

blokker.

GEBRUIKSAANWIJZING

BROODBAKMACHINE



220-240V~ 50Hz
550W



Made in China

Blokker B.V.
Van der Madeweg 13
1114 AM Amsterdam-Duivendrecht
Nederland

Art. 0010037
Type BL-90002

GEBRUIKSAANWIJZING

Geachte klant,

Gefeliciteerd met de aankoop van dit kwaliteitsproduct. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door zodat u optimaal gebruik kunt maken van dit apparaat. In deze handleiding vindt u alle benodigde aanwijzingen en adviezen voor het gebruiken, schoonmaken en onderhouden van het apparaat. Als u deze aanwijzingen volgt, heeft u altijd een uitstekend resultaat, bespaart u tijd en kunt u problemen voorkomen.

Wij hopen dat u dit apparaat met plezier zult gebruiken.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Houd bij het gebruik van het elektrische apparaat altijd rekening met de onderstaande veiligheidsmaatregelen:

Open voordat u met de broodbakmachine aan de slag gaat het deksel van het apparaat. Kies vervolgens in het menu het programma 'Bakken'. Doe het deksel weer dicht. Het kan zijn dat er rook uit het apparaat komt, maar dat is normaal. Na ongeveer 10 minuten kunt u het programma uitzetten en is de broodbakmachine klaar voor gebruik. De rookontwikkeling in het begin is normaal, dat verdwijnt als u de broodbakmachine vaker gebruikt.

1. LEES DE HELE HANDLEIDING DOOR.

2. Controleer voor het eerste gebruik of de netspanning vermeld op het typeplaatje van het apparaat dezelfde is al die van het stopcontact.

3. Gebruik nooit apparaten met een beschadigd netsnoer of beschadigde stekker, wanneer ze defecten vertonen of

op enigerlei wijze zijn beschadigd. Breng het apparaat terug naar het dichtstbijzijnde erkende servicepunt voor controle en/of reparatie.

4. Raak hete oppervlakken niet aan.

5. Dompel het netsnoer, de stekker of het apparaat zelf niet onder in water of een andere vloeistof. Zo voorkomt u een elektrische schok.

6. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, voordat er onderdelen worden vervangen en voordat het wordt schoongemaakt.

7. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht of op een warm oppervlak hangen.

8. Het gebruik van accessoires die niet zijn aanbevolen door de fabrikant van het apparaat kan leiden tot verwondingen.

9. Plaats dit apparaat niet op of bij een heet (gas)fornuis of in een verwarmde oven.

10. Raak de bewegende of draaiende onderdelen niet aan als de broodbakmachine is ingeschakeld.

11. Zet de machine nooit aan als het bakblik geen ingrediënten bevat.

12. Sla nooit op de rug of zijkanten van

het bakblik om het brood eruit te krijgen.
Hierdoor kan het bakblik beschadigd raken.

13. Aluminiumfolie of andere materialen mogen niet in de broodbakmachine.

Hierdoor kan kortsluiting of brand ontstaan.

14. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, mits ze worden begeleid, ze instructies hebben gekregen ten aanzien van veilig gebruik van het apparaat en ze de op de hoogte zijn van de gevaren. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat gaan spelen.

Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.

15. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

16. Dek de broodbakmachine nooit af met een handdoek of iets dergelijks. Stoom en warmte moeten kunnen ontsnappen. Wordt de machine wel afgedekt en komt deze daardoor in aanraking met brandbaar materiaal, dan is er een kans dat er brand ontstaat.

17. Gebruik de broodbakmachine alleen voor

het beoogde doeleinde.

18. Zet het apparaat altijd neer op een veilig, droog en vlak oppervlak.

19. Niet buitenshuis gebruiken.

20. De broodbakmachine is voorzien van een stekker met randaarde. Zorg ervoor dat het stopcontact waar de stekker van het apparaat in wordt gestoken, is geaard.

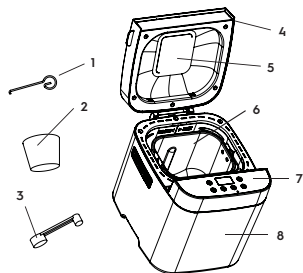
21. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en gelijksoortige toepassingen, zoals:

- in keukens (voor personeel) in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- in boerderijhuizen;
- door gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
- in Bed & Breakfast-achtige omgevingen.

22. Dit apparaat mag niet worden aangestuurd via een externe timer of via een andere afstandsbediening.

23. Gebruik de broodbakmachine niet zonder dat het bakblik erin zit. Zo voorkomt u dat het apparaat beschadigd raakt.

ONDERDELEN VAN HET BROODROOSTER



1. Haak
2. Maatbeker
3. Maatlepel
4. Deksel
5. Dekselraam
6. Bakblik
7. Bedieningspaneel
8. Behuizing

OVERZICHTSPANEEL

(De afbeelding kan zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.)

Zie beeld onderaan deze pagina.

NA OPSTARTEN

Zodra de stekker van de broodbakmachine in het stopcontact zit, hoort u een geluidssignaal en na een korte tijd verschijnt '3:00' in het display. De ':' tussen de cijfers '3' en '00' knippert. Het pijltje brandt onder **900** en **MEDIUM**. Dit is de standaardinstelling.

START/STOP

Deze knop is voor het starten en stoppen van het geselecteerde bakprogramma.

Druk eenmaal op de **START/STOP**-knop om het programma te starten. U hoort een kort geluidssignaal en de ':' in het display begint te knipperen en het programma start. Als het programma is gestart, kunt u alleen nog op de **START/STOP**-knop drukken. Alle andere knoppen zijn uitgeschakeld. Hiermee wordt voorkomen dat u per ongeluk het bakprogramma onderbreekt.

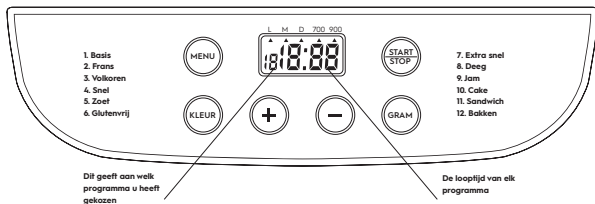
Druk ongeveer 2 seconden op de **START/STOP**-knop op het bakprogramma te stoppen. U hoort een geluidssignaal. Nu is het bakprogramma gestopt.

PAUZE-FUNCTIE

Nadat u een bakprogramma heeft gestart, kunt u eenmaal op de **START/STOP**-knop drukken om het op ieder gewenst moment programma te onderbreken. Het programma wordt gepauzeerd, maar de instellingen worden bewaard. De resterende programmatijd knippert in het display. Het programma wordt hervat als u nog een keer op de **START/STOP**-knop drukt of wanneer er 10 minuten niet op een knop wordt gedrukt.

MENU

Met deze knop kiest u het gewenste programma. Iedere keer als u op deze knop drukt, hoort u een geluidssignaal en verandert het programma. Als u de knop ingedrukt houdt, verschijnen de 12 programma's om de beurt in het



display. Kies het gewenste programma. Hieronder volgt een overzicht van de 12 programma's.

- **Basis:** deeg kneden, deeg laten rijzen en bakken van normaal brood. U kunt naar eigen smaak nog meer ingrediënten toevoegen.
- **Frans:** deeg kneden, deeg laten rijzen en bakken van brood. De rijstijd is langer in dit programma. Het brood dat met dit programma gebakken wordt, heeft een krokantere korst en een luchtige textuur (als een stokbrood).
- **Volkoren:** deeg kneden, deeg laten rijzen en bakken van volkorenbrood. Bij dit programma is het afgeraden om de uitstel-functie te gebruiken. Dit geeft een slecht resultaat.
- **Snel:** deeg kneden, deeg laten rijzen en bakken van brood in minder tijd dan in het Basisprogramma. Het brood dat met dit programma wordt gebakken is wat kleiner en compacter van structuur dan de broden in de andere programma's.
- **Zoet:** deeg kneden, deeg laten rijzen en bakken van zoet brood (zoals brioche). U kunt naar eigen smaak nog meer ingrediënten toevoegen.
- **Glutenvrij:** deeg kneden, deeg laten rijzen en bakken van glutenvrij brood. U kunt naar eigen smaak nog meer ingrediënten toevoegen.
- **Extra snel:** deeg kneden, deeg laten rijzen en bakken van brood in de kortst mogelijke tijd. Het brood dat met dit programma gebakken wordt, is kleiner en grover van structuur dan het brood dat is gemaakt met het programma Snel.
- **Deeg:** deeg kneden en laten rijzen, maar zonder bakken. Haal het deeg uit het bakblik en gebruik het om pizza's, broodjes, gestoomde broodjes, enz. mee te maken.
- **Jam:** bereiden van zelfgemaakte jam en marmelade. Hak het fruit of de groenten eerst fijn in de blender/ met de staafmixer voordat u ze in de broodbakmachine stopt.
- **Cake:** deeg kneden, deeg laten rijzen en bakken van cake. Gebruik voor het

rijzen bakpoeder of baking soda.

- **Sandwich:** deeg kneden, deeg laten rijzen en bakken van sandwichbrood. Voor het bakken van luchtig brood met een dunnere korst.
- **Bakken:** alleen bakken, zonder kneden en laten rijzen. Dit programma kunt u ook gebruiken om de baktijd van een gekozen programma te verlengen.

