

**point**

# Bread Maker

POBM400GS  
User Manual

**LIFE MADE EASIER**

## GB

Thank you for purchasing your new POINT Bread Maker. These operating instructions will help you use it properly and safely. We recommend that you spend some time reading this instruction manual in order that you fully understand all the operational features it offers. Read all the safety instructions carefully before use and keep this instruction manual for future reference.

## NO

Takk for at du kjøpte denne nye brødbakemaskin fra POINT. Denne bruksanvisningen vil hjelpe deg med å bruke den på en trygg og riktig måte. Vi anbefaler at du tar deg tid til å lese gjennom hele bruksanvisningen for å bli fortrolig med alle funksjonene som tilbys. Les alle sikkerhetsanvisningene nøye før bruk, og oppbevar bruksanvisningen for fremtidig referanse.

## FI

Kiitos, kun ostit uuden POINT-leipäkoneen. Nämä käyttöohjeet opastavat sinua käyttämään laitetta oikein ja turvallisesti. On suositeltavaa käyttää aikaa tämän käyttöoppaan lukemiseen, jotta ymmärrät täysin, mitä toiminnallisia ominaisuuksia tuote tarjoaa. Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä käyttöopas myöhempää käyttöä varten.

## DK

Tak for købet af din nye brødmaskine fra POINT. Disse brugervejledninger hjælper dig med at bruge dette apparat rigtigt og sikkert. Vi anbefaler, at du læser denne brugervejledning, så du får en fuld forståelse af hvordan alle funktionerne virker. Læs sikkerhedsforskrifterne grundigt inden brug, og gem denne brugervejledning til senere brug.

## SE

Tack för att du har köpt din nya bakmaskin från POINT. Denna bruksanvisning hjälper dig att använda den på ett säkert och korrekt sätt. Vi rekommenderar att du tar dig tid att läsa igenom denna bruksanvisning för att till fullo förstå alla driftfunktioner som den erbjuder. Läs noga igenom alla säkerhetsinstruktioner före användning och spara bruksanvisningen för framtida bruk.

Instruction manual - english .....	page	4	-	18
Bruksanvisning - norsk .....	side	19	-	33
Käyttöohjeet - suomi .....	sivu	34	-	49
Brugsanvisning - dansk .....	side	50	-	64
Bruksanvisning - svenska .....	side	65	-	79

GB

NO

FI

DK

SE

## **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:

Please open the lid for first use, then choose BAKE menu and boot the appliance. There might be some smoke, but that is normal. Stop after running about 10 mins, then keep using. The smoke discharge is a normal phenomenon, no smoke will be emitted in subsequent use.

1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. Before using, check that the voltage of the wall outlet corresponds to that shown on the rating plate.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not touch hot surfaces.
5. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquids.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not let the cord hang over the edge of a table or touch hot surfaces.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
11. Never switch on the appliance without properly placed

bread pan filled with ingredients.

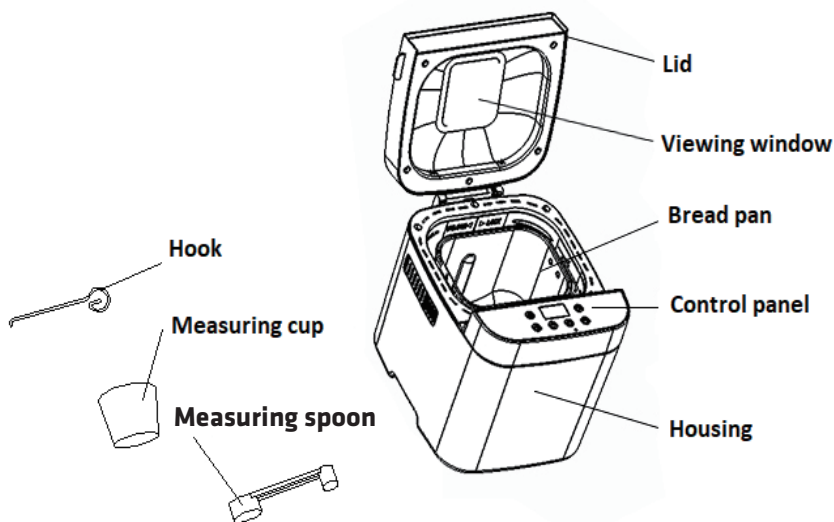
12. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan as this may damage the bread pan.
13. Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
14. This appliance can be used by children 8 years or older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the appliance and understand the risks involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children unless they are older than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children younger than 8 years.
16. Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.
17. Do not operate the appliance for other than its intended use.
18. Always use the appliance on a secure, dry, level surface.
19. Do not use outdoors.
20. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
21. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments.

