

HEMA



BROODBAKMACHINE
gebruiksaanwijzing



MACHINE À FAIRE DU PAIN
mode d'emploi



Art.Nr. 80.00.9112

HEMA



Broodbakmachine

- 1 jaar volledige HEMA-garantie
- 230 volt ~ 430 watt, 50 Hz.
- maakt 800 grams broden
- programmeerbaar tot 12 uur
- bakvorm met anti-aanbaklaag
- makkelijk te reinigen
- dit apparaat is Radio- & TV-ontstoord
- dit apparaat voldoet aan de eisen vastgelegd in de richtlijnen 89/366/EEG en 73/23/EEG

Belangrijk

- Lees voor het gebruik de gebruiksaanwijzing en bewaar deze om later te kunnen raadplegen.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- Voor het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact halen.
- Houd kinderen uit de buurt van de broodbakmachine i.v.m. het gevaar op brandwonden.
- Plaats het apparaat op een effen, vlakke ondergrond zonder tafellaken etc.
- Het apparaat niet in water dompelen. Het apparaat kan met een vochtige doek gereinigd worden.
- Houd het snoer vrij van scherpe- en/of hete delen.

Gebruiksaanwijzing Het bedieningspaneel.

De stopstoets. Druk de stopstoets in om het apparaat na het bakken uit te schakelen of om de tijdschakelaar op nul te zetten. Deze knop is tevens bedoeld om de tijd te wijzigen of om het bakken stop te zetten.

Druk de stopstoets gedurende enkele seconden in om zeker te zijn van het gewenste resultaat.

De selectietoets. Door het gebruik van de selectietoets kan de wijze van bereiding aangegeven worden: Normaal (licht, medium, dark), volkoren (medium, snel), Frans, zoet, alleen deeg.

De timerstoets. Met deze toets kan de tijd geprogrammeerd worden waarop het brood gebakken moet zijn. Dit kan tot 12 uur verder. Door op de toets met de pijl naar boven te drukken zal de tijd met 10 minuten per keer omhoog gaan. De toets met de pijl naar beneden brengt de tijd met 10 minuten per keer naar beneden.

De startstoets. Druk op deze toets indien de gewenste tijd en / of het gewenste proces bereikt is. N.B.: indien de display "H-1" aankondigt, wil dit zeggen dat de temperatuur nog te hoog is. Laat het apparaat verder afkoelen alvorens opnieuw in gebruik te nemen.

Gebruik

Stap 1: Neem de bakvorm middels het handvat uit de machine. Zorg ervoor dat alle bakresten verwijderd zijn alvorens de vorm opnieuw te vullen. Maak de bakvorm aan binnen- en buitenzijde goed schoon en droog hem goed af. Klik de bakvorm in de juiste positie in de broodbakmachine.

Stap 2: Plaats de kneedhaak op de as in het midden van de bakvorm. De kneedhaak past maar op 1 manier. Zorg ervoor dat de haak goed geplaatst is om een goede werking te garanderen.

Stap 3: Vul de bakvorm met ingrediënten. Let hierbij op de volgorde en wijze:

- * Schenk de voorgeschreven hoeveelheid water in de bakvorm. Wanneer de omgevingstemperatuur de 28°C overschrijdt, gebruik dan koud water van ongeveer 5°C. Indien de omgevingstemperatuur lager is dan 10°C, gebruik dan lauw water van ongeveer 38°C.
- * Voeg vervolgens de bloem, de suiker, het zout en het afgeroomde melkpoeder toe.
- * Voeg als laatste de droge gist toe.

N.B.: De gist mag NIET met het water in aanraking komen, de kans bestaat dan dat het deeg niet goed zal rijzen.

HEMA

Stap 4: Sluit het deksel.

Stap 5: Schakel de broodbakmachine in. Nadat het apparaat ingeschakeld is verschijnt er "0:00" op de display.

Stap 6: Stel vervolgens de gewenste bereidingswijze en -tijd in.