BRUININGSNIVEAU

Met de knop 'KLEUR' kunt u instellen of u een **LICHTE, MEDIUM** of **DONKERE** kleur voor de korst van het brood wilt. Druk op de knop totdat het pijltje onder de gewenste kleur staat. U kunt deze knop niet gebruiken voor de programma's Deeg en Jam.

FORMAAT VAN HET BROOD

Met de knop 'GRAM' kunt u het gewenste formaat van het brood instellen. Let op: de totale programmatijd kan afwijken als er voor een ander formaat brood wordt gekozen. U kunt deze knop niet gebruiken voor de programma's Snel, Deeg, Jam, Cake en Bakken.

UITSTEL-FUNCTIE

U het starten van het programma uitstellen als u de broodbakmachine niet direct wilt laten starten. U bepaalt wanneer uw brood klaar is door op de knoppen '+' of '-' te drukken. Let op: houd ook rekening met de baktijd van het gekozen programma. Dat wil zeggen, na afloop van de uitstel-tijd kan er een warm brood worden geserveerd. Kies eerst het bakprogramma en het gewenste bruiningsniveau, druk vervolgens op '+' of '-' om de uitstel-tijd te bepalen. Er wordt gewerkt met een interval van 10 minuten. U kunt het programma maximaal 13 uur later laten starten.

VOORBEELD: *Het is nu 20.30 uur en u wilt de volgende ochtend om 07.00 uur kunnen genieten van een heerlijk brood. Dat wil dus zeggen over 10 uur en 30 minuten. Kies uw programma, bruiningsniveau, formaat brood en*

druk vervolgens op '+' of '-' om tijd toe te voegen. Doe dit niet zo lang totdat er 10:30 op het display verschijnt. Druk dan op de START/STOP-knop om het uitgestelde programma te starten. De '+' gaat knipperen en de tijd in het display begint af te tellen. Zo weet u hoelang het nog duurt voordat het programma afloopt. Om 07:00 uur kunt u genieten van een heerlijk, vers brood. Haalt u het brood niet direct uit de broodbakmachine, dan wordt de warmhoudfunctie ingeschakeld.

OPMERKING:

1. U kunt deze functie niet gebruiken voor de programma's Ultrasnel, Jam en Bakken.
2. Als u van de uitstel-functie gebruikmaakt, zorg er dan voor dat u geen ingrediënten gebruikt die snel kunnen bederven, zoals bijv. eieren, melk, fruit, uien enz.

WARMHOUDEN

U kunt ervoor zorgen dat het brood tot 60 minuten na het bakken warm wordt gehouden. Wilt u het brood uit de broodbakmachine halen, schakel dan het programma uit door op de START/STOP-knop te drukken.

GEHEUGEN

Wordt de stroomtoevoer tijdens het bakproces onderbroken, dan gaat het programma binnen 10 minuten automatisch verder. Hiervoor hoeft u niet op de Start/Stop-knop te drukken. Duurt de onderbreking van de stroomtoevoer langer dan 10 minuten, dan werkt de geheugenfunctie niet meer. U moet dan zelf de broodbakmachine weer inschakelen. Zit de broodbakmachine in de kneedcyclus als de stroomtoevoer wordt onderbroken, dan kunt u op de START/STOP-knop drukken om het programma van voor af aan te laten beginnen.

OMGEVINGSTEMPERATUUR

De broodbakmachine werkt goed in verschillende omgevingstemperaturen, maar het formaat van het brood kan wel

verschillen als een kamer bijvoorbeeld heel warm of heel koud is. Wij raden aan de kamertemperatuur in te stellen tussen de 15 en 34 °C.

WAARSCHUWINGEN IN DISPLAY

1. Staat er 'HHH' in het display nadat u het programma heeft gestart, dan is de binnentemperatuur nog te hoog (u hoort ook vijf geluidssignalen). Stop dan direct het bakprogramma. Open het deksel en laat de broodbakmachine ongeveer 10-20 minuten afkoelen.
2. Staat er 'LLL' in het display nadat u op de START/STOP-knop heeft gedrukt (behalve bij het programma Bakken), dan is de binnentemperatuur te laag (u hoort ook vijf geluidssignalen). Stop het programma door op de START/STOP-knop te drukken, open vervolgens het deksel en laat de broodbakmachine in ongeveer 10-20 minuten op kamertemperatuur komen.
3. Staat er 'EE0' in het display nadat u op de START/STOP-knop heeft gedrukt, dan doet de temperatuursensor het niet meer. Laat de sensor door een erkend servicemonteur nakijken.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

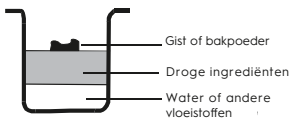
1. Controleer of alle onderdelen en accessoires aanwezig zijn en of ze onbeschadigd zijn.
2. Maak alle onderdelen schoon volgens de instructies onder het hoofdstuk 'Reinigen en Onderhoud'.
3. Kies het programma Bakken en zet de broodbakmachine ongeveer 10 minuten aan. Laat de machine afkoelen en maak alles nogmaals schoon.
4. Droog alle onderdelen goed af en zet ze in elkaar. De broodbakmachine is nu klaar voor gebruik.