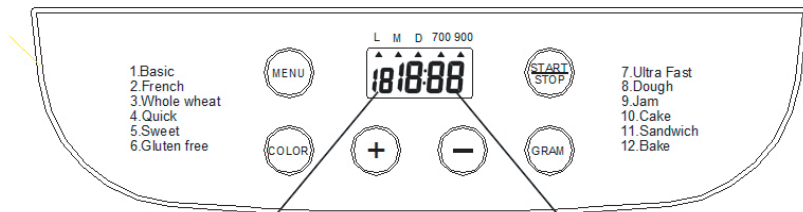
22. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

23. Do not operate the unit without bread pan placed in the chamber to avoid damaging the appliance.

## PRODUCT OVERVIEW



## INTRODUCTION OF THE CONTROL PANEL



This indicates the program you have chosen

This operation time for each program

## AFTER POWER-UP

As soon as the bread maker is plugged into the power supply, it lets out a beep and “3:00” appears on the display after a short time. The two dots between the “3” and “00” don’t flash constantly. The arrow points to 2.0lb and MEDIUM. This is the default setting.

## START/STOP

The button is used for starting and stopping the selected baking program. To start a program, press the **START/STOP** button once. There will be a short beep and the two dots in the LCD begin to flash, and the program starts. Any other button is made inactivate except the **START/STOP** button after a program has begun. This feature helps to prevent any unintentional disruption to the operation of the program.

To stop the program, press the **START/STOP** button for approx. 2 seconds. A beep will sound, which means that the program has been switched off.

## PAUSE function

After a program starts, you can interrupt it at any time by pressing the **START/STOP** button once. The operation will be paused but the setting will be memorized, the working time will flash on the LCD. The program will continue after you touch **START/STOP** button again or within 10 mins without touching any buttons.

## MENU

It is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) the program will change. Press the button continuously, the 12 programs will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of the 12 programs are explained as below.

1. **Basic:** kneading, rising, and baking normal bread. You may also add ingredients to increase flavor.
2. **French:** kneading, rising, and baking within a longer rise time. The bread baked with this program usually will have a crisper crust and light texture.
3. **Whole wheat:** kneading, rising, and baking of whole wheat bread. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.
4. **Quick:** kneading, rising, and baking a loaf with less time than Basic bread. But the bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.

5. **Sweet:** kneading, rising and baking sweet bread. You may also add ingredients to add flavor.
6. **Gluten free:** kneading, rising, and baking gluten free bread. You may also add ingredients to add flavor.
7. **Ultrafast:** kneading, rising, and baking in the shortest time. Usually, the bread made is smaller and rougher than that made with Quick program.
8. **Dough:** kneading and rising, but without baking. Remove the dough and use for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
9. **Jam:** boiling jams and marmalades . Chop the fruit or vegetables with a blender before putting them in the bread pan.
10. **Cake:** kneading, rising, and baking, rise with soda or baking powder.
11. **Sandwich:** kneading, rising, and baking sandwich bread. For baking light texture bread with a thinner crust.
12. **Bake:** only baking, no kneading and rising. Also used to increase the baking time on selected settings.

## COLOR

With the button you can select a LIGHT, MEDIUM or DARK color for the crust. Press this button to select your desired color. This button is not applicable for the programs Dough and Jam.

## LOAF SIZE

Press this button to select the Loaf size of the bread. Please note the total operation time may vary with the different loaf size. This button is not applicable for the program Quick, Dough, Jam, Cake and Bake.

## DELAY function

If you don't want the appliance to start working immediately, you can use this button to set the delay time.

Choose when your bread will be ready by pressing the + or -. Please note the delay time also includes the baking time of program. That is, at the completion of the delay time, hot bread is ready to be served. First, select the program and degree of browning, then by pressing "+" or "-" to increase or decrease the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 13 hours.



**Example:** It is 8:30p.m now, and you would like your bread to be ready the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your program, color, loaf size then press the "+" or "-" to add the time until 10:30 appears on the LCD. Then press the **START/STOP** button to activate the delay program. You can see the dots flash and LCD will count down to show the remaining time. You will get fresh bread at 7:00 in the morning. If you don't want to take out the bread immediately after it is done, the keeping warm time of 1 hour starts.

**Note: 1. This button is not applicable for the programs Ultra fast, Jam and Bake.**

**2. For time delayed baking, do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc.**

## KEEP WARM

Bread can be automatically kept warm for 60 minutes after baking. If you would like to take the bread out, switch the program off with the **START/STOP** button.

## MEMORY

If the power is switched off during the course of bread making, the process of bread making will be continued automatically within 10 minutes, even without pressing the **START/STOP** button. If the break time exceeds 10 minutes, the memory may not be kept and the bread maker need be restarted. But if the dough is no further than the kneading phase when the power supply is switched off, you can press the "**START/STOP**" straight to continue the program from the beginning.

## ENVIRONMENT

The machine may work well in a wide range of temperatures, but there could be a difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We suggest the room temperature should be between 15°C and 34°C.

## WARNING DISPLAY:

1. If the display shows "HHH" after the program has been started, the temperature inside is still too high (accompanied by 5 beep sounds). Then the program has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.

2. If the display shows “LLL” after pressing the **START/STOP** button (except in the program BAKE), it means the temperature inside is too low (accompanied by 5 beep sounds), stop the sound by pressing the **START/STOP** button, open the lid and let the machine rest for 10 to 20 minutes to return to room temperature.
3. If the display shows “EE0” after you have pressed **START/STOP**, the temperature sensor is disconnected. Have the sensor checked by an authorized expert.

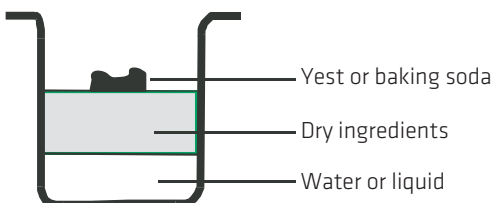
## Before first use

1. Please check if all parts and accessories are complete and free of damage .
2. Clean all the parts according to the latter section “Cleaning and Maintenance”
3. Set the bread maker in baking mode and bake empty for about 10 minutes. After cooling it down, clean once more.
4. Dry all parts thoroughly and assemble them, so the appliance is ready for use.

## Operation

1. Place the pan in position and turn it clockwise until it clicks in correct position. Insert the kneading blade onto the drive shaft. It is recommended to fill holes with heat-resisting margarine prior to placing the kneaders, this prevents the dough from sticking below the kneaders and make removing the kneaders from bread easier.
2. Place ingredients into the bread pan. Please keep to the order mentioned in the recipe. Usually, the water or liquid substance should be put first, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient.

**Note:** refer to the recipe for the maximum quantities of flour and yeast which may be used.



**NOTE:** The maximum quantity of flour and yeast separately is 590g and 6g respectively.

3. With finger make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, Make sure it does not come into contact with the liquid ingredients or salt.
4. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
5. Press the Menu button until your desired program is selected.
6. Press the COLOR button to select the desired crust color.
7. Press the LOAF button to select the desired size (1.5lb or 2.0lb).
8. Set the delay time by pressing + or - button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
9. Press the **START/STOP** button to start working.
10. For the program of Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Ultra fast, Cake and Sandwich, 10 beeps will sound during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the lid and put in some ingredients. It is possible that steam will escape through the vent slits in the lid during baking. This is normal.
11. Once the process has been completed, there will be 10 beeps. You can press **START/STOP** button for approx. 2 seconds to stop the process and take out the bread. Open the lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan handle. Turn the pan anti-clockwise and gently pull the pan straight up and out of the machine.
12. Use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.  
Caution: the Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care and use oven mitts.
13. Turn bread pan upside down onto a clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.
14. Remove the bread carefully from the pan and cool for about 20 minutes before slicing.
15. If you are out of the room or have not pressed **START/STOP** button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour. If you would like to take the bread out, switch the program off with the **START/STOP** button.

16. When not in use or operation is completed, unplug the power cord.

Note: Before slicing the loaf, use the hook to remove out the kneading blade hidden on the bottom of loaf. The loaf is hot, never use hand to remove the kneading blade.

## **Special introduction**

1. For Quick breads

Quick breads are made with baking powder and baking soda that is activated by moisture and heat. For perfect quick breads, all liquids should be placed in the bottom of the bread pan, dry ingredients on top. During the initial mixing of quick bread, batter and dry ingredients may collect in the corners of the pan, it may be necessary to help machine mix to avoid flour clumps. If so, use a rubber spatula.

## **Cleaning and Maintenance**

Disconnect the machine from the power and let it cool down prior to cleaning.

1. Bread pan: Rub inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents to preserve for the non-stick coating. The pan must be dried completely prior to installing.
2. Kneading blade: If the kneading bar is difficult to remove from the axle, fill the Container with warm water and allow it to soak for approx. 30minutes. The kneader can then be easily removed for cleaning. Also wipe the blade carefully with a damp cotton cloth. Please note both the bread pan and kneading blade are dishwasher-safe components.
3. Lid and window: clean the lid inside and outside with a slightly damp cloth.
4. Housing: gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner to clean as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.
5. Before the bread maker is packed away for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, the spoon and the kneading blade are put in the drawer, and the lid is closed.

## **Introduction of bread ingredients**

1. Bread flour

Bread flour has a high gluten content (so it can be also called high-gluten flour with a high protein content), it has good elasticity and can keep the size of the bread from collapsing after rise. As the gluten content is higher than in common flour, it can be used for making bread with large size and better

inner texture. Bread flour is the most important ingredient of making bread.

## 2. Plain flour

Flour that contains no baking powder, it is suitable for making quick bread.

## 3. Whole-wheat flour

Whole-wheat flour is ground from whole grains. It contains the gain husk and bran as well as gluten. Whole-wheat flour is heavier and more nutritious than plain flour. The bread made from whole-wheat flour is usually small in size. So many recipes usually combine whole-wheat flour with bread flour to achieve the best result.

## 4. Black wheat flour

Black wheat flour, also named as “rough flour”, is a kind of high-fiber flour, and it is similar to whole-wheat flour. To obtain the large size after rising, it must be used in combination with high proportion of bread flour.

## 5. Self-rising flour

A type of flour that contains baking powder, it is used for making cakes specially.

## 6. Corn flour and oatmeal flour

Corn flour and oatmeal flour are ground from corn and oatmeal respectively. They are the additional ingredients of making rough bread, and are used for enhancing the flavor and texture.

## 7. Sugar

Sugar is a very important ingredient to increase the sweet taste and color of bread. It is also considered as nourishment in the yeast bread. White sugar is largely used. Brown sugar or powdered sugar may be use in some recipes.

## 8. Yeast

After the yeasting process, yeast produces carbon dioxide. The carbon dioxide expands the bread and makes the inner texture soft. However, to work fast, yeast needs the carbohydrate in the sugar and flour as nourishment.

1 tsp. active dry yeast = 3/4 tsp. instant yeast

1.5 tsp. active dry yeast = 1 tsp. instant yeast

2 tsp. active dry yeast = 1.5 tsp. instant yeast

Yeast must be stored in the refrigerator, as the fungus in it will be killed at high temperatures. Before using, check the production date and storage life of your yeast. Store it in the back of the refrigerator as soon as possible after each use. Usually bread failing to rise is caused by the bad yeast.

To check whether your yeast is fresh and active, follow the instructions below,

(1) Pour 1/2 cup warm water (45-50°C) into a measuring cup.

(2) Put 1 tsp. white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2 tsp. yeast over the water.

(3) Place the measuring cup in a warm place for about 10mins. Do not stir the water.

(4) There should be 1 cup of froth. Otherwise, the yeast is dead or inactive.

#### 9. Salt

Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. But salt can also restrain yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. Bread will be larger without adding salt.

#### 10. Egg

Eggs can improve bread texture, make the bread more nourishing and larger in size. Crack the eggs and stir them even.

#### 11. Grease, butter and vegetable oil

Grease can make bread softer and lengthen storage life. Butter should be melted or chopped to small pieces before using.

#### 12. Baking powder

Baking powder is used for rising the Ultra Fast bread and cake. Because it produces air through a chemical reaction, it does not need a rising time and the air forms bubbles that soften the bread.

#### 13. Soda

It is similar to baking powder. It can also be used in combination with baking powder.

#### 14. Water and other liquids

Water is an essential ingredient for making bread. Generally speaking, water temperature between 20°C and 25°C is the best. Water may be replaced with fresh milk or water mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavor, e.g. apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

## **MEASURING THE INGREDIENTS**

One of the important steps for making good bread is a proper amount of ingredients. It is highly recommended that you use a measuring cup or measuring spoon to obtain accurate amounts, otherwise the bread will be largely influenced.

#### 1. Weighing liquid ingredients

Water, fresh milk or milk powder solution should be measured with measuring cups. Observe the level of the measuring cup with your eyes horizontally.

When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

## 2. Dry measurements

Dry measuring must be done by gently spooning ingredients into the measuring cup and then once filled, leveling off with a knife. Scooping or tapping a measuring cup will result in more than is required. This extra amount could affect the balance of the recipe. When measuring small amounts of dry ingredients, a measuring spoon must be used.

Measurements must be level, not heaped as this small difference could throw out the critical balance of the recipe.

## 3. Adding sequence

The sequence of adding ingredients should be abided, generally speaking, the sequence is: liquid ingredients, eggs, