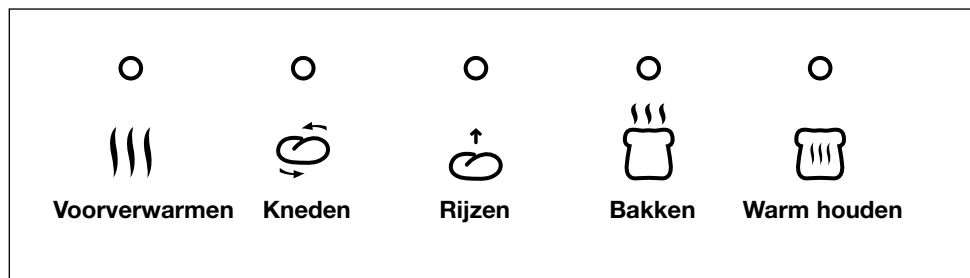
De standaardinstelling voor de korstkleur is medium. De korstkleur kan niet ingesteld worden op standen 2, 4, 5, 7 tot 12, aangezien dat voor die standen niet nodig is.

Start- en stopknop

Druk op de START-knop om de gekozen stand te starten of om de vertragingstimer met aftellen te laten beginnen. Als u het programma wilt stoppen of de timer wilt annuleren, houdt u de START/STOP-knop 2-3 seconden lang ingedrukt, totdat u een piep hoort. Haal na elk gebruik de stekker van de broodmachine uit het stopcontact.

Programmastatusbalk

Het lichtje boven het relevante symbool gaat aan en geeft aan welke fase van de cyclus de broodmachine heeft bereikt.



Voorverwarmen

De voorverwarmfunctie functioneert alleen aan het begin van de standen voor volkorenbrood **3** & **4** en jam **9**. Tijdens de voorverwarmfase worden de ingrediënten op de Jam-stand 15 minuten lang, op de Snel volkorenbrood-stand 5 minuten en op de Volkorenbrood-stand 30 minuten lang voorverwarmd, voordat de eerste kneedfase begint. **Tijdens deze voorverwarmperiode wordt er niet gekneet.**

Kneeden

Het deeg bevindt zich in de 1e of in de 2e kneedfase of wordt tussen de rijfsfasen in teruggeduwd. Tijdens de laatste 10 minuten van de 2e kneedfase van standen **1** – **6** & **11** hoort u een alarmsignaal om u te waarschuwen dat u nu alle bijkomende ingrediënten met de hand kunt toevoegen.

Rijzen

Het deeg bevindt zich in de 1e, 2e of 3e rijfsfase.

Tijdens de laatste 5 minuten van de 3e rijfsfase op standen **1**, **2**, **4**, **6** – **7** en **12**, kan de tijd maximaal 20 minuten verlengd worden (zie pagina 9).

Bakken

Het brood bevindt zich in de laatste bakfase.

Tijdens de laatste 5 minuten van de bakfase op standen **1** – **8**, **10** en **12**, kan de tijd maximaal 20 minuten lang verlengd worden (zie pagina 9). Als u het brood knapperiger wilt hebben, verwijdt u het brood onmiddellijk na afloop van de baktijd uit de broodmachine.

Warm houden

Wanneer u programma's **1** – **4**, **6**, **7**, **10** & **12** gebruikt, gaat de broodmachine na afloop van de baktijd automatisch op de Warmhoudstand staan. De machine blijft maximaal 1 uur lang op deze stand staan, of totdat de machine wordt uitgezet.

NB: het verwarmingselement gaat tijdens de Warmhoudcyclus aan en uit en zal af en toe gloeien.

De rijfsfase verlengen

De laatste rijfsfase kan naar wens met de hand maximaal 20 minuten verlengd worden. De verlengde rijfsfase is beschikbaar voor de volgende standen: ❶, ❷, ❹, ❻, ❼ en ❷.

De machine zal 8 maal piepen wanneer de laatste 5 minuten van de laatste rijfsfase zijn bereikt. Als u de rijfsfase wilt verlengen, drukt u tijdens de piepjes eenmaal op de LOAF (BROOD)-knop Ⓐ, waarna de tijd met 10 minuten wordt verlengd. Wanneer de extra 10 minuten zijn verstreken, kan de rijfsfase nogmaals met 10 minuten worden verlengd door op de LOAF-knop te drukken.

De rijstijd kan slechts tweemaal voor een totaal van 20 minuten worden verlengd.

Opmerking: Als op de START/STOP-knop wordt gedrukt, wordt het programma geannuleerd.

Langer bakken

De verlengde bakfunctie maakt het mogelijk om de baktijd met 20 minuten te verlengen om het brood naar wens wat langer te laten bakken. De verlengde bakfunctie is beschikbaar voor de standen ❶ – ❸, ❷ en ❷ en kan alleen tijdens de laatste 5 minuten van de baktijd op deze standen worden gebruikt.

De machine zal 8 maal piepen wanneer de laatste 5 minuten van de baktijd zijn bereikt. Als u de baktijd wilt verlengen, drukt u tijdens de piepjes eenmaal op de KORST-knop Ⓑ, waarna de tijd met 10 minuten wordt verlengd. Wanneer de extra 10 minuten zijn verstreken, kan de baktijd nogmaals met 10 minuten worden verlengd door op de KORST-knop te drukken.

De baktijd kan slechts tweemaal voor een totaal van 20 minuten worden verlengd.

Opmerking: Als op de START/STOP-knop wordt gedrukt, wordt het programma geannuleerd.

Alleen bakken (80 minuten)

De stand voor Alleen bakken kan op zichzelf worden gekozen maar ook:

- a) samen met de Alleen deeg cyclus.
- b) om gebakken en afgekoeld brood opnieuw op te warmen of knapperig te maken.

De broodmachine nooit onbeheerd laten wanneer de Alleen bakken-stand wordt gebruikt om brood op te warmen. Stop het programma met de hand wanneer de korst de gewenste kleur heeft bereikt. Zet de machine na elk gebruik uit en haal de stekker uit het stopcontact.

Vertragingstimer

Met de vertragingstimer kunt u het hele bakproces maximaal 15 uur lang uitstellen. De vertraagde start wordt niet aanbevolen voor de deeg-, jam-, glutenvrije en expresstand.

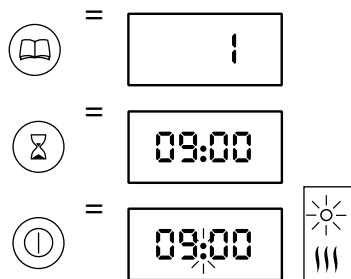
BELANGRIJK: Wanneer u deze functie voor een uitgestelde start gebruikt, dient u geen ingrediënten te gebruiken die op kamertemperatuur of hoger gemakkelijk bederven, zoals melk, eieren, kaas, yoghurt, enz.

Als u de VERTRAGINGSTIMER wilt gebruiken, doet u alle de ingrediënten in de broodpan. Zet de broodpan in de machine vast. Dan:

- Kies de MENU-knop  om de gewenste stand te kiezen.
- Kies de gewenste korstkleur en het gewenste gewicht.
- Stel de vertragingstimer in.
- Druk op de timerknop. U ziet de cyclustijd voor de gekozen stand. Blijf op de timerknop drukken, totdat de totale benodigde tijd wordt weergegeven. Telkens wanneer u op de knop drukt, gaat de timer 10 minuten vooruit. U hoeft het verschil tussen de gekozen standtijd en het benodigde aantal uren niet uit te rekenen, aangezien de broodmachine de cyclustijd van de stand automatisch meerekent, zodra u voor het eerst op de knop drukt.

Voorbeeld: U wilt dat er om 7 uur 's morgens een vers gebakken brood voor u klaar ligt. Als de broodmachine om 10 uur de avond ervoor wordt voorbereid met alle benodigde ingrediënten, moet vertragingstimer ingesteld worden op 9 uren.

- Druk op de MENU-knop om de stand te kiezen, bijv. **1**. Gebruik de timerknop om de tijd telkens met 10 minuten vooruit te zetten, totdat er '9:00' weergegeven wordt. Als u '9:00' voorbijschiet, dan blijft u gewoon op de timerknop drukken, totdat u opnieuw '9:00' ziet.
- Druk op de startknop. De dubbele punt in het display (:) en het lampje van de voorverwarmfunctie beginnen te knipperen. De timer begint af te tellen.
- Als u een fout hebt gemaakt of als u de ingestelde tijd wilt wijzigen, drukt u op de START/STOP-knop, totdat de machine piept en u 000 op het display ziet. Dan kunt u de tijd opnieuw instellen.



Specificatie van de cyclustijden voor brood en deeg

Als u precies wilt weten wat er binnen in de broodmachine tijdens de verwerkingsprocedure gebeurt, staat in de volgende tabel in minuten en seconden aangegeven hoe lang elke cyclus duurt. Deze tijden zijn bij benadering en mogen alleen als richtlijn worden gebruikt. De totale verwerkingstijd staat ook in uren en minuten weergegeven, afhankelijk van de gekozen stand.

MENU	Gewicht	Korst	Totale tijd	Voorverwarming*	Kneden 1	Kneden 2**	Rijzen 1	Kneden 3	Rijzen 2	Kneden 4	Rijzen 3***	Bakken ***	Warm houden
1 Gewoon witbrood	750g	Licht	2:55	-	3	22	37	15 secs	28	3 secs	25	60	60
		Medium	3:05	-	3	22	37	15secs	28	3secs	25	70	60
		Donker	3:15	-	3	22	37	15secs	28	3secs	25	80	60
	1Kg	Licht	3:00	-	3	22	37	15secs	28	3secs	25	65	60
		Medium	3:10	-	3	22	37	15secs	28	3secs	25	75	60
		Donker	3:20	-	3	22	37	15secs	28	3secs	25	85	60
2 Snel witbrood/ mix voor witbrood	750g 1Kg	-	2:13	-	3	20	-	-	12	2secs	35	63	60
		-	2:15	-	3	20	-	-	12	2secs	35	65	60
3 Volkorenbrood	750g	Licht	4:00	30	3	22	60	20secs	60	-	-	65	60
		Medium	4:10	30	3	22	60	20secs	60	-	-	75	60
		Donker	4:20	30	3	22	60	20secs	60	-	-	85	60
	1Kg	Licht	4:05	30	3	22	60	20secs	60	-	-	70	60
		Medium	4:15	30	3	22	60	20secs	60	-	-	80	60
4 Snel volkorenbrood	750g	Donker	4:25	30	3	22	60	20secs	60	-	-	90	60
	1Kg	-	2:45	5	3	20	-	-	22	3secs	40	75	60
		-	2:48	5	3	20	-	-	22	3secs	40	78	60
5 Glutenvrij brood	-	-	2:40	-	3	15	62	-	-	-	-	80	-

MENU	Gewicht	Korst	Totale tijd	Voorverwarming*	Kneden 1	Kneden 2**	Rijzen 1	Kneden 3	Rijzen 2	Kneden 4	Rijzen 3***	Bakken ***	Warm houden
6 Zoetbrood	750g	Licht	3:10	-	3	22	43	15secs	27	3secs	40	55	60
		Medium	3:20	-	3	22	43	15secs	27	3secs	40	65	60
		Donker	3:30	-	3	22	43	15secs	27	3secs	40	75	60
7	1Kg	Licht	3:25	-	3	22	43	15secs	27	3secs	40	70	60
		Medium	3:35	-	3	22	43	15secs	27	3secs	40	80	60
		Donker	3:45	-	3	22	43	15secs	27	3secs	40	90	60
8 Frans brood	1Kg	-	3:45	-	3	22	42	15secs	28	3secs	50	80	60
		-	3:50	-	3	22	42	15secs	28	3secs	50	85	60
9 Gebak	-	-	1:30	-	3	17	-	-	-	-	-	70	-
10 Jam	-	-	1:20	15	-	-	-	-	-	-	-	65	-
Alleen bakken	-	-	1:20	-	-	-	-	-	-	-	-	80	60
		-	1:20	-	3	15	62	-	-	-	-	-	-
11 Deeg	-	-	0:59	-	1	8	-	-	-	-	20	30	60
12 Expres	-	-	0:59	-	1	8	-	-	-	-	20	30	60

* Tijdens de voorverwarmfase worden de ingrediënten opgewarmd, voordat ze voor het eerst worden gekneet. Tijdens deze voorverwarmperiode wordt er niet gekneet.

** 8 Minuten voor het einde van de kneedtijd bij standen **1** - **6** en **11** klinkt er een signaal om de ingrediënten toe te voegen als het recept daarom vraagt.

*** 5 Minuten voor het einde van de rijfsfase bij standen **1**, **2**, **4**, **6** - **7** en **12** en tijdens de baktijd bij standen **1** - **8**, **10** en **12** klinkt er een signaal, zodat u de tijd kunt verlengen, als u dat wenst.

Opmerking: Wanneer u programma's **1** - **4**, **6**, **7**, **10**, & **12** gebruikt, gaat de broodmachine na afloop van de baktijd automatisch op de warmhoudstand staan. De machine blijft maximaal 1 uur lang op deze stand staan, of totdat de machine wordt uitgezet.

Opmerking: de totale tijd is exclusief de warmhoudtijd.

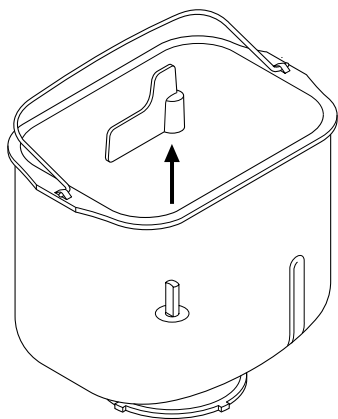
Bescherming tegen stroomuitval

De broodmachine heeft een ingebouwde bescherming tegen stroomuitval van 5 – 8 seconden, mocht de machine tijdens de werking per ongeluk uitgezet worden. Het toestel zet het programma gewoon voort als de machine onmiddellijk weer aangezet wordt.

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.
- Als u de kneder na 10 minuten niet kunt verwijderen, houdt u de as aan de onderkant van de pan vast en draait u hem heen en weer, totdat de kneder los komt.
- Reinig de inwendige en uitwendige oppervlakken van de broodbakmachine zo nodig met een zachte, vochtige doek.
 - Het deksel kan van de machine af gehaald worden, zodat u hem kunt reinigen.



verwijdering van de deeghaak

Ingrediënten

Het hoofdingrediënt bij broodbakken is meel. Daarom is het voor het maken van een goed brood van essentieel belang de juiste soort meel te kiezen.

Tarwemeel

Tarwemeel levert de beste broden op. Tarwe bestaat uit een huls, zemel genoemd, en een korrel die de tarwekiem en het endosperm bevat. Uit de eiwitten in het endosperm ontstaat door menging met water een kleefstof, gluten genaamd. Gluten is elastisch en de gassen die tijdens gisting uit de gist vrijkomen worden erin opgesloten, zodat het deeg rijst.

Bloem (wit meel)

Hierbij is de zemel en tarwekiem uit de tarwe verwijderd, zodat alleen het endosperm is overgebleven. Dit wordt vermalen tot bloem. Het is zeer belangrijk zware bloem te gebruiken, omdat dit een hoger eiwitgehalte heeft, wat nodig is voor de vorming van gluten. Gebruik in uw broodbakmachine voor het maken van met gist gerezen broden geen gewone bloem of zelfrijzend bakmeel, omdat u daarmee broden van minder goede kwaliteit krijgt.

Er bestaan verschillende merken bloem. Om optimale resultaten te behalen kunt u het best bloem van goede kwaliteit gebruiken, bij voorkeur ongebleekt.

Een kleine hoeveelheid fijne, gewone Franse bloem wordt vaak aan stokbroodrecepten toegevoegd om de voor dit soort brood karakteristieke textuur te bereiken. Zie het recept op bladzijde 38.

Volkorenmeel

Volkorenmeel bevat zemelen en tarwekiemen, waardoor het een nootachtige smaak krijgt en een brood van grovere textuur oplevert. Ook hierbij moet zwaar volkorenmeel worden gebruikt. Uit puur volkorenmeel gemaakte broden zijn compacter dan wittebrood. De zemelen in het meel gaan het vrijkomen van gluten tegen, zodat deeg van volkorenmeel langzamer rijst. Gebruik de speciale volkorenprogramma's, zodat er voldoende tijd is om het brood te laten rijzen.

Als u een minder compact brood wilt, moet u een deel van het volkorenmeel vervangen door bloem. U kunt een snelgebakken volkorenbrood maken door instelling 4 te kiezen.

Zware bruine bloem

Dit kan samen met wit meel (oftewel gewone bloem) maar ook op zichzelf worden gebruikt. Omdat het ongeveer 80-90% van de tarwekorrel bevat, levert het een lichter brood op, dat toch veel smaak heeft. Probeer deze bloem eens bij de cyclus voor gewoon wittebrood, waarbij u 50% van het zware witte meel vervangt door zware bruine bloem. Mogelijk moet u wat extra vloeistof toevoegen.

Ingrediënten

Broodmeel met volle korrel

Een combinatie van wit meel, volkorenmeel en roggemeel gemengd met gemoute volle tarwekorrels. Deze levert zowel een betere textuur als een betere smaak op. Gebruik dit op zichzelf of samen met zwaar wit meel.

Meelsoorten van andere granen dan tarwe

Andere meelsoorten, zoals roggemeel, kunnen worden gebruikt samen met wit meel en volkorenmeel om traditionele broden zoals pompernikkel (zwart roggebrood) of roggebrood te maken. Zelfs de toevoeging van een kleine hoeveelheid geeft het brood al een duidelijke scherpe smaak. Gebruik het niet op zichzelf, omdat anders kleverig deeg ontstaat, waardoor u een compact, zwaar brood krijgt.

Andere graansoorten, zoals gierst, gerst, boekweit, maïs en haver, hebben een laag eiwitgehalte en vormen daarom onvoldoende gluten voor het maken van een gewoon brood. Meel van deze graansoorten kan met succes in kleine hoeveelheden worden gebruikt. Probeer 10-20% van het witte meel te vervangen door een van deze alternatieven.

Zout

Een kleine hoeveelheid zout is bij broodbakken van essentieel belang voor het maken van goed deeg en het verkrijgen van een goede smaak. Gebruik fijn tafelzout of zeezout, niet grof gemalen zout. Het laatste kan het best worden bewaard om op handgemaakte, rolvormige baksels te strooien teneinde ze een knapperige textuur te geven.

Zoutvervangers kunnen maar beter niet gebruikt worden, omdat de meeste geen natrium bevatten.

- Zout versterkt de glutenstructuur en maakt het deeg elastischer.
- Zout remt de groei van gist om te sterk rijzen te voorkomen en zorgt dat het deeg niet in elkaar zakt.
- Als te veel zout wordt toegevoegd, kan het deeg niet voldoende rijzen.

Zoetmiddelen

Gebruik witte of bruine suiker, honing, moutextract, stroop, gewone suikerstroop, blonde suikerstroop of esdoornstroop.

- Suiker en vloeibare zoetmiddelen dragen bij aan de broodkleur; ze bevorderen dat de korst goudbruin wordt.
- Suiker trekt vocht aan, waardoor brood langer houdbaar blijft.
- Suiker vormt voedsel voor de gist. Hoewel dit niet van essentieel belang is omdat moderne soorten gedroogde gist zich kunnen voeden met de natuurlijke suikers en zetmeelsoorten in het meel, wordt het deeg er actiever door.
- Zoete broden hebben een middelmatig suikergehalte en worden extra zoet door het fruit of glazuur dat ze bevatten. Gebruik voor dergelijke broden de cyclus voor zoete broden.
- Als in plaats van suiker een vloeibaar zoetmiddel wordt gebruikt, zal de in het recept vermelde totale hoeveelheid vloeistof enigszins moeten worden verlaagd.

Ingrediënten

Vetten en oliën

Vaak wordt aan brood een kleine hoeveelheid vet of olie toegevoegd om een zachtere korst te krijgen. Hierdoor blijft het brood ook langer vers. Gebruik boter of margarine in kleine hoeveelheden van maximaal 25 g; zelfs kan reuzel worden gebruikt (ook maximaal 15 g). Als een recept grotere hoeveelheden bevat, valt de smaak ervan meer op. Boter geeft het beste resultaat.

- In plaats van boter kan olijfolie of zonnebloemolie worden gebruikt, waarbij het volume van de vloeistoffen bij hoeveelheden van meer dan 15 ml (3 tl.) dienovereenkomstig moet worden aangepast. Zonnebloemolie vormt een goed alternatief, als u zich zorgen maakt over het cholesterolgehalte.
- Gebruik geen halvarine, omdat dit voor 40% uit water kan bestaan en daarom niet dezelfde eigenschappen heeft als boter.

Vloeistof

Een of andere soort vloeistof is van essentieel belang; gewoonlijk wordt water of melk gebruikt. De korst wordt door water knapperiger dan door melk. Water wordt vaak gecombineerd met magere melkpoeder. Dit is uiterst belangrijk, als de instelling voor uitstel van het bakproces wordt gebruikt, omdat verse melk achteruit zal gaan. Voor de meeste programma's is het geen probleem water rechtstreeks uit de kraan te gebruiken. Voor de 1-uurscyclus is echter lauw water nodig.

- Laat op zeer koude dagen het water, nadat het is afgemeten, vóór gebruik 30 minuten bij kamertemperatuur staan. Als melk uit de koelkast wordt gebruikt, doe dan hetzelfde.
- Karnemelk, yoghurt, zure room en zachte kaassoorten, zoals ricotta, cottage cheese en fromage frais, kunnen worden gebruikt als deel van de gebruikte vloeistoffen om een zachtere korst te krijgen. Karnemelk zorgt voor een aangename, licht zure smaak, ongeveer zoals je die proeft bij boerenbrood en zure deegsoorten.
- Eieren kunnen worden toegevoegd om het deeg te verrijken, het brood een mooiere kleur te geven en te zorgen dat het gluten tijdens het rijzen een betere structuur heeft en stabiel is. Als u eieren gebruikt, verlaag dan het totale volume van de vloeistoffen dienovereenkomstig. Doe het ei in een maatbeker en vul het met een vloeistof aan tot het voor het recept vereiste niveau.

Ingrediënten

Gist

Gist is zowel vers als gedroogd verkrijgbaar. Alle recepten in dit boek zijn getest met makkelijk te mengen, snelwerkende, gedroogde gist die niet eerst in water opgelost dient te worden. Hij wordt in een kuiltje in het meel gelegd, waar hij droog en gescheiden van de vloeistof blijft tot het mengen is begonnen.

- Voor het beste resultaat gebruikt u gedroogde gist. Verse gist wordt niet aanbevolen, aangezien de resultaten dan minder voorspelbaar zijn. Gebruik geen verse gist als u de vertragingstimer instelt.

Als u verse gist gebruikt, dan is: 6 gr verse gist = 1 theel gedroogde gist

Meng de verse gist met 1 theel suiker en 2 eetl (warm) water. Laat dit mengsel 5 minuten lang rusten, totdat het begint te schuimen.

Voeg het aan de rest van de ingrediënten in de pan toe.

Voor het beste resultaat dient u soms de hoeveelheid gist aan te passen.

- Gebruik de in de recepten vermelde hoeveelheden; door een teveel zou het brood te sterk kunnen rijzen en over de rand van de broodpan heen kunnen komen.
- Zodra een zakje gist is geopend, moet de gist binnen 48 uur worden gebruikt, tenzij de producent iets anders vermeldt. Sluit het zakje na elk gebruik weer af.
- Gebruik gedroogde gist vóór de vermelde uiterste gebruiksdatum, omdat deze geleidelijk minder actief wordt.
- Mogelijk vindt u gedroogde gist die speciaal voor gebruik in broodbakmachines is gemaakt. Hiermee zullen ook goede resultaten worden bereikt, hoewel u de aanbevolen hoeveelheden misschien moet aanpassen.

Aanpassing van uw eigen recepten

Nadat u sommige van de recepten in het boekje heeft gebruikt, wil u misschien een paar van uw eigen favoriete recepten aanpassen, waarbij u vroeger het mengen en kneden met de hand heeft gedaan. Begin door één van de recepten in dit boekje te kiezen die op uw recept lijkt, en gebruik dat als leidraad.

Lees de volgende richtlijnen door en wees erop voorbereid dat u tijdens de uitvoering wat aanpassingen moet doen.

- Zorg dat u de juiste hoeveelheden voor de broodbakmachine gebruikt. Overschrijd de aangegeven maximale capaciteit niet. Verlaag zo nodig de hoeveelheden van uw recept om deze te laten overeenkomen met de hoeveelheden meel en vloeistof in de onderstaande recepten.
- Doe altijd eerst de vloeistof in de broodpan. Scheid de gist van de vloeistof door deze pas na het meel toe te voegen.
- Gebruik in plaats van verse gist gemakkelijk te mengen, gedroogde gist.
- Gebruik in plaats van verse melk magere melkpoeder en water, als u de instelling voor uitstel met de tijdklok kiest.
- Als u in uw gebruikelijke recept ei heeft gebruikt, voeg dan ei toe als deel van de totale afgemeten hoeveelheid vloeistof.
- Houd het zout, de suiker, de boter en de gist van elkaar gescheiden tot het mengen is begonnen.
- Controleer tijdens de eerste paar minuten van het mengen de consistentie van het deeg. Omdat broodbakmachines een wat zachter deeg vereisen, moet u misschien wat extra vloeistof toevoegen. Het deeg moet voldoende vochtig zijn om geleidelijk te verslappen.

Het verwijderen, in sneetjes snijden en bewaren von brood

- Zodra het brood is gebakken, kan het best uit de machine worden verwijderd en door omkering uit de broodpan worden gehaald, hoewel de broodbakmachine het brood maximaal 1 uur warm zal houden, als u niet in de buurt bent.
- Haal de broodpan uit de machine. Doe dat met ovenhandschoenen, zelfs als u dat tijdens de cyclus voor warm houden doet. Draai de pan ondersteboven en schud een paar keer om het gebakken brood los te maken. Als het brood moeilijk te verwijderen is, tik dan voorzichtig met een hoek van de broodpan tegen een houten plank of draai de voet van de as onder de broodpan.
- De deeghaak moet in de broodpan achterblijven, terwijl het brood eruit wordt gehaald. Soms kan deze echter in het brood vast blijven zitten. Verwijder hem dan met een hittebestendig plastic stuk gereedschap, voordat u het brood in sneetjes snijdt. Gebruik voor het verwijderen geen gereedschap van metaal, omdat de niet-klevende laag op de deeghaak hierdoor bekrast zou raken.
- Laat het brood minimaal 30 minuten afkoelen om de stoom te laten ontsnappen. Het zal moeilijk zijn het brood direct na verwijdering uit de broodpan in sneetjes te snijden.

Bewaring

Omdat zelfgemaakt brood geen conserveringsmiddelen bevat, moet het binnen 2-3 dagen na het bakken worden gegeten. Als het niet direct zal worden gegeten, wikkel het dan in folie of doe het in een plastic zak en sluit die af.

- Laat stokbrood onbedekt totdat u het aansnijdt, zodat het knapperig blijft.
- Als u het brood een paar dagen wilt bewaren, doe het dan in de vriezer. Snijd het brood vóór het invriezen in sneetjes, zodat u de vereiste hoeveelheid er naiden gemakkelijk afneemt.

Algemene tips

De resultaten van het broodbakken hangen af van een aantal verschillende factoren, zoals de kwaliteit van de ingrediënten, of deze nauwkeurig zijn afgewogen, de temperatuur en de luchtvochtigheid. Hier volgen enkele nuttige tips.

Omdat de broodbakmachine geen afgesloten geheel is, staat hij onder invloed van de omgevingstemperatuur. Op een zeer warme dag of als de machine in een warme keuken wordt gebruikt, zal het brood waarschijnlijk meer rijzen dan als het koud is. De optimale kamertemperatuur ligt tussen 20°C en 24°C.

- Laat op zeer koude dagen uit de kraan getapt water vóór gebruik 30 minuten bij kamertemperatuur staan. Hetzelfde geldt voor ingrediënten uit de koelkast.
- Gebruik alle ingrediënten bij kamertemperatuur, tenzij in het recept iets anders vermeld staat. Zo moet u voor de snelle 1-uurscyclus de vloeistof opwarmen.
- Doe ingrediënten in de broodpan in de in het recept aangegeven volgorde. Houd de gist droog en gescheiden van andere vloeistoffen in de pan, totdat het mengen is begonnen.
- Nauwkeurig afmeten is de belangrijkste factor om een goed brood te bakken. De meeste problemen ontstaan door onnauwkeurig afmeten of weglating van één van de ingrediënten. Gebruik ofwel metrische ofwel Engelse maten; ze zijn niet uitwisselbaar. Gebruik de meegeleverde maatbeker en lepel.
- Gebruik altijd verse ingrediënten en gebruik ingrediënten vóór de uiterste gebruiksdatum. Bederfelijke ingrediënten zoals melk, kaas, groenten en vers fruit kunnen achteruitgaan, vooral onder warme omstandigheden. Deze mogen alleen worden gebruikt in broden die onmiddellijk worden gemaakt.
- Voeg niet te veel vet toe, omdat dit een barrière vormt tussen de gist en het meel, waardoor de gist trager werkt, wat tot een zwaar, compact brood zou kunnen leiden.
- Snijd boter en andere vetsoorten in kleine stukjes, voordat u deze in de broodpan doet.
- Vervang bij het maken van broden met fruitsmaak een deel van het water door vruchtensappen, zoals sinaasappelsap, appelsap of ananassap.
- Als deel van de vloeistof kunnen aftreksels van gekookte groenten worden toegevoegd. Aftreksel van gekookte aardappels bevat zetmeel, dat een extra voedselbron voor de gist en ervoor zorgt dat u een goed gerezen, zachter brood krijgt dat langer goed blijft.

Algemene tips

- Groenten zoals geraspte wortel, courgette en gekookte aardappelpuree kunnen voor de smaak worden toegevoegd. U moet dan de hoeveelheid vloeistof in het recept verlagen, omdat deze voedingsmiddelen water bevatten. Begin met minder water, controleer het deeg terwijl het gemengd wordt, en voeg zo nodig wat water toe.
- Gebruik geen grotere hoeveelheden dan in de recepten staan aangegeven, omdat de broodbakmachine anders beschadigd kan raken.
- Als het brood niet goed rijst, kijk dan of vervanging van het kraanwater door mineraalwater of gekookt, afgekoeld water helpt. Als uw kraanwater sterk gechloreerd is en veel fluor bevat, kan dit invloed hebben op het rijzen van het brood. Hard water kan hetzelfde effect hebben.
- Het is nuttig het deeg te controleren, nadat het 5 minuten continu is gekneet. Houd een buigzame rubberen spatel naast de machine bij de hand, zodat u ingrediënten van de zijkanten van de pan omlaag kunt schrapen, als ze aan de hoeken blijven kleven. Houd de spatel niet in de buurt van de deeghaak en belemmer deze niet in zijn beweging. Kijk ook of het deeg de juiste consistentie heeft. Als het deeg kruimelig is of de machine moeizaam lijkt te draaien, voeg dan wat extra water toe. Als het deeg aan de zijkanten van de pan kleeft of geen bal vormt, voeg dan wat extra meel toe.