BROOD MAKEN

1. Plaats het bakblik in de machine en draai het met de klok mee totdat u een klik hoort. Plaats de kneder op de spindel. We raden aan dat u gaten vult met hittebestendige margarine voordat u de kneder plaatst. Zo voorkomt u dat het deeg onder de kneder blijft plakken

en kan de kneder makkelijk uit het brood worden gehaald.

2. Doe de ingrediënten in het bakblik.
Houd u aan de volgorde in het recept. Normaal gesproken moet u eerst het water/vloeistof in het bakblik doen, dan de suiker, het zout en de bloem/het meel. Voeg het gist of bakpoeder altijd pas als laatste toe.



OPMERKING: de maximumhoeveelheden meel/bloem en gist staan vermeld in het recept.

OPMERKING: De maximumhoeveelheid meel/bloem en gist afzonderlijk is 590 g en 6 g.

3. Maak met uw vinger een kuiltje in het meel/de bloem. Doe de gist in het kuiltje. Zorg ervoor dat de gist niet in contact komt met de vloeistoffen of het zout.
4. Sluit voorzichtig het deksel en steek de stekker in het stopcontact.
5. Druk op de knop Menu totdat het gewenste bakprogramma is geselecteerd.
6. Druk op de knop COLOR en kies het gewenste bruiningsniveau.
7. Druk op de knop GRAM om het gewenste formaat van het brood in te stellen (700 of 900 g).
8. Stel met de knoppen + of - de uitstel-tijd in. Deze stap kunt u overslaan als u wilt dat de broodbakmachine direct begint met het bakprogramma.
9. Druk op de START/STOP-knop. Het bakprogramma start.
10. U hoort bij de programma's Basis, Frans, Volkoren, Snel, Zoet, Ultrasnel, Cake en Sandwichbrood 10 geluidssignalen tijdens het bakprogramma. Dit is om aan te geven dat u ingrediënten moet toevoegen. Open het deksel en voeg de ingrediënten toe. Het kan zijn dat er tijdens het bakproces stoom ontsnapt uit de ventilatieopeningen in het deksel. Dit is normaal.
11. Als het bakprogramma klaar is, dan hoort u 10 geluidssignalen. Druk ongeveer 2 seconden op de START/STOP-knop om het bakprogramma te stoppen en het brood uit de broodbakmachine te halen. Open het deksel en gebruik ovenwanten als u vervolgens het hengsel van het bakblik goed vastpakt. Draai het bakblik tegen de klok in en trek het bakblik voorzichtig omhoog uit de broodbakmachine.
12. Gebruik een rubberen/houten spatel om de zijkanten van het brood voorzichtig los te maken van het bakblik.

PAS OP: het bakblik kan heel erg heet zijn! Wees altijd voorzichtig en gebruik ovenwanten.

13. Keer het bakblik om op een schoon werkoppervlak en schud zachtjes totdat het brood eruit valt.
14. Haal het brood voorzichtig uit het bakblik en laat het ongeveer 20 minuten afkoelen voordat u het aansnijdt.
15. Bent u niet aanwezig als het programma klaar is of als u aan het einde van het bakprogramma niet op de START/STOP-knop heeft gedrukt, dan wordt het brood automatisch 60 minuten warm gehouden. Wilt u het brood uit de broodbakmachine halen, schakel dan het programma uit door op de START/STOP-knop te drukken.
16. Haal als u de broodbakmachine niet gebruikt of als het bakprogramma klaar is de stekker uit het stopcontact.

OPMERKING: Haal voor het aansnijden van het brood de kneder uit de onderkant van het brood met

behulp van de haak. Het brood is heet. Gebruik nooit uw blote handen bij het verwijderen van de kneder.

PRAKTISCHE TIPS

Voor broden gebakken met het programma Snel

Broden die gemaakt worden met het programma Snel worden gemaakt met bakpoeder en baking soda. Dit zijn ingrediënten die worden geactiveerd door vocht en warmte. Voor het perfecte 'snelle brood' raden wij u aan om alle vloeistoffen onderin het bakblik te doen en de droge ingrediënten daarbovenop. Tijdens de eerste mengfase van 'snel brood', kunnen het beslag en de droge ingrediënten zich op gaan hopen in de hoeken van het bakblik. Het kan zijn dat u de broodbakmachine in deze fase iets moet helpen mengen om klontvorming tegen te gaan. Als u dat doet, gebruik dan een rubberen/houten spatel.

REINIGEN EN ONDERHOUD

Haal de stekker van de broodbakmachine uit het stopcontact en laat de machine volledig afkoelen voordat u hem schoon gaat maken.

1. Bakblik: Maak de binnen- en buitenkant schoon met een vochtige doek. Gebruik geen scherpe objecten of schuurmiddelen om het bakblik schoon te maken, anders raakt de antiaanbaklaag beschadigd. Het bakblik moet voor gebruik helemaal droog zijn.
2. Kneder: Als de kneder niet makkelijk loskomt van de spindel, vul dan het bakblik met warm water en laat het ongeveer 30 minuten zo staan. Daarna kan de kneder makkelijk worden verwijderd. Maak de kneder schoon met een vochtige katoenen doek. Het bakblik en de kneder zijn vaatwasser bestendig.
3. Deksel en dekselraam: Maak het deksel aan de binnen- en buitenkant schoon met een licht vochtige doek.
4. Behuizing: Maak de buitenkant van de behuizing voorzichtig schoon met een

natte doek. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen. Hierdoor kan het oppervlak dof worden. Dompel de behuizing tijdens het schoonmaken nooit onder in water.

5. Laat de broodbakmachine helemaal afkoelen, maak hem schoon en droog, doe de accessoires in het bakblik in de machine en doe het deksel dicht voordat u alles opbergt.

INFORMATIE OVER DE INGREDIËNTEN

1. Broodmeel

Broodmeel heeft een hoog glutengehalte (er zitten veel gluten (eiwitten) in het meel). Deeg dat hiervan wordt gemaakt is elastisch en het formaat van het brood zakt na het rijzen niet in. Er zitten meer gluten in broodmeel dan in bloem, dus het kan gebruikt worden voor het bakken van grotere broden waar meer vezels in zitten. Broodmeel is het belangrijkste ingrediënt bij het bakken van brood.

2. Volkorenmeel

Volkorenmeel wordt gemalen van graan. Het bevat de hele vermalen graankorrel en gluten. Volkorenmeel is voedzamer dan bloem. Het brood gemaakt van volkorenmeel is vaak wat kleiner. Daarom wordt er in veel recepten gebruikgemaakt van een combinatie van volkorenmeel en bloem voor het lekkerste resultaat.

3. Roggebloem

Roggebloem bevat veel vezels. Het is een klein beetje te vergelijken met volkorenmeel. Roggebloem rijst wat minder goed, waardoor het brood vaak kleiner blijft. Voor een groter brood moet het gecombineerd worden met veel broodmeel.

4. Zelfrijzend bakmeel

Dit is bloem waaraan bakpoeder is toegevoegd en wordt vooral gebruikt voor het bakken van cake en taart.

5. Maïsmeel en havermeel

Maïsmeel en havermeel worden gemalen van maïs en haver. Deze ingrediënten worden vaak toegevoegd bij het maken

van roggebrood. Ze zorgen voor meer smaak en een andere structuur.

6. Suiker

Suiker is een belangrijk ingrediënt dat wordt gebruikt om het brood een zoete smaak en de korst een mooie kleur te geven. Suiker wordt ook gezien als de voeding voor de gist. Over het algemeen wordt er kristalsuiker gebruikt. Bruine suiker, poedersuiker of basterdsuiker kan ook worden genoemd in recepten.

7. Gist

Tijdens het gistproces komt er koolzuurgas vrij. Het koolzuurgas zorgt ervoor dat het brooddeeg in volume toeneemt en dat de vezels soepeler worden. Om het gistproces op gang te brengen is suiker en vocht nodig.

1 theelepel actieve gedroogde gist = 3/4 theelepel instant gist

1,5 theelepel actieve gedroogde gist = 1 theelepel instant gist

2 theelepels actieve gedroogde gist = 1,5 theelepel instant gist

Verse gist moet in de koelkast worden bewaard, omdat de micro-organismen die erin zitten gedood worden bij te hoge temperaturen. Controleer voor gebruik de houdbaarheidsdatum. Leg de gist na gebruik weer zo snel mogelijk terug in de koelkast. Als het deeg niet wil rijzen, ligt dat vaak aan 'slechte' gist.

U kunt onderstaande manieren gebruiken om te controleren of uw gist actief en vers is.

1. Gief een 1/2 kopje warm water (100 ml) (45-50 °C) in een maatbeker.
2. Voeg 1 theelepel kristalsuiker toe en roer het geheel. Verkruimel 2 theelepels gist boven het water.
3. Zet de maatbeker ongeveer 10 minuten neer op een warme plaats. Roer het water niet.
4. Het schuim moet tot het lijntje van de 200 ml komen. Is dat niet het geval, dan is de gist dood of inactief.

8. Zout

Zout is nodig voor de smaak en de kleur van de kost van het brood. Maar zout kan er ook voor zorgen dat de gist niet goed werkt. Gebruik nooit te veel zout. Zonder zout wordt het brood groter.

9. Ei

U kunt eieren toevoegen om de textuur van het brood te verbeteren en om het brood voedzamer en groter te maken. Het ei moet gelijkmatig door het deeg verdeeld worden.

10. Vet, boter en plantaardige olie

Door vet toe te voegen, wordt het brood zachter en kan het langer bewaard worden. Als u boter gebruikt, snijd het dan voor gebruik in kleine stukjes.

11. Bakpoeder

Bakpoeder wordt gebruikt voor het laten rijzen van het brooddeeg en cakebeslag in het bakprogramma Ultrasnel. Er is geen rijstijd nodig. Het bakpoeder zorgt er aan de hand van een chemisch proces voor dat er zich luchtbellenvormen die zorgen voor de luchtige textuur van het brood.

12. Baking soda

Dit lijkt op bakpoeder. Het kan ook worden gebruikt in combinatie met bakpoeder.

13. Water en andere vloeistoffen

Water is een van de belangrijkste ingrediënten bij het bakken van brood. Normaal gesproken kunt u het beste water gebruiken dat op kamertemperatuur is, tussen de 20 en 25 °C. U kunt het water ook vervangen door melk, of water vermengd met 2% melkpoeder. Dit zorgt voor een heerlijke smaak en een mooie kleur van de korst. In sommige recepten staat dat u voor een betere smaak een sap moet gebruiken, bijv. appelsap, sinaasappelsap, citroensap, enz.

AFMETEN INGREDIËNTEN

Het afmeten van de ingrediënten is een heel belangrijke stap bij het bakken van brood. Gebruik hiervoor de maatbeker en maatlepel en houd u aan de hoeveelheden die in het recept staan aangegeven. Een verkeerd afgemeten hoeveelheid kan zorgen voor een slecht eindresultaat.

1. Afmeten van vloeistoffen
Water, melk of water met melkpoeder moet worden afgemeten in de maatbeker. Zorg ervoor dat u de streepjes op de maatbeker op ooghoogte afleest. Heeft u olie of andere ingrediënten afgemeten in de maatbeker, maak deze dan grondig schoon voordat u er andere ingrediënten in gaat afmeten.
2. Afmeten droge ingrediënten
Droge ingrediënten kunnen worden afgemeten met de maatlepel. Doe het ingrediënt in de maatlepel en als de lepel vol is, veeg dan het overtollige weg met een mes, zodat de bovenkant helemaal vlak is. Druk het ingrediënt in de maatlepel niet aan. Dit kan ervoor zorgen dat u te veel gebruikt en kan de balans in het recept verstoren. Gebruik de meegeleverde dubbele maatlepel voor het meten van theelepels aan de ene kant en eetlepels aan de andere kant. Er mag geen hoopje liggen op de bovenkant. Dit kleine verschil kan ervoor zorgen dat de balans in het recept verstoort raakt.
3. Volgorde van toevoegen
Houd u aan de volgorde van toevoegen zoals in het recept staat beschreven. Over het algemeen zal dit zijn: vloeistoffen, eieren, zout en melkpoeder enz. Voegt u een ingrediënt toe, dan mag het meel/de bloem niet helemaal nat worden. De gist kan alleen worden toegevoegd op de droge bloem/het droge meel. En de gist mag niet in contact komen met het zout. Als u van de uitstel-functie gebruikmaakt, zorg er dan voor dat u geen ingrediënten gebruikt die snel kunnen bederven, zoals eieren en fruit.