De baktijden zijn:

- | | | |
|----|-----------------|----------------|
| 1 | Normaal licht | : "3 uur 40" |
| 2 | Normaal medium | : "3 uur 50" |
| 3 | Normaal donker | : "4 uur " |
| 4 | Vlug | : "1 uur 59" |
| 5 | Supersnel | : "59 minuten" |
| 6 | Volkoren medium | : "3 uur 50" |
| 7 | Volkoren snel | : "2 uur 50" |
| 8 | Frans | : "3 uur 50" |
| 9 | Zoet | : "3 uur 30" |
| 10 | Alleen deeg | : "1 uur 40" |

Stap 7: Druk op de starttoets. De broodbakmachine zal vanaf nu de ingestelde baktijd aflopen.

Stap 8: Tijdens het bakken gaat tweemaal een piepsignaal (alleen op programmastanden normaal, supersnel en zoet). Het eerste signaal gaat na ca. 25 minuten.:

* Na het eerste signaal kunnen bepaalde ingrediënten zoals droge krenten, noten etc, toegevoegd worden.

* Het tweede signaal geeft aan dat het bakproces beëindigd is en het brood gereed is om uit de bakvorm genomen te worden.

Stap 9: Druk de stopstoets gedurende enige seconden in. Open het deksel. Let op: de bakvorm kan heet zijn! Gebruik bij voorkeur ovenhandschoenen om de bakvorm uit de broodbakmachine te halen.

Stap 10: Schakel het apparaat uit.

Gebruik van de tijdschakelaar met vertraging.

Wanneer U de tijdschakelaar gebruikt om op een later tijdstip de broodbakmachine in te schakelen, dient U dit in te stellen voordat de starttoets gebruikt wordt.

Stap 1: Volg de basisinstructies van stap 1 t/m 6. Nadat U bij stap 6 middels de selectietoets de bereidingswijze ingesteld heeft, drukt U op de timerstoets. Met deze toets kan de tijd geprogrammeerd worden waarop het brood gebakken moet zijn. Dit kan tot 12 uur verder. Door op de toets met de pijl naar boven te drukken zal de tijd met 10 minuten per keer omhoog gaan. De toets met de pijl naar beneden brengt de tijd met 10 minuten per keer naar beneden.

Met de timerstoets stelt U de tijd in waarop het brood gereed moet zijn. U kunt de broodbakmachine instellen op tijden tussen 1.50 uur en 12.00 uur.

HET BAKKEN !

De broodbakmachine kan diverse soorten brood bakken. U kunt bijv. kiezen uit wit-, bruin-, volkoren- of krentenbrood. Maar ook exotische soorten als kaneelbrood, croissants of pizza behoren tot de mogelijkheden.

De broodbakmachine wordt geleverd met een maatbeker en doseerlepel. De broodbakmachine is eenvoudig in het gebruik. Voor een goed resultaat is het echter absoluut noodzakelijk dat de juiste dosering gebruikt worden. Afwijken van het recept heeft gevolgen voor het eindresultaat.

De broodbakmachine geeft de mogelijkheid om te kiezen voor verschillende bereidingswijzen.

Normaal: Dit is de meest gebruikte wijze voor het bakken van wit- of krentenbrood. De baktijd bedraagt 3 uur en 50 minuten. De kleur van de korst kunt U instellen d.m.v. de stand normaal licht, - medium of - donker.

HEMA

Frans: Deze werkwijze is voor broodsoorten die een langere kneedtijd nodig hebben zoals bijv. volkorenbrood. De baktijd bedraagt 3 uur en 50 minuten.

Vlug: Wanneer U weinig tijd heeft kunt U kiezen voor deze stand. Er zal een gistfase overgeslagen worden. Wij adviseren om deze stand alleen te gebruiken voor witbrood. De baktijd bedraagt 1 uur en 59 minuten.

Supersnel: Deze stand is bedoeld om binnen 1 uur een witbrood te bakken. Door een hogere temperatuur gaat het bakken sneller. Het brood rijst echter iets minder en blijft als gevolg daarvan wat kleiner.

Volkoren medium: Deze manier wordt gebruikt voor broden waarbij zwaardere bloemsoorten gebruikt worden (bijv. volkoren en rogge) die een langere kneed- en gisttijd nodig hebben. Brood van deze bloemsoorten zal meestal kleiner zijn dan brood van witte bloem. De eerste 5 minuten zal de broodbakmachine voorverwarmen om het rijstproces te bevorderen.

Volkoren snel: Deze werkwijze is geschikt voor het bereiden van bijv. roggebrood. De rijstijden bij dit programma zijn korter dan bij het programma 'volkoren medium'.

Alleen deeg: In deze stand zal de broodbakmachine kunt U deeg maken voor croissants, pizza etc. Afbakken zal in de oven plaats moeten vinden.

De keuze van de verschillende ingrediënten.

Bloem: Gebruik bloem met de vermelding: "BLOEM VOOR BROOD". Deze bloemsoort bevat meer gluten waardoor een betere vochtabsorptie wordt verkregen.

Droge gist: Kies voor een kant en klare of actieve gist. Niet gebruikte gist bewaren in een waterdichte verpakking. Hierdoor blijft de werking van de gist bewaard.

Zout: Zout regelt de activiteit van de gist en maakt het deeg stevig en vast.

Boter: Boter geeft een betere smaak aan het brood.

Suiker: Suiker verzacht de smaak en het aroma. Tevens maakt het de korst bruiner. Gebruik geen grove suiker om beschadiging aan de anti-aanbaklaag te voorkomen.

Afgeroomde melkpoeder: Verbetert de smaak van het brood en verhoogt de voedingswaarde.

Water: Wanneer water en bloem zich vermengen, vormt zich het gluten en wordt de lucht afgesloten zodat het brood kan rijzen.

Overige ingrediënten: Indien U de timerfunctie gebruikt kunt U geen producten gebruiken die aan bederf onderhevig zijn. (bijv. kaas, yoghurt, eieren of melk).

Recepten

De broodbakmachine wordt afgeleverd met een uitgebreid receptenboek, een maatbeker en doseerlepel. De broodbakmachine is eenvoudig in het gebruik. Voor een goed resultaat is het echter absoluut noodzakelijk dat de juiste doseringen gebruikt worden. Afwijken van het recept heeft gevolgen voor het eindresultaat.

HEMA

Onderhoud

- Haal de stekker uit het stopcontact !
- De bakvorm kan met lauw water gereinigd worden. Gebruik geen scherpe en/of schuurmiddelen om te voorkomen dat de anti-aanbaklaag beschadigd wordt.
- De buitenkant van de broodbakmachine reinigen met een vochtige doek.
- Indien het niet lukt om de kneedhaak uit de bakvorm te verwijderen, dient U de bakvorm volledig af te laten koelen. Giet vervolgens een beetje water in de vorm zodat de kneedhaak onder water staat. Het water zal de kleverige deeltjes oplossen en de kneedhaak kan verwijderd worden.
- Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens op te bergen.

Garantiebepalingen

De garantietermijn bedraagt 1 jaar na het moment van aankoop welke bevestigd wordt door een aankoopbon en een garantiebewijs. De garantie omvat de binnen de garantietermijn voorkomende gebreken aan het apparaat, die aanwijsbaar berusten op materiaal- of fabrikagefouten. Het recht op garantie vervalt wanneer gebreken ontstaan door onoordeelkundig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing en ingreep door derden.

Kwaliteit

HEMA hecht grote waarde aan veiligheid en kwaliteit. We beschikken over een eigen laboratorium. Dit laboratorium beoordeelt, vóór opname in het assortiment, alle apparaten op elektrische veiligheid en gebruikseigenschappen. Daarnaast bewaakt HEMA samen met de fabrikant de produktkwaliteit.

Beveiliging

Het is mogelijk dat dit HEMA-artikel voorzien is van een kunststof beveiligingsstrip. U vindt de strip dan aan de onderzijde van het apparaat. Deze strip heeft geen invloed op de kwaliteit of werkwijze van het artikel en kan zonder problemen worden verwijderd.

Reparatie

In geval reparatie nodig is, kunt U het apparaat goed verpakt inleveren bij een Hema-vestiging. Indien binnen de garantietermijn, ingevuld garantiebewijs meebrengen.