KENWOOD

Rapid-Bake



Recepten

Gewoon witbrood (Programma 1)

Medium korstkleur

500 g 3 uur en 5 min

750 g 3 uur en 5 min

1 kg 3 uur en 10 min

- 1 Haal de broodpan uit de broodmachine en monteer de kneder.
- 2 Giet het water in de broodpan.
- 3 Voeg de rest van de ingrediënten toe in de volgorde die in het recept staat beschreven, behalve de gist.
- 4 Maak een kuiltje midden in het meel, zonder dat u de vloeistof raakt, en voeg de gist toe.
- 5 Plaats de broodpan op een hoek achterin de machine en vergrendel de pan door hem naar voren te draaien. Breng het handvat naar beneden.
- 6 Druk eenmaal op de MENU-knop om stand ❶ voor GEWOON witbrood te kiezen.
- 7 Kies de gewenste korstkleur en het gewenste gewicht. Druk dan op start.
- 8 Na afloop van de baktijd zet u de machine uit en haalt u de stekker uit het stopcontact. Verwijder de broodpan door het handvat vast te houden en de pan naar de achterkant van de broodmachine te draaien. Altijd ovenhandschoenen dragen. Leg het brood op een rooster en laat het afkoelen.

Gewoon witbrood			
Gewicht	1 kg	750 g	500 g
Ingrediënten			
Water	400 ml	315 ml	245 ml
Ongebleekt meel voor witbrood	600 g	450 g	350 g
Magere melkpoeder	2 eetl	5 theel	1 eetl
Zout	1½ theel	1½ theel	1 theel
Suiker	4 theel	1 eetl	2 theel
Boter	25 g	25 g	15 g
Gemakkelijk mengbare droge gist	1½ theel	1½ theel	1½ theel

Theel = theelepel van 5 ml

Eetl = eetlepel van 15 ml

Gewoon witbrood (Programma 1)

Witbrood met extra ei			
Gewicht	1 kg	750 g	500 g
Ingrediënten			
Eieren	2	1 plus 1 eigeel	1
Water	Zie punt 1	Zie punt 1	Zie punt 1
Ongebleekt meel voor witbrood	600 g	450 g	350 g
Zout	1½ theel	1½ theel	1 theel
Suiker	1 eetl	1 eetl	2 theel
Boter	25 g	25 g	15 g
Gemakkelijk mengbare droge gist	1½ theel	1½ theel	1 theel

1 Doe het ei of de eieren in de maatbeker of in de kom en voeg er voldoende water aan toe:

Gewicht	1 kg	750 g	500 g
Genoeg water voor in totaal:	400 ml	300 ml	245 ml

2 Voeg de ingrediënten aan de pan toe in de volgorde uit het bovenstaande recept.

Brood met zongedroogde tomaten			
Gewicht	1 kg	750 g	500 g
Ingrediënten			
Water	375 ml	300 ml	230 ml
Olijfolie of olie van zongedroogde tomaten in een pot	1½ eetl	1 eetl	2 theel
Ongebleekt meel voor witbrood	525 g	400 g	300 g
Volkorenbrood meel	75 g	50 g	50 g
Fijngeraspte Parmezaanse kaas	40 g	25 g	15 g
Zout	1½ theel	1½ theel	1 theel
Suiker	3 theel	2 theel	1½ theel
Gemakkelijk mengbare droge gist	1½ theel	1½ theel	1 theel
Goed uitgelekte zongedroogde tomaten	40 g	25 g	25 g

1 Giet het water en de olie in de broodpan.

2 Voeg de zongedroogde tomaten toe wanneer de machine na ca. 17 minuten tijdens de kneedfase een geluidssignaal geeft.

Bruinbrood (gebruik Programma 1)

Medium korstkleur

500 g 3 uur en 5 min

750 g 3 uur en 5 min

1 kg 3 uur en 10 min

- 1 Haal de broodpan uit de broodmachine en monteer de kneder.
- 2 Giet het water in de broodpan.
- 3 Voeg de rest van de ingrediënten toe in de volgorde die in het recept staat beschreven, behalve de gist.
- 4 Maak een kuiltje midden in het meel, zonder dat u de vloeistof raakt, en voeg de gist toe.
- 5 Plaats de broodpan op een hoek achterin de machine en vergrendel de pan door hem naar voren te draaien. Breng het handvat naar beneden.
- 6 Druk eenmaal op de MENU-knop om stand 1 voor GEWOON witbrood te kiezen.
- 7 Kies de gewenste korstkleur en het gewenste gewicht. Druk dan op start.
- 8 Na afloop van de baktijd zet u de machine uit en haalt u de stekker uit het stopcontact. Verwijder de broodpan door het handvat vast te houden en de pan naar de achterkant van de broodmachine te draaien. Altijd ovenhandschoenen dragen. Leg het brood op een rooster en laat het afkoelen.

Bruinbrood			
Gewicht	1 kg	750 g	500 g
Ingrediënten			
Water	410 ml	325 ml	245 ml
Bloem voor bruinbrood	600 g	450 g	350 g
Magere melkpoeder	2 eetl	4 theel	1 eetl
Zout	1½ theel	1½ theel	1 theel
Suiker	5 theel	1 eetl	2 theel
Boter	25 g	25 g	15 g
Gemakkelijk mengbare droge gist	1½ theel	1½ theel	1½ theel

Theel = theelepel van 5 ml

Eetl = eetlepel van 15 ml

Snel witbrood/mix voor witbrood

(Programma 2)

750 g **2 uur en 13 min**

1 kg **2 uur en 15 min**

- 1 Haal de broodpan uit de broodmachine en monteer de kneder.
- 2 Giet het water in de broodpan.
- 3 Voeg de rest van de ingrediënten toe in de volgorde die in het recept staat beschreven, behalve de gist.
- 4 Maak een kuiltje midden in het meel, zonder dat u de vloeistof raakt, en voeg de gist toe.
- 5 Plaats de broodpan op een hoek achterin de machine en vergrendel de pan door hem naar voren te draaien. Breng het handvat naar beneden.
- 6 Druk tweemaal op de MENU-knop om stand **2** voor snel WITBROOD te kiezen.
- 7 Kies het gewenste gewicht. Druk dan op start.
- 8 Na afloop van de baktijd zet u de machine uit en haalt u de stekker uit het stopcontact. Verwijder de broodpan door het handvat vast te houden en de pan naar de achterkant van de broodmachine te draaien. Altijd ovenhandschoenen dragen. Leg het brood op een rooster en laat het afkoelen.

Snel witbrood			
Gewicht	1 kg	750 g	500 g
Ingrediënten			
Water	400 ml	315 ml	245 ml
Ongebleekt meel voor witbrood	600 g	450 g	350 g
Magere melkpoeder	2 eetl	5 theel	1 eetl
Zout	1 theel	1 theel	1 theel
Suiker	4 theel	1 eetl	2 theel
Boter	25 g	25 g	15 g
Gemakkelijk mengbare droge gist	2 theel	2 theel	1½ theel

Theel = theelepel van 5 ml

Eetl = eetlepel van 15 ml

Verpakte broodmix

U kunt een kant-en-klare broodmix gebruiken en het brood in de broodmachine bakken. Controleer of het totaalgewicht van de mix het maximumgewicht voor de machine niet overschrijdt.

Stand ② kan worden gebruikt voor de meeste witte en volkoren broodmixen. Als het volkorenbrood niet voldoende rijst, probeer de volgende keer dan de stand voor snel volkorenbrood te gebruiken.

Giet eerst de hoeveelheid water in de pan die door de producent wordt aanbevolen en voeg er daarna de broodmix aan toe.

Aanbevolen wordt om de vertragingstimer niet voor dit soort broodmix te gebruiken, aangezien u de gist niet van de vloeistof kunt scheiden.

Volkorenbrood (Programma 3)

Medium korstkleur

750 g 4 uur en 10 min

1 kg 4 uur en 15 min

Opmerking: De volkorenbroodstanden beginnen met een voorverwarmperiode van 30 minuten. Gedurende deze tijd wordt de kneder niet gebruikt.

- 1 Haal de broodpan uit de broodmachine en monteer de kneder.
- 2 Giet het water in de broodpan.
- 3 Voeg de rest van de ingrediënten toe in de volgorde die in het recept staat beschreven, behalve de gist.
- 4 Maak een kuiltje midden in het meel, zonder dat u de vloeistof raakt, en voeg de gist toe.
- 5 Plaats de broodpan op een hoek achterin de machine en vergrendel de pan door hem naar voren te draaien. Breng het handvat naar beneden.
- 6 Druk driemaal op de MENU-knop om stand **3** voor volkorenbrood te kiezen.
- 7 Kies de gewenste korstkleur en het gewenste gewicht. Druk dan op start.
- 8 Na afloop van de baktijd zet u de machine uit en haalt u de stekker uit het stopcontact. Verwijder de broodpan door het handvat vast te houden en de pan naar de achterkant van de broodmachine te draaien. Altijd ovenhandschoenen dragen. Leg het brood op een rooster en laat het afkoelen.

100% volkorenbrood		
Gewicht	1 kg	750 g
Ingrediënten		
Water	420 ml	360 ml
Volkorenbrood meel	600 g	500 g
Magere melkpoeder	2 eetl	2 eetl
Zout	2 theel	1½ theel
Suiker	2 eetl	5 theel
Boter	25 g	25 g
Gemakkelijk mengbare droge gist	1 theel	1 theel

Theel = theelepel van 5 ml

Eetl = eetlepel van 15 ml

Volkorenbrood (Programma 3)

Volkorenbrood		
Gewicht	1 kg	750 g
Ingrediënten		
Eieren	2	1 plus 1 eigeel
Water	Zie punt 1	Zie punt 1
Citroensap	1 eetl	1 eetl
Honing	2 eetl	2 eetl
Volkorenbrood meel	540 g	450 g
Ongebleekt meel voor witbrood	60 g	50 g
Zout	2 theel	2 theel
Gemakkelijk mengbare droge gist	1½ theel	1 theel

1 Doe het ei of de eieren in de maatbeker en voeg er voldoende water aan toe:

Gewicht	1 kg	750 g
Genoeg water voor in totaal:	380 ml	310 ml

2 Giet het beslag in de broodpan en voeg er de honing en citroensap aan toe.

Snel volkorenbrood (Programma 4)

750 g 2 uur 45 min
1 kg 2 uur en 48 min

Opmerking: De volkorenbroodstanden beginnen met een voorverwarmperiode van 5 minuten. Gedurende deze tijd wordt de kneder niet gebruikt.

- 1 Haal de broodpan uit de broodmachine en monteer de kneder.
- 2 Giet het water in de broodpan.
- 3 Voeg de rest van de ingrediënten toe in de volgorde die in het recept staat beschreven, behalve de gist.
- 4 Maak een kuiltje midden in het meel, zonder dat u de vloeistof raakt, en voeg de gist toe.
- 5 Plaats de broodpan op een hoek achterin de machine en vergrendel de pan door hem naar voren te draaien. Breng het handvat naar beneden.
- 6 Druk viermaal op de MENU-knop om stand **4** voor snel volkorenbrood te kiezen.
- 7 Kies het gewenste gewicht. Druk dan op start.
- 8 Na afloop van de baktijd zet u de machine uit en haalt u de stekker uit het stopcontact. Verwijder de broodpan door het handvat vast te houden en de pan naar de achterkant van de broodmachine te draaien. Verwijder de broodpan terwijl u ovenhandschoenen draagt. Plaats hem op een rooster om af te koelen.

Licht volkorenbrood			
Gewicht	1 kg	750 g	500 g
Ingrediënten			
Water	380 ml	310 ml	250 ml
Citroensap	1 eetl	1 eetl	2 theel
Volkorenbrood meel	500 g	425 g	350 g
Ongebleekt meel voor witbrood	100 g	75 g	50 g
Magere melkpoeder	2 eetl	4 theel	1 eetl
Zout	1½ theel	1½ theel	1 theel
Suiker	1 eetl	2 theel	2 theel
Boter	25 g	25 g	15 g
Gemakkelijk mengbare droge gist	2 theel	1½ theel	1½ theel

Snel volkorenbrood (Programma 4)

Meergranenbrood			
Gewicht	1 kg	750 g	500 g
Ingrediënten			
Water	380 ml	310 ml	250 ml
Citroensap	4 theel	1 eetl	2 theel
Meel voor meergranenbrood	540 g	450 g	350 g
Ongebleekt meel voor witbrood	60 g	50 g	50 g
Magere melkpoeder	2 eetl	4 theel	1 eetl
Zout	2 theel	2 theel	1½ theel
Lichtbruine basterdsuiker	2 theel	1 theel	1 theel
Boter	25 g	25 g	15 g
Gemakkelijk mengbare droge gist	2 theel	1½ theel	1½ theel

Glutenvrij brood (Programma 5)

De volgende recepten maken gebruik van glutenvrije broodmix en glutenvrij meel. Deze recepten werden in de BM300 Broodmachine getest. Het bakken van glutenvrij brood verschilt van normaal brood dat met tarwemeel wordt gemaakt. Volg daarom de onderstaande aanwijzingen:

- Het is belangrijk om ervoor te zorgen dat de glutenvrije meel niet in aanraking komt met andere soorten meel, vooral als de glutenvrije meel om gezondheidsredenen wordt gebruikt. Wellicht is het een goed idee om een tweede broodpan aan te schaffen, als u ook normaal brood in de machine bakt. Zorg er anders voor dat de pan, het gereedschap en alle andere apparatuur na elk gebruik zorgvuldig worden schoongemaakt.
- Het beste resultaat wordt verkregen wanneer alle ingrediënten, inclusief het water, worden afgewogen.
- De glutenvrije mix vormt een dik beslag in plaats van een deegbal die bij normaal brood wordt geproduceerd. Het is belangrijk dat tijdens de kneedfase de zijanten van de broodpan goed worden afgeschraapt, zodat alle ingrediënten worden gebruikt.
- Glutenvrije broodmix bevat meestal glutenvrije gist. Als u andere soorten gist gebruikt, dient u goed te controleren of de gist glutenvrij is.
- Glutenvrije broodmixen zoals Glutafin, Trufree en Juvela zijn bij de drogist en ook bij sommige reformwinkels verkrijgbaar.
- Meestal bevat een glutenvrije broodmix xanthan- of guargom. Dit zijn dikke poeders die de textuur van het brood extra kracht geven en het brood helpen rijzen en hard worden. Guargom is ook vezelrijk en heeft vaak een laxerend effect bij mensen met een gevoelige spijsvertering.
- Onmiddellijk na afloop van de baktijd haalt u de broodpan uit de machine. Gebruik de warmhoudfunctie niet. Laat het brood ca. 5 minuten in de pan zitten, voordat u het eruit haalt en op een rooster laat afkoelen.
- Het is normaal dat glutenvrij brood zwaar en compact is met een blekere korst vergeleken met normaal brood. Het resultaat hangt af van de gebruikte broodmix of het gebruikte glutenvrije meel.
- Het brood moet op een koele plaats worden bewaard en binnen 2 dagen worden opgebruikt of worden gesneden en ingevroren.
- Gebruik de vertragingstimer niet wanneer u glutenvrij brood maakt, aangezien sommige ingrediënten bederfelijk zijn.

Glutenvrij brood (Programma 5)

Recepten met glutenvrije broodmix

- 1 Haal de broodpan uit de broodmachine en monteer de kneder.
- 2 Giet het water in de broodpan en voeg de overige ingrediënten toe in de volgorde die in elk recept staat aangegeven.
- 3 Plaats de broodpan in de broodmachine en vergrendel de pan op zijn plaats. Druk vijfmaal op de MENU-knop om stand **5** voor GLUTENVRIJ BROOD te kiezen. Druk dan op start.
- 4 Na 5 minuten mixen schraapt u de kom met een plastic schaper af, zodat alle ingrediënten worden gebruikt.
- 5 Na afloop van de baktijd zet u de machine uit en haalt u de broodpan uit de machine, terwijl u ovenhandschoenen draagt. Leg het brood op een rooster om af te koelen.

Gewoon witbrood - broodmix			
Ingrediënten	Glutafin broodmix	Juvela glutenvrije broodmix	Trufree broodmix *
Water	400 ml	400 ml	400 ml
Zonnebloemolie	3 eetl	2 eetl	3 eetl
Glutenvrije broodmix	500 g	500 g	500 g
Gemakkelijk mengbare droge gist	2 theel	2 theel	2 theel

* Zowel tarwe- als glutenvrij.

Opmerking: Indien toegestaan, kunnen 4 theel magere melkpoeder worden toegevoegd om de korst een donkerdere kleur te geven.

Juvela Harvest Mix/Fibre Mix		
Ingrediënten	Harvest Mix	Fibre Mix
Water	400 ml	450 ml
Zonnebloemolie	2 eetl	2 eetl
Glutenvrije broodmix	500 g	500 g
Gemakkelijk mengbare droge gist	2 theel	2 theel

Glutenvrij brood (Programma 5)

Recepten met glutenvrije broodmix

- 1 Haal de broodpan uit de broodmachine en monteer de kneder.
- 2 Giet het water in de broodpan en voeg de overige ingrediënten toe in de volgorde die in elk recept staat aangegeven.
- 3 Plaats de broodpan in de broodmachine en vergrendel de pan op zijn plaats. Druk vijfmaal op de MENU-knop om stand **5** voor GLUTENVRIJ BROOD te kiezen. Druk dan op start.
- 4 Na 5 minuten mixen schraapt u de kom met een plastic schaper af, zodat alle ingrediënten worden gebruikt.
- 5 Na afloop van de baktijd zet u de machine uit en haalt u de broodpan uit de machine, terwijl u ovenhandschoenen draagt. Leg het brood op een rooster om af te koelen.

Gewoon glutenvrij brood 1	
Ingrediënten	Hoeveelheid
Water	410 ml
Eieren	160 g
Zonnebloemolie (of andere plantaardige olie)	45 ml
Appelazijn	5 ml
Witte rijstmeel	330 g
Tapiocameel	85 g
Aardappelmeel	85 g
Xanthangom	2 theel
Zout	1 theel
Suiker	25 g
Gist	1½ theel

Gewoon glutenvrij brood 2

Ingrediënten	Hoeveelheid
Water	410 ml
Eieren	160 g
Zonnebloemolie (of andere plantaardige olie)	45 ml
Appelazijn	5 ml
Witte rijstmeel	260 g
Bruine rijstmeel	65 g
Kikkererwtmeel	65 g
Maïzena of aardappelmeel	110 g
Xanthangom	2 theel
Zout	1 theel
Suiker	25 g
Gist	1½ theel

Opmerking: Beide recepten produceren een brood met een platte bovenkant en een broze textuur.

Variaties voor beide recepten

Meergranenbrood

Samen met andere ingrediënten toevoegen

Pompoenzaad	3 theel
Zonnebloemzaad	3 theel
Maanzaad	2 theel
Sesamzaad	2 theel

Fruitbrood

Laat de mix 10 minuten kneden, en voeg er dan het volgende aan toe:

Sultanozijnen	40 g
Rozijnen	40 g
Krenten	40 g

Speciaal zoetbrood (Programma 6)

Medium korstkleur

750 g 3 uur en 20 min

1 kg 3 uur en 35 min

- 1 Haal de broodpan uit de broodmachine en monteer de kneder.
- 2 Giet het water in de broodpan.
- 3 Voeg de rest van de ingrediënten toe in de volgorde die in het recept staat beschreven, behalve de gist.
- 4 Maak een kuiltje midden in het meel, zonder dat u de vloeistof raakt, en voeg de gist toe.
- 5 Plaats de broodpan op een hoek achterin de machine en vergrendel de pan door hem naar voren te draaien. Breng het handvat naar beneden.
- 6 Druk zesmaal op de MENU-knop om stand 6 voor zoetbrood te kiezen.
- 7 Kies de gewenste korstkleur en het gewenste gewicht. Druk dan op start.
- 8 Na afloop van de baktijd zet u de machine uit en haalt u de stekker uit het stopcontact. Verwijder de broodpan door het handvat vast te houden en de pan naar de achterkant van de broodmachine te draaien. Altijd ovenhandschoenen dragen. Leg het brood op een rooster en laat het afkoelen.

Brood met cranberry's, amandelen en pecannoten

Gewicht	1 kg	750 g	500 g
Ingrediënten			
Water	235 ml	170 ml	140 ml
Gewone yoghurt	180 ml	140 ml	115 ml
Ongebleekt meel voor witbrood	540 g	425 g	350 g
Gemalen amandelen	60 g	50 g	40 g
Zout	1 theel	1 theel	½ theel
Poedersuiker	50 g	40 g	25 g
Gemakkelijk mengbare droge gist	1½ theel	1½ theel	1 theel
Pecannoten, ggf gehakt	50 g	40 g	25 g
Gedroogde cranberry's, gehakt	25 g	25 g	15 g

- 1 Voeg de pecannoten en cranberry's toe wanneer de machine na ca. 17 minuten kneden een geluidssignaal geeft.

Opmerking: Voor het beste resultaat voor een brood van 500 g, zet u de machine op de stand voor een LICHTE korstkleur.

Theel = theelepel van 5 ml

Eetl = eetlepel van 15 ml

Speciaal zoetbrood (Programma 6)

Moutbrood met krenten en abrikozen			
Gewicht	1 kg	750 g	500 g
Ingrediënten			
Water	315 ml	255 ml	200 ml
Moutextract	3 eetl	2 eetl	5 theel
Ongebleekt meel voor witbrood	550 g	450 g	350 g
Magere melkpoeder	5 theel	4 theel	1 eetl
Gemengde kruiden	1 theel	½ theel	½ theel
Poedersuiker	25 g	25 g	25 g
Zout	1 theel	1 theel	½ theel
Boter, in blokjes gesneden	40 g	40 g	25 g
Gemakkelijk mengbare droge gist	2 theel	1½ theel	1 theel
Rozijnen	60 g	50 g	40 g
Gehakte gedroogde abrikozen, die niet geweekt hoeven te worden	60 g	50 g	40 g
Voor het glazuur			
Poedersuiker	3 theel	3 theel	2 theel
Melk	3 theel	3 theel	2 theel

- 1 Voeg de krenten en abrikozen toe wanneer de machine na ca. 17 minuten kneden een geluidssignaal geeft.
- 2 Maak het glazuur door de poedersuiker in de melk op te lossen. Breng het glazuur met een kwast over de korst aan, terwijl deze nog warm is.

Speciaal Frans brood (Programma 7)

750 g 3 uur en 45 min

1 kg 3 uur en 50 min

Methode

- 1 Haal de broodpan uit de broodmachine en monteer de kneder.
- 2 Giet het water in de broodpan.
- 3 Voeg de rest van de ingrediënten toe in de volgorde die in het recept staat beschreven, behalve de gist.
- 4 Maak een kuiltje midden in het meel, zonder dat u de vloeistof raakt, en voeg de gist toe.
- 5 Plaats de broodpan op een hoek achterin de machine en vergrendel de pan door hem naar voren te draaien. Breng het handvat naar beneden.
- 6 Druk zevenmaal op de MENU-knop om stand 7 voor FRANS BROOD te kiezen.
- 7 Kies het gewenste gewicht. Druk dan op start.
- 8 Na afloop van de baktijd zet u de machine uit en haalt u de stekker uit het stopcontact. Verwijder de broodpan door het handvat vast te houden en de pan naar de achterkant van de broodmachine te draaien. Altijd ovenhandschoenen dragen. Leg het brood op een rooster en laat het afkoelen.

Frans brood		
Gewicht	1 kg	750 g
Ingrediënten		
Water	400 ml	310 ml
Ongebleekt meel voor witbrood	540 g	400 g
Fijn meel voor Frans brood	60 g	50 g
Zout	1½ theel	1½ theel
Suiker	2 theel	2 theel
Gemakkelijk mengbare droge gist	1½ theel	1½ theel

Opmerking: U kunt ook zeer fijn gewoon meel gebruiken in plaats van meel voor Frans brood.

Broden zonder gist en cakes (Programma 8)

Deze instelling is uniek, omdat hierdoor ingrediënten voor broden zonder gist en cakes worden gemengd en gebakken. Omdat bij dit programma geen rijzen plaatsvindt, moet het niet worden gebruikt voor zoete broden en cakes met gist. Gebruik voor dergelijke recepten cyclus 6 voor zoete producten.

- Gebruik deze instelling altijd voor broden en cakes zonder gist. Met andere programma's zullen slechte resultaten worden behaald.
- Gebruik boter of margarine op kamertemperatuur die vóór toevoeging aan de broodbakmachine in kleine stukjes is gesneden of is gesmolten om te zorgen dat deze tijdens het mengen gelijkmatig door het deeg wordt verspreid.
- Gebruik gewone bloem en rijsmiddelen zoals bakpoeder, natriumbicarbonaat en kaliumbitartraat.
- Schraap na 5 minuten mengen met een plastic spatel op de zijkanten van de pan achtergebleven meel omlaag. Raak de deeghaak niet aan en belemmer deze niet in zijn werking. Zet de broodbakmachine niet uit en/of heel de pan niet uit de machine om deeg van de zijkanten te schrappen.
- Laat de cake of het brood 5 minuten in de pan afkoelen, voordat u deze uit de pan verwijdt. Beweeg een plastic spatel met gladde rand langs de rand van de cake, voordat u deze uit de pan haalt, om te zorgen dat de cake gemakkelijk loslaat.
- Laat de cake of het brood op een rooster afkoelen voordat u deze in sneetjes snijdt. Vochtige soorten cake, zoals gembercake, zijn lekkerder, als ze pas worden gegeten nadat ze 24 uur omwikkeld zijn bewaard.
- Bij deze cyclus bakt de broodbakmachine cake of brood 1½ uur lang, zodat de cyclus voor alle soorten brood zonder gist geschikt is. Omdat voor sommige soorten cake mogelijk minder tijd nodig is, kunt u dit altijd na 1¼ uur controleren, zoals u dat ook zou doen bij het bakken in een gewone oven. Als het brood gaar is, zet de machine dan uit en haal de broodpan eruit. Laat het brood uit de broodpan op een rooster vallen om het te laten afkoelen.

Broden zonder gist en cakes (Programma 8)

Gemberbrood	
Ingrediënten	Groot
Boter	115g
Blonde suikerstroop	125g
Blanke stroop	50g
Lichtbruine, zachte suiker	125g
Melk	180ml
Licht geklutst ei	1
Gewone bloem	280g
Gemalen gember	2 theel
Bakpoeder	2 theel
Natriumbicarbonaat	1 theel

- 1 Doe de boter, suikerstroop, blanke stroop en suiker in een kleine steelpan en verwarm het mengsel lichtjes totdat het gesmolten is, waarbij u af en toe roert. Laat het mengsel wat afkoelen en giet het dan in de broodpan.
- 2 Doe de melk en het ei in de broodpan.
- 3 Meng het deeg, de gember, het bakpoeder en de natriumbicarbonaat en strooi het mengsel op de vloeistoffen.

Opmerking: Gemberbrood kan het best 24 uur in een luchtdicht blik worden bewaard voordat het wordt gegeten, zodat het kleverig kan worden.

Caraïbisch theebrood	
Ingrediënten	Groot
Gesmolten boter	50g
Melk	170ml
Licht geklutste eieren	2
Gewone bloem	280g
Bakpoeder	1 eetl
Zout	pinch
Poedersuiker	115g
Gedroogd kokosvlees	25g
Eetklaar, gedroogd, grofgehakt tropisch fruit	75g

- 1 Doe de gesmolten boter, melk en eieren in de broodpan.
- 2 Meng de bloem, het bakpoeder en het zout door elkaar. Roer de poedersuiker, het gedroogde kokosvlees en het tropische fruit door elkaar. Strooi het mengsel op de vloeistoffen in de broodpan.

Jam-stand (programma 9)

Duur: 1 uur 20 min

- De jam-stand begint met een voorverwarmperiode van 15 minuten. **Gedurende deze tijd wordt de kneder niet gebruikt.**
- Tijdens de gehele jam-cyclus worden de ingrediënten door de kneder gemengd.
- Gebruik altijd rijp vers fruit en snijd grote stukken doormidden of in vieren.
- Gebruik confituursuiker met extra pectine, zodat de jam goed stolt.
- Als u fruit met een laag pectineniveau gebruikt, wordt aangeraden 5-10 ml (1-2 theel) citroensap toe te voegen.
- Draag altijd ovenhandschoenen wanneer u de broodpan uit de machine haalt, omdat deze erg heet is.
- U moet tijdens het hele kookproces aanwezig zijn om de kokende jam in de gaten te houden: zorg ervoor dat de jam niet overkookt. Soms moet de jam ook geroerd worden.
- Giet de gekookte jam in een schone en gesteriliseerde pot, die u vervolgens afdicht en van een etiket voorziet.

Abrikozenjam	
Ingrediënten	voor 350 gr jam
Verse rijpe abrikozen	250 gr
Citroensap	2 theel
Water	1 eetl
Confituursuiker met pectine	250 gr
Boter	15 gr

- 1 Haal de broodpan uit de broodmachine en monteer de kneder. Halveer de abrikozen en haal de pit eruit. Snijd elke helft in vier stukjes en leg ze in de pan. Voeg de rest van de ingrediënten eraan toe.
- 2 Plaats de broodpan in de broodmachine en vergrendel de pan op zijn plaats. Sluit het deksel en kies programma **9** voor JAM uit het MENU.
- 3 Laat het geheel 15 minuten mengen. Zo nodig schraapt u de zijkanten van de pan met een houten lepel af, om alle suiker eraf te halen. Wees voorzichtig, aangezien de broodpan erg heet is.
- 4 Na afloop van de kooktijd, zet u de machine uit en haalt u de broodpan uit de machine, terwijl u ovenhandschoenen draagt. Giet de jam voorzichtig in een gesteriliseerde pot, die u vervolgens afdicht en van een etiket voorziet.

Variatie:

U kunt in plaats van abrikozen ook pruimen gebruiken.

Deegcyclus (programma 11)

Duur: 1 uur 20 min

Met dit programma kunt u deeg mengen, kneden en laten rijzen zonder het in de machine te bakken, wat van essentieel belang is voor handgevormde broden en rolvormige baksels. Na het vormen hoeft u het deeg alleen maar te laten liggen om het verder te laten rijzen, waarna u het in uw gewone oven bakt.

De deegcyclus is ideaal voor het maken van verschillend gevormde broden, pizza's, rolvormige baksels, croissants, donuts, soepstengels, krentenbolletjes en gebakjes.

Uit het volgende recept voor rolvormige baksels kunt u afleiden hoe verschillende vormen kunnen worden gemaakt. U kunt dit recept ook gebruiken voor het maken van soepstengels. Gebruik in plaats van water, ei en boter 250 ml water en 50 ml olijfolie, als u daaraan de voorkeur geeft. Voeg de olijfolie samen met het water toe.

Het maken van soepstengels

- 1 Deel het deeg door midden en rol elk stuk deeg tot een ongeveer 1 cm dikke rechthoek. Snijd deze in ongeveer 7 cm lange en 2 cm brede repen.
- 2 Rol deze repen met uw handpalm op een heel licht met bloem bestrooid oppervlak tot lange, dunne slierten. Als u wilt, kunt u elke sliert optillen en het deeg voorzichtig uitrekken. Laat het deeg tijdens het vormen zo nodig een paar seconden rusten.
- 3 Rol de slierten zo nodig in papaverzaad, sesamzaad, zeezout of geraspte Parmezaanse kaas.
- 4 Leg de slierten met tussenruimten op licht ingevette bakplaten.
- 5 Vet ze licht in met olijfolie, bedek ze en laat ze 10-15 minuten op een warme plaats rijzen.
- 6 Bak ze in een voorverwarnde oven 15-20 minuten op 200°C/gasstand 6 of totdat ze goudbruin zijn, waarbij u ze eenmaal omdraait. Breng ze over op een rooster om ze te laten afkoelen.

Deegcyclus (programma 11)

Rolvormige baksels	
Ingrediënten	maakt u 12 rolvormige baksels
Water	240ml
Ei	1
Ongebleekte bloem	450g
Zout	1 theel
Suiker	2 theel
Boter	25g
Gemakkelijk te mengen, gedroogde gist	1½ theel
Voor het glazuur:	
1 eidooier geklutst met 15 ml (3 tl.) water	1
facultatief: sesamzaad en papaverzaad om de baksels mee te bestrooien	

- 1 Haal de broodpan uit de broodbakmachine en installeer de deeghaak.
- 2 Giet het water in de broodpan.
- 3 Voeg de rest van de ingrediënten toe in de volgorde die in het recept staat beschreven, behalve de gist. Maak een kuiltje midden in het meel, zonder dat u de vloeistof raakt, en voeg de gist toe.
- 4 Plaats de broodpan in de broodmachine en vergrendel de pan op zijn plaats. Druk op de MENU-knop en kies programma 11 voor deeg. Druk op start. Vet twee bakplaten lichtjes met olie in.
- 5 Breng aan het einde van de cyclus het deeg over op een licht met bloem bestrooid oppervlak. Tik het deeg voorzichtig terug en verdeel het in 12 gelijke stukken. Vorm het deeg in stevige ronde rollen en in één van de volgende vormen:
 - Snijd voor het maken van kaasrolletjes een derde van het deeg af en vorm elk stuk tot een bolletje. Zet het kleine bolletje op het grote en maak een gat door het midden met een licht met bloem bestrooide vinger.
 - Vorm voor het maken van knoopvormige baksels elk stuk deeg tot een lange rol en leg er een knoop in.
 - Verdeel voor het maken van een vlecht elk stuk deeg in drieën en rol elk deel op tot een lange worst. Knijp de drie repen aan één kant samen en vorm ze dan tot een vlecht. Stop de uiteinden onder de vlecht weg om ze vast te zetten.
- 6 Leg de gevormde rollen op ruime afstand van elkaar op de voorbereide bakplaten. Bedek ze met een ingevette, doorzichtige film en laat ze op een warme plaats 20-30 minuten of tot ze tweemaal zo groot zijn geworden rijzen. Warm intussen de oven voor op 220°C/gasstand 7.
- 7 Bestrijk ze met een kwast met eiglazuur en bestrooi ze met sesam- of papaverzaad, als u dat wenst. Bak ze 15-18 minuten of totdat ze goudbruin zijn. Breng ze over op een rooster om ze te laten afkoelen.

Deegcyclus (programma 11)

Pizza		
Ingrediënten	2 cm bij 30 cm	1 cm bij 30 cm
Water	250ml	140ml
Olijfolie	1 eetl	1 eetl
Ongebleekte bloem	450g	225g
Zout	1½ theel	1 theel
Suiker	1 theel	½ theel
Gemakkelijk te mengen, gedroogde gist	1 theel	½ theel
Voor het glazuur:		
Puree van zongedroogde tomaten	8 eetl	4 eetl
Gedroogde oregano	2 theel	1 theel
In plakjes gesneden mozzarellakaas	280g	140g
Verse, grofgehakte pruimtomen	8	4
Gele peper, van zaadjes ontdaan en in dunne repen gesneden	1	½
Groene peper, van zaadjes ontdaan en in dunne repen gesneden	1	½
In plakjes gesneden champignons	100g	50g
In kleine stukjes gesneden Dolcelatte	100g	50g
In stukken gescheurde Parmaham	100g	50g
Vers geraspte Parmezaanse kaas	50g	25g
Verse basilicumbladen	12	6
Zout en vers gemalen zwarte peper		
Olijfolie	2 eetl	1 eetl

- 1 Haal de broodpan uit de broodbakmachine en installeer de deeghaak.
- 2 Giet het water en de olijfolie in de broodpan. Voeg er het meel, het zout en de suiker aan toe.
- 3 Maak een kuiltje midden in het meel, zonder dat u de vloeistof raakt, en voeg de gist toe.
- 4 Plaats de broodpan in de broodmachine en vergrendel de pan op zijn plaats. Kies programma 11 voor deeg uit het menu. Druk op start. Vet een pizzapan of een bakplaat lichtjes met olie in.
- 5 Breng aan het einde van de cyclus het deeg over op een licht met bloem bestrooid oppervlak. Tik het deeg voorzichtig terug. Rol het deeg uit tot een bolletje met een doorsnede van 30 cm en leg het in de voorbereide pan of op de bakplaat.
- 6 Warm de oven voor op 220°C/gasstand 7. Verspreid de puree van zongedroogde tomaten over de pizzabodem. Bestrooi de puree met de oregano en doe daarop tweederde van de mozzarellakaas.
- 7 Strooi daarop de tomaten, gele en groene peper, champignons, Dolcelatte, Parmaham, overgebleven mozzarellakaas, Parmezaanse kaas en basilicumbladeren. Kruid het geheel met zout en peper en besprenkel het met olijfolie.
- 8 Bak het geheel 18-20 minuten of totdat het goudbruin is, en dien het direct op.

Expres-stand (programma 12)

- Deze broodmachine heeft een stand waarmee extra snel brood wordt gemaakt. Kneden, rijzen en bakken duurt slechts 1 uur. Het resultaat is een heerlijk vers brood in een handomdraai. Voor het beste resultaat volgt u de onderstaande aanwijzingen op.
- Gebruik lauw water om het deeg sneller te laten rijzen (32-35°C is ideaal). Koud water zorgt voor een korter brood. Als u heet water gebruikt, werkt de gist niet. Voor het beste resultaat meet u de watertemperatuur met een thermometer of mengt u 90 ml kokend water met 310 ml koud water.
- In deze stand moeten de broodrecepten minstens 65% meel voor witbrood bevatten. Gebruik geen 100% volkorenmeel of ander meergranenmeel, aangezien het deeg niet lang genoeg kan rijzen.
- De hoeveelheid zout is minder voor brood dat in deze stand wordt gemaakt, aangezien het zout de gist minder actief maakt. Zorg wel dat u een beetje zout gebruikt, aangezien het nodig is voor de smaak en de textuur van het brood. Gebruik 5 ml (1 theel) zout voor elke 600 g meel.
- In deze stand wordt er meer gist gebruikt, zodat het deeg snel kan rijzen. Gebruik 15-20 ml (3-4 theel) gemakkelijk mengbare zeer actieve droge gist.
- Als u enkele broden achter elkaar op deze snelle stand wilt maken, laat u het deksel open staan en zet u de machine tussen elk brood in 30 minuten lang uit. Hierdoor kan de temperatuursensor in de machine juist functioneren. Dit is van groot belang bij een dergelijke snelle stand.
- Het brood dat in deze stand wordt gemaakt, zal niet zoveel rijzen als de broden die op andere standen worden gemaakt. Ze hebben ook een zachtere korst en zijn wat compacter. Dit is normaal.

Expres-stand (programma 12)

Voor 1 goot brood

Duur: 59 minuten

- 1 Haal de broodpan uit de broodmachine en monteer de kneder.
- 2 Giet het lauwe water (32 – 35°C) in de broodpan.
- 3 Voeg de rest van de ingrediënten toe in de volgorde die in de recepten staat beschreven, behalve de gist.
- 4 Maak een kuiltje midden in het meel, zonder dat u de vloeistof raakt, en voeg de gist toe.
- 5 Plaats de broodpan op een hoek achterin de machine en vergrendel de pan door hem naar voren te draaien. Breng het handvat naar beneden.
- 6 Druk twaalfmaal op de MENU-knop om stand 12 voor expres te kiezen. Druk dan op start.
- 7 Na afloop van de baktijd zet u de machine uit en haalt u de stekker uit het stopcontact. Verwijder de broodpan door het handvat vast te houden en de pan naar de achterkant van de broodmachine te draaien. Altijd ovenhandschoenen dragen. Leg het brood op een rooster en laat het afkoelen.

Gewoon witbrood	
Ingrediënten	Groot
Lauw water	400 ml
Ongebleekt meel voor witbrood	600 g
Magere melkpoeder	2 eetl
Zout	1 theel
Suiker	5 theel
Boter	25 g
Gemakkelijk mengbare droge gist	4 theel

Boerenwitbrood	
Lauwe halfvolle melk	230 ml
Lauw water	180 ml
Ongebleekt meel voor witbrood	450 g
Volkorenbrood meel	150 g
Zout	1 theel
Suiker	5 theel
Boter	25 g
Gemakkelijk mengbare droge gist	4 theel

Expres-stand (programma 12)

Walnotenbrood	
Ingrediënten	Groot
Lauwe karnemelk	200 ml
Lauw water	120 ml
Ongebleekt meel voor witbrood	340 g
Volkorenbrood meel	110 g
Gehakte walnoten	50 g
Zout	1 theel
Suiker	3 theel
Boter	25 g
Gemakkelijk mengbare droge gist	2½ theel

Wortel- en korianderbrood	
Ingrediënten	Groot
Vers geraspte wortelen, op kamertemperatuur	235 g
Lauw water	280 ml
Zonnebloemolie	2 eetl
Vers gehakte koriander	4 theel
Ongebleekt meel voor witbrood	600 g
Gemalen koriander	2 theel
Zout	1 theel
Suiker	5 theel
Gemakkelijk mengbare droge gist	4 theel

- 1 Doe de geraspte wortel, koriander en de olie in de pan, samen met het lauwe water. Voeg de gemalen koriander aan het meel toe. Volg de aanwijzingen op pagina 46.

Gekaramelliseerd uienbrood	
Ingrediënten	Groot
Boter	50 g
Grote fijngehakte ui	1
Lauwe halfvolle melk	350 ml
Ongebleekt meel voor witbrood	530 g
Volkorenbrood meel	70 g
Zout	1 theel
Suiker	4 theel
Vers gemalen zwarte peper	1 theel
Gemakkelijk mengbare droge gist	4 theel

- 1 Smelt de boter in een koekenpan en bak de ui op een laag vuur goudbruin. Haal de ui van het vuur af. Voeg er de melk aan toe. Roer het geheel. Volg de aanwijzingen op pagina 46.

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.	• Volkorenbrood rijst minder dan wittebrood, omdat volkorenmeel een lager gehalte aan glutenvormende eiwitten heeft. • Onvoldoende vloeistof. • Geen of te weinig suiker toegevoegd. • Verkeerde soort meel gebruikt • Verkeerde soort gist gebruikt. • Onvoldoende gist toegevoegd of gist is te oud. • De snelle cyclus is geselecteerd. • Gist en suiker zijn vóór het kneden al met elkaar in contact gekomen.	• Normale situatie, geen oplossing. • Verhoog de hoeveelheid vloeistof met 15ml/3 tl. • Verzamel de in het recept genoemde ingrediënten. • Mogelijk heeft u pure bloem gebruikt in plaats van stevig meel, dat een hoger glutengehalte heeft. • Gebruik geen universeel toepasbaar meel. • Voor het beste resultaat wordt gemakkelijk mengbare zeer actieve gist aanbevolen. • Meet de aanbevolen hoeveelheid af en controleer de uiterste gebruiksdatum op de verpakking. • Bij deze cyclus ontstaan kortere broden. Dit is normaal. • Zorg dat de ingrediënten bij het in de broodpan doen gescheiden blijven.
2. Platte broden; rijzen niet.	• Geen gist toegevoegd. • Gist is te oud. • Vloeistof is te warm. • Te veel zout toegevoegd. • Als de tijd klok is gebruikt, is de gist vóór het bakken nat geworden.	• Verzamel de in het recept genoemde ingrediënten. • Controleer de uiterste gebruiksdatum. • Gebruik vloeistof op de juiste temperatuur voor de gebruikte instelling. • Gebruik de aanbevolen hoeveelheid. • 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.
3. Bovenkant opgezwollen - brood ziet eruit als een paddestoeel.	• Te veel gist. • Te veel suiker. • Te veel meel. • Onvoldoende zout. • Warm, vochtig weer.	• Verlaag de hoeveelheid gist met ¼ tl. • Verlaag de hoeveelheid suiker met 1 tl. • Verlaag de hoeveelheid meel met 6-9 tl. • Gebruik de in het recept aanbevolen hoeveelheid zout. • Verlaag de hoeveelheid vloeistof met 15ml/3 tl. en de hoeveelheid gist met ¼ tl.

HET OPSPOREN EN OPLOSSEN VAN PROBLEMEN (vervolg)

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
4. Bovenkant en zijkanten zakken in.	• Te veel vloeistof. • Te veel gist. • Het deeg is mogelijk te snel gerezen als gevolg van een hoge luchtvochtigheid en warm weer.	• Verlaag de volgende keer de hoeveelheid vloeistof met 15 ml/3 tl. of voeg wat extra meel toe. • Gebruik de in het recept aanbevolen hoeveelheid of probeer de volgende keer een snellere cyclus. • Koel het water af of voeg melk toe rechtstreeks uit de koelkast.
5. Misvormde, knoestige bovenkant - niet glad.	• Onvoldoende vloeistof. • Te veel meel. • Ook al zijn broden lelijk van boven, hun verrukkelijke smaak lijdt daar niet onder.	• Verhoog de hoeveelheid vloeistof met 15 ml/3 tl. • Meet het meel nauwkeurig af. • Zorg dat het deeg onder optimale omstandigheden wordt gemaakt. Zie de tips.
6. In elkaar gezakt tijdens het bakken.	• De machine is op een tochtige plaats gezet of tijdens het rijzen is ertegen gestoten. • De capaciteit van de broodpan is overschreden. • Er is onvoldoende of geen zout gebruikt. (zout helpt te voorkomen dat het deeg te sterk rijst) • Te veel gist. • Warm, vochtig weer.	• Zet de broodbakmachine op een andere plaats. • Gebruik van de ingrediënten niet meer dan de voor een groot brood aanbevolen hoeveelheden. • Gebruik de in het recept aanbevolen hoeveelheid zout. • Meet de gist nauwkeurig af. • Verlaag de hoeveelheid vloeistof met 15 ml/3 tl. en verlaag de hoeveelheid gist met ¼ tl.
7. Broden zijn oneffen en korter aan één kant.	• Het deeg is te droog en kon in de pan niet gelijkmatig rijzen.	• Verhoog de hoeveelheid vloeistof met 15 ml/3 tl.

HET OPSPOREN EN OPLOSSEN VAN PROBLEMEN (vervolg)

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
BROODTEXTUUR		
8. Dichte textuur.	• Te veel deeg. • Onvoldoende gist. • Onvoldoende suiker.	• Nauwkeurig afmeten. (zie bladzijde 4) • De juiste hoeveelheid aanbevolen gist afmeten. • Nauwkeurig afmeten. (zie bladzijde 4)
9. Open, grove, sponsachtige structuur.	• Geen zout toegevoegd. • Te veel gist. • Te veel vloeistof.	• Verzamel de in het recept genoemde ingrediënten. • Meet de juiste hoeveelheid aanbevolen gist af. • Verlaag de hoeveelheid vloeistof met 15 ml/3 tl.
10. Het midden van het brood is onvoldoende gebakken.	• Te veel vloeistof. • Stroomstoring tijdens het bakken. • Te grote hoeveelheden; de machine kon het niet aan.	• Verlaag de hoeveelheid vloeistof met 15 ml/3 tl. • 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. • Verlaag de hoeveelheden tot de maximaal toegestane hoeveelheden.
11. Het brood is niet gemakkelijk in sneetjes te snijden en is erg kleverig.	• Sneetjes zijn gesneden terwijl het brood te warm was. • Er is geen goed mes gebruikt.	• Laat brood minimaal 30 minuten op een rooster afkoelen om stoom eruit te laten ontsnappen, voordat u het in sneetjes snijdt. • Gebruik een goed broodmes.
KORSTKLEUR- EN DIKTE		
12. Donkere korst/korst te dik.	• De instelling voor een donkere korst is gebruikt.	• Gebruik de volgende keer een medium of lage stand.
13. Het brood is aangebrand.	• De broodbakmachine is defect.	• Zie paragraaf "Onderhoud en klantenservice" op bladzijde 52.
14. De korst is te licht.	• Het brood is niet lang genoeg gebakken. • Het recept bevat geen melkpoeder of verse melk.	• Verleng de baktijd. • Voeg 15 ml/3 tl. magere melkpoeder toe of vervang 50% van het water door melk ter bevordering van het bruin worden.
PROBLEMEN MET PAN		
15. De deeghaak kan niet worden verwijderd.	• U moet water in de broodpan gieten en de deeghaak vóór verwijdering laten weken.	• Volg na gebruik de reinigingsinstructies. Mogelijk moet u de deeghaak na het inweken iets draaien om hem los te krijgen.
16. Het brood kleeft aan de pan/is moeilijk door schudden eruit te krijgen.	• Kan gebeuren bij langdurig gebruik.	• Smeer de binnenkant van de broodpan licht in met plantaardige olie. • Zie paragraaf "Onderhoud en klantenservice" op bladzijde 52.

HET OPSPOREN EN OPLOSSEN VAN PROBLEMEN (vervolg)

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
MECHANISCHE ASPECTEN VAN DE MACHINE		
17. De broodmachine functioneert niet/De kneder beweegt niet.	• De broodmachine staat niet aan. • De broodpan is niet goed in de machine geplaatst. • De vertragingstimer werd ingesteld. • Het volkorenbroodprogramma werd gekozen.	• Controleer of de aan/uit schakelaar op AAN staat (zie pagina 4) • Controleer of de pan goed vergrendeld is. • De broodmachine begint pas te werken wanneer de timer klaar is met aftellen en de begintijd van het programma is bereikt. • Programma's ③, ④, ⑤ beginnen pas na 5-30 minuten.
18. De ingrediënten zijn niet gemengd.	• De broodbakmachine is niet aangezet. • Er is vergeten de deeghaak in de pan aan te brengen.	• Druk na het programmeren van het bedieningspaneel op de starttoets om de broodbakmachine aan te zetten. • Controleer vóór het toevoegen van ingrediënten altijd of de deeghaak zich op de as onder in de pan bevindt.
19. Tijdens bedrijf wordt een brandlucht opgemerkt.	• In de oven is met ingrediënten gemorst. • De pan lekt. • De capaciteit van de broodpan is overschreden.	• Pas ervoor op tijdens het toevoegen van ingrediënten niet te morsen, want ingrediënten kunnen op het verwarmingselement verbranden en rook veroorzaken. • Neem voor het verkrijgen van een vervangende broodbakmachine contact op met de zaak waar u de broodbakmachine heeft gekocht. • Gebruik van de ingrediënten niet meer dan in het recept is aanbevolen en meet ingrediënten altijd nauwkeurig af. (zie bladzijde 4).
20. Tijdens gebruik is per ongeluk de stekker uit het stopcontact getrokken of is de stroom uitgevallen. Hoe kan ik het brood redden?	• Als de machine in de kneedfase uit gaat, gooit u alle ingrediënten weg, en begint u opnieuw. • Als de machine in de rijfsfase uit gaat, haalt u het deeg uit de broodpan, vormt u het opnieuw en legt u het in een ingevet broodblik van 23 x 12,5 cm. Bedek het blik en laat het deeg rijzen, totdat het twee keer zo hoog is. Gebruik de alleen bakken-stand ⑩ of bak het brood in een voorverwarmede conventionele oven 30-35 minuten lang op 200°C of tot goudbruin van kleur. • Als de machine in de bakfase uit gaat, gebruikt u de alleen bakken-stand ⑩ of bakt u het brood in een voorverwarmede conventionele oven op 200°C en verwijdert u het bovenste rooster. Verwijder de pan voorzichtig uit de broodmachine en plaats hem op het onderste rooster in de oven. Bak het brood totdat het goudbruin van kleur is.	
21. Er verschijnt E:01 in het beeldvenster en de machine kan niet worden aangezet.	• De ovenkamer is te heet.	• Trek de stekker uit het stopcontact en laat de machine 30 minuten afkoelen.
22. Er verschijnt E:02, E:03, E:04, E:05 op het display en de machine functioneert niet.	• Er heeft zich een fout voorgedaan. E:02 of E:03 = fout met de temperatuursensor E:04, E:05 of E:08 = fout met de verwarmingsregeling	• Zie het hoofdstuk "Onderhoud en klantenservice" op pagina 52.

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.