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen: 550W

Netspanning: 220-240V~ 50Hz

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Recycling – Europese Richtlijn 2012/19/EU

Deze markering betekent dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgedankt. Om

het milieu en de volksgezondheid niet in gevaar te brengen en het hergebruik van grondstoffen te bevorderen, moet dit product op verantwoordelijke wijze worden afgevoerd. Lever verbruikte apparatuur a.u.b. in bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de winkel waar het product was aangeschaft. Zij zullen dit product accepteren voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

GARANTIEBEPALINGEN

- Blokker B.V. geeft 2 jaar garantie op alle defecten die het gevolg zijn van verborgen gebreken en die het apparaat ongeschikt maken voor normaal gebruik.
- De garantie gaat in op het moment van aankoop; bewaar het aankoopbewijs dan ook zorgvuldig.
- Binnen de garantieperiode zullen eventuele fabricage en/of materiaalfouten kosteloos door ons worden verholpen, hetzij door reparatie, vervangen van onderdelen of omruilen van het apparaat.
- Reparatie wordt alleen onder garantie uitgevoerd indien overtuigend wordt aangetoond (aan de hand van uw aankoopbon), dat de dag waarop de klacht is ingediend binnen de garantieperiode valt.
- De garantie vervalt indien het defect is ontstaan door schade als gevolg van een ongeluk, onjuist gebruik, verwaarlozing (bijv. niet goed reinigen), of indien er ingrepen zijn verricht of reparatie is uitgevoerd buiten de servicewerkplaats van Blokker B.V. (uitgezonderd van demontage, zoals

- vermeld in de gebruiksaanwijzing).
- Eveneens is de garantie niet geldig voor aansluiting op verkeerde netspanning, het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing en normale slijtage van het apparaat.
- Blokker B.V. kan niet aansprakelijk gesteld worden voor materiële schade of persoonlijke ongelukken ten gevolge van aansluiting in strijd met de ter plaatse geldende veiligheidsvoorschriften en technische normen (bijvoorbeeld een ondeugdelijk stopcontact). De garantie geeft in geen enkel geval recht op schadevergoeding.
- Alle andere schadeclaims, inclusief beschadiging, zijn uitgesloten tenzij de Wet anders oordeelt.
- Andere dan bovengenoemde garantiebepalingen zullen door ons niet worden gehanteerd.

SERVICE

Voor vragen kunt u contact opnemen met:
Blokker B.V. Klantenservice
Telefoonnummer: 088-9494800
Email: info@blokker.nl

Wat te doen als uw apparaat niet werkt?

Indien uw apparaat defecten vertoont kunt u zich het beste eerst wenden tot uw dichtstbijzijnde Blokker B.V. winkel. Onze collega's zullen er voor zorgen dat deze defecten zo spoedig mogelijk verholpen worden.

Reparaties buiten de garantieperiode

Reparaties buiten de garantieperiode zijn altijd mogelijk. Hieraan zijn uiteraard kosten verbonden.

	Probleem	Oorzaak	Oplossing
Vragen en antwoorden over de broodbakmachine	Er komt rook uit het bakcompartiment of uit de ventilatie-openingen.	Een deel van de ingrediënten zit vastgekoekt aan het bakcompartiment of aan de buitenkant van het bakblik.	Haal de stekker uit het stopcontact en maak het bakcompartiment of de buitenkant van het bakblik schoon.
	Het brood is ingezakt in het midden en er ligt vocht op de bodem.	Het brood heeft na het bakken en warmhouden te lang in het bakblik gezeten.	Haal het brood uit het bakblik voordat de warmhoudfunctie is afgelopen.
	Het brood laat moeilijk los uit het bakblik.	De onderkant van het brood zit vast aan de kneder.	Maak de kneder en spindel na het bakken schoon. Waar nodig, vul het bakblik met warm water en laat het geheel 30 minuten staan. Haal vervolgens de kneder uit het bakblik en maak alles schoon.
	De ingrediënten zijn niet goed gemengd of het brood is niet goed gebakken.	Het verkeerde programma is gebruikt.	Controleer welk programma gekozen is en controleer ook de andere instellingen.
		De START/STOP-knop werd ingedrukt terwijl de machine met een bakprogramma bezig was.	Gooi de ingrediënten weg en begin opnieuw.

	Probleem	Oorzaak	Oplossing
		Het deksel opende een aantal keer terwijl de broodbakmachine ingeschakeld was.	Open het deksel nooit vaker dan nodig is voor het toevoegen van ingrediënten. En zorg ervoor dat het deksel na openen weer goed gesloten wordt.
		De stroomtoevoer werd lang onderbroken terwijl de broodbakmachine ingeschakeld was.	Gooi de ingrediënten weg en begin opnieuw.
		De kneder is geblokkeerd en draait niet meer goed rond.	Controleer of de kneder wordt geblokkeerd door enkele ingrediënten. Haal het bakblik uit de machine en controleer of de bewegende onderdelen kunnen draaien. Is dit niet het geval, dan moet u de broodbakmachine ter reparatie en controle inleveren bij de klantenservice.

	Probleem	Oorzaak	Oplossing
	De broodbakmachine werkt niet. Op het display staat HHH	De broodbakmachine is nog te warm na het laatste bakprogramma.	Haal de stekker uit het stopcontact en laat de broodbakmachine afkoelen totdat deze kamertemperatuur heeft bereikt. Steek dan de stekker weer in het stopcontact en zet de machine aan.
Het bakresultaat is naar wens	Het brood rijst te snel	Te veel gist, te veel meel/bloem, niet genoeg zout gebruikt of een combinatie van deze oorzaken	a/b
	Het brood rijst niet/niet genoeg	Geen of te weinig gist gebruikt	a/b
		Oude of slechte kwaliteit gist gebruikt	e
		Vloeistof is te heet	c
		Het gist is in contact gekomen met de vloeistof	d
		Verkeerde meel-/bloemsoort of meel/bloem van slechte kwaliteit gebruikt	e
		Te veel of te weinig vloeistof gebruikt	a/b/g
		Niet genoeg suiker gebruikt	a/b

	Probleem	Oorzaak	Oplossing
	Het deeg rijst te veel en loopt over het bakblik heen	Als het water te 'zacht' is, dan gaat de gist meer gisten	f
		Te veel melk is van invloed op het gistproces	c
	Het brood zakt in het midden in	Het volume van het deeg is groter dan het bakblik en het brood zakt in	a/f
		Het gistproces is te kort geweest of te snel gegaan. Het water was te warm, het bakcompartiment was te warm of er is te veel vloeistof gebruikt	c/h/i
	Zware, klonterige structuur	Te veel meel/ bloem of niet genoeg vloeistof gebruikt	a/b/g
		Niet genoeg gist of suiker gebruikt	a/b
		Te veel fruit, volkoren of ander ingrediënt gebruikt	b
		Oude bloem/meel of bloem/meel van slechte kwaliteit, warme vloeistoffen zorgen ervoor dat het deeg te snel rijst en dat het brood voor het bakken inzakt	e

	Probleem	Oorzaak	Oplossing
		Geen zout of niet genoeg suiker gebruikt	e
		Te veel vloeistof gebruikt	e
	Het brood is niet gaar in het midden	Te veel of te weinig vloeistof gebruikt	a/b/g
		Te vochtig	h
		Recepten met vochtige ingrediënten bijv. yoghurt	g
	Open of grove structuur of te veel gaten	Te veel water gebruikt	g
		Geen zout gebruikt	b
		Te vochtig, water te warm	h/i
		Te veel vloeistof gebruikt	c
	Paddenstoelachtig, ongebakken oppervlak	Het broodvolume is te groot voor het bakblik	a/f
		Te veel meel/ bloem gebruikt, vooral voor witbrood	f
		Te veel gist of niet genoeg zout gebruikt	a/b
		Te veel suiker gebruikt	a/b
		Zoete ingrediënten naast suiker gebruikt	b

	Probleem	Oorzaak	Oplossing
	De sneetjes zijn ongelijk of er zitten klonten in het midden	Het brood is niet genoeg afgekoeld (de damp is niet ontsnapt)	j
	Meel/bloem op de korst	Het meel/de bloem tijdens het kneden niet goed genoeg door het deeg gekneet	g/i.

- a)** Meet de ingrediënten zorgvuldig af.
- b)** Pas daar waar nodig de dosering aan en controleer of alle ingrediënten aan het deeg zijn toegevoegd.
- c)** Gebruik een andere vloeistof of laat de vloeistof afkoelen tot kamertemperatuur. Voeg de ingrediënten toe in de volgorde van het recept. Maak een kuiltje in het midden van het meel/de bloem en doe/verkruiemel de gist daarin. Voorkom dat de gist in contact komt met de vloeistof en het zout.
- d)** Gebruik alleen verse ingrediënten.
- e)** Verminder de totale hoeveelheid van de ingrediënten, gebruik niet meer dan de aangegeven hoeveelheid bloem/meel. Verminder alle ingrediënten met 1/3.
- f)** Pas de hoeveelheid vloeistof aan. Als ingrediënten worden gebruikt die water bevatten, moet de dosis van de toe te voegen vloeistof naar verhouding worden verlaagd.
- g)** Is de omgeving erg vochtig, voeg dan 1-2 theelepels minder water toe.
- h)** U kunt de uitstel-functie beter niet gebruiken als de omgeving heel warm is. Gebruik koude vloeistoffen.
- i)** Haal het brood na het bakken direct uit het bakblik en laat het minimaal 15 minuten op een rooster afkoelen voordat u het aansnijdt.
- j)** Verminder het gist of alle ingrediënten met 1/4.
- k)** Vet het bakblik nooit in!
- l)** Voeg een theelepel tarwegluten toe aan het deeg.

220-240V~ 50Hz
550W



Made in China

Blokker B.V.
Van der Madeweg 13
1114 AM Amsterdam-Duivendrecht
Nederland

Art. 0010037
Type BL-90002