U kunt uw apparaat ter reparatie aanbieden in alle HEMA-vestigingen met uitzondering van Amsterdam Gelderlandplein en Sloterveer, Axel, Berkel -en Rodenrijs, Best, Bladel, Borne, Breda-Haagse Beemden, Capelle a/d IJssel, Castricum, Dieren, Dongen, Dordrecht Sterrenberg, Driebergen, Duiven, Geldrop, Gemert, Goirle, Heemskerk, Heemstede, Horst, Kaatsheuvel, Klazienaveen, Krommenie, Lochem, Maastricht Brusselse Poort, Rotterdam Hoogvliet, Tegelen, Tilburg Heijhoef, Ulf, Utrecht Kanaleneiland, Utrecht Hoog Catherijne, Volendam, Vught, Vriezenveen en Wassenaar. Bij beschadiging van het snoerstel het apparaat ter reparatie aanbieden bij een Hema-vestiging. Niet zelf vervangen.

In verband met de veiligheid raden wij U aan zelf geen reparaties aan elektrische apparaten uit te voeren !

Te bestellen onderdelen:

Naam onderdeel	Artikelnummer
Bakvorm	80.09.9112

HEMA

Machine à faire du pain

- 1 an de garantie complète HEMA
- 230 Volt ~ 430 Watt, 50 Hz
- fait des pains de 800 grammes
- programmation : jusqu'à 12 heures à l'avance
- cuve anti-adhérente
- facile à nettoyer
- déparasité radio et TV
- conforme aux normes fixées par les directives 89/336/CEE et 73/23/CEE

Important

- Avant d'utiliser l'appareil, lisez le mode d'emploi et conservez-le pour pouvoir le consulter ultérieurement.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de terre.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants à cause du risque de brûlures.
- Placez l'appareil sur une surface plane, sans nappe, etc.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau. Nettoyez-le avec un chiffon humide.
- Tenez le cordon à l'écart d'objets tranchants.

Mode d'emploi

Panneau de commande

La touche stop: appuyez sur la touche stop pour éteindre l'appareil après la cuisson ou pour mettre la minuterie à zéro. Cette touche est également destinée à changer la durée ou à arrêter la cuisson.

Enfonchez la touche stop pendant quelques secondes pour être sûr du résultat désiré.

La touche select: la touche select permet de choisir le mode de préparation: normal (clair, normal, foncé), complet (moyen, rapide), français, sucré, pâte uniquement.

La touche timer: cette touche permet de programmer l'heure à laquelle le pain doit être cuit.

Programmation jusqu'à 12 heures à l'avance. En appuyant sur la touche avec la flèche vers le haut, l'heure avance de 10 minutes à la fois. En appuyant sur la touche avec la flèche vers le bas, l'heure recule de 10 minutes à la fois.

La touche start: appuyez sur cette touche lorsque le temps désiré et/ou le procédé désiré est atteint. N.B.: si l'écran affiche "H-1", la température est encore trop élevée. Laissez refroidir l'appareil avant de le réutiliser.

Utilisation

Etape 1: retirez la cuve de la machine par la poignée. Veillez à ce que tous les restes de pain soient enlevés avant de la remplir à nouveau. Nettoyez et séchez la cuve bien à l'intérieur et à l'extérieur. Placez la cuve en la bonne position dans la machine (vous entendez un clic).

Etape 2: Placez le crochet pétrisseur sur l'axe au milieu de la cuve. Ce crochet ne peut être placé que d'une seule façon. Veillez à ce qu'il soit bien placé afin de garantir un bon fonctionnement.

Etape 3: Remplissez la cuve des ingrédients. Respectez l'ordre et la méthode suivants:

* versez la quantité d'eau prescrite dans la cuve. Lorsque la température ambiante est supérieure à 28 °C, utilisez de l'eau froide d'environ 5 °C. Si la température ambiante est inférieure à 10 °C, utilisez de l'eau tiède d'environ 38 °C.

* ajoutez ensuite la farine, le sucre, le sel et le poudre de lait écrémé

* ajoutez en dernier la levure

N.B. la levure ne doit PAS entrer en contact avec l'eau, sinon la pâte risque de ne pas bien lever.

HEMA

Etape 4: fermez le couvercle.

Etape 5: branchez la machine. Une fois l'appareil branché, l'écran affiche "0:00".

Etape 6: réglez le mode de préparation et le temps de cuisson souhaités. L'indication du temps s'écoulera à partir de la durée de cuisson indiquée.

Les durées de cuisson:

1 Normal clair (light)	: "3 h 40"
2 Normal normal (medium)	: "3 h 50"
3 Normal foncé (dark)	: "4 h"
4 Rapide	: "1 h 59"
5 Ultra-rapide	: "59 minutes"
6 Complet normal	: "3 h 50"
7 Complet rapide	: "2 h 50"
8 Français	: "3 h 50"
9 Sucré	: "3 h 30"
10 Pâte uniquement	: "1 h 40"

Etape 7: appuyez sur la touche start.

Etape 8: pendant la cuisson vous entendez deux fois un signal sonore (uniquement au mode de préparation normal, ultra-rapide et sucré). Le premier signal sonne au bout d'environ 25 minutes.:

* après le premier signal, vous pouvez ajouter les différents ingrédients, tels que des raisins, des noix, etc.

* le deuxième signal indique que le processus de cuisson est terminé et que le pain est prêt à retirer de la cuve.

Etape 9: enfoncez la touche stop pendant quelques secondes. Ouvrez le couvercle. Attention: la cuve peut être brûlante! Utilisez des gants pour retirer la cuve de la machine.

Etape 10: débranchez la machine.

Utilisation de la minuterie à déclenchement programmable

Si vous utilisez la minuterie pour faire marcher la machine à une heure plus tard, vous devez régler la minuterie avant d'appuyer sur la touche start!

Etape 1: suivez les instructions de base de 1 à 6. A l'étape 6, après avoir réglé le mode de préparation à l'aide de la touche sélection, appuyez sur la touche timer. Cette touche permet de programmer l'heure à laquelle le pain doit être cuit, jusqu'à 12 heures à l'avance. En appuyant sur la touche avec la flèche vers le haut, l'heure avancera de 10 minutes à la fois. En appuyant sur la touche avec la flèche vers le bas, l'heure reculera de 10 minutes à la fois.

A l'aide de la touche timer, vous pouvez régler l'heure à laquelle le pain doit être prêt. La machine peut être réglée entre 1h50 et 12h00.

LA CUISSON

La machine à faire du pain peut cuire différentes sortes de pain. Vous pouvez choisir par exemple entre du pain blanc, bis, complet ou aux raisins. Mais des sortes plus exotiques, telles que du pain à la cannelle, des croissants ou du pizza sont aussi possibles.

La machine est livrée avec un gobelet gradué et une cuillère de dosage. La machine est facile à utiliser. Pour obtenir un bon résultat, il est toutefois nécessaire de respecter les dosages. Si l'on s'écarte de la recette, le pain peut rater.

La machine donne la possibilité de choisir différents modes de préparation.

Normal: c'est le procédé le plus utilisé pour cuire du pain blanc ou aux raisins. Le temps de cuisson est de 3 heures et 50 minutes. La couleur de la croûte est réglable à l'aide de la position clair, normal ou foncé (light, medium, dark).

HEMA

Français: ce procédé convient aux sortes de pains qui doivent être pétris plus longtemps, telle que le pain complet. Le temps de cuisson est de 3 heures et 50 minutes.

Rapide: si vous disposez de peu de temps, choisissez cette position. La machine passera sur une phase de levage. Il est conseillé d'utiliser cette position uniquement pour le pain blanc. Le temps de cuisson est de 1 heure et 59 minutes.

Ultra-rapide: dans cette position vous pouvez cuire un pain blanc en moins d'une heure. La température plus élevée accélère la cuisson. Cependant, le pain lèvera moins et restera plus petit.

Complet normal: ce procédé est utilisé pour les pains faits d'une sorte de farine plus lourde (par exemple, la farine complète et le seigle) qui doivent lever et être pétris plus longtemps. Ces pains resteront plus petits que les pains faits de la farine blanche. Les premiers 5 minutes, la machine sera préchauffée ce qui favorise le processus de levage.

Complet rapide: ce procédé convient pour la préparation du pain de seigle par exemple. Les temps de levage sont plus courts que ceux du programme 'complet normal'.

Pâte uniquement: dans cette position, vous pouvez faire de la pâte pour croissants, pizza, et. Finissez la cuisson dans le four.

Le choix des différents ingrédients

Farine: utilisez de la farine avec l'indication "FARINE À PAIN". Ce type de farine contient plus de gluten, ce qui favorise une meilleure absorption de l'humidité.

Levure sèche: choisissez une levure active ou préparée. Conservez la levure non utilisée dans un emballage hermétique pour maintenir l'action de la levure.

Sel: le sel règle l'activité de la levure et rend la pâte ferme et consistante.

Beurre: le beurre donne un meilleur goût au pain.

Sucre: le sucre adoucit le goût et l'arôme. De plus, il brunit la croûte. N'utilisez pas de sucre brut pour éviter d'abîmer le revêtement anti-adhésif.

Poudre de lait écrémé: améliore le goût du pain et augmente la valeur nutritive.

Eau: lorsque l'eau est mélangé à la farine, le gluten se forme et l'air est coupé, de sorte que le pain peut lever.

Autres ingrédients: si vous utilisez la minuterie, vous ne pouvez pas utiliser des produits périssables (par exemple fromage, yaourt, oeufs ou lait).

Entretien

- Débranchez l'appareil!

La cuve peut être nettoyée à l'eau tiède. N'utilisez pas d'objets tranchants ou de produits abrasifs pour ne pas abîmer le revêtement anti-adhésif.

- Nettoyez l'extérieur de la machine avec un chiffon humide.

Si vous n'arrivez pas à enlever le crochet pétrisseur, faites refroidir la cuve complètement. Versez ensuite un peu d'eau dans la cuve, de sorte que le crochet pétrisseur se trouve sous l'eau. L'eau va dissoudre ce qui reste collé et le crochet pourra être enlevé.

Laissez refroidir l'appareil complètement avant de le ranger.

Qualité

HEMA attache une grande importance à la sécurité et à la qualité. Nous disposons de notre propre laboratoire. Ce laboratoire évalue la sécurité électrique et les propriétés d'utilisation de tous les appareils avant leur insertion dans l'assortiment. En outre, HEMA contrôle la qualité du produit en collaboration avec le fabricant.

HEMA

Protection antivol

Il est possible que cet article HEMA soit pourvu d'une bande de protection antivol en plastique. Cette bande se trouve en dessous de l'appareil. Elle n'a aucune influence sur la qualité ou le fonctionnement de l'article et peut être enlevée sans problème.

Réparation

Si une réparation est nécessaire, vous pouvez rapporter l'appareil, bien emballé, dans un magasin HEMA. S'il est toujours sous garantie, il doit être accompagné du certificat de garantie complété et du bon d'achat.

Vous pouvez porter votre appareil à réparer dans tous les magasins HEMA à l'exception de ceux d'Amsterdam Gelderlandplein et Amsterdam Sloterveer, Axel, Berkel en Rodenrijs, Best, Bladel, Borne, Breda-Haagse Beemden, Capelle a/d IJssel, Castricum, Dieren, Dongen, Dordrecht Sterrenberg, Driebergen, Duiven, Geldrop, Gemert, Goirle, Heemskerk, Heemstede, Horst, Kaatsheuvel, Klazienaveen, Krommenie, Lochem, Maastricht Brusselse Poort, Rotterdam Hoogvliet, Tegelen, Tilburg Heijhoef, Ulf, Utrecht Kanaleneiland, Utrecht Hoog Catherijne, Volendam, Vught, Vriezenveen et Wassenaar.

Lorsque le cordon est abîmé, vous pouvez également porter l'appareil à réparer dans un magasin HEMA. Ne remplacez pas le cordon vous-même.

Pour des raisons de sécurité, nous vous conseillons de ne pas réparer vous-même les appareils électriques !

Conditions de garantie

Le délai de garantie est de 1 an à partir de la date d'achat, laquelle est confirmée par le bon d'achat et le certificat de garantie.

La garantie couvre les défauts éventuels constatés au cours du délai de garantie et reposant sur des vices de fabrication ou de matériel. La garantie ne couvre pas les défauts occasionnés par une utilisation brutale de l'appareil, le non-respect des instructions reprises dans le mode d'emploi ou l'intervention de tiers.

Pièces détachées à commander:

Nom de la pièce	Numéro d'article
Cuve anti-adhérente	80.09.9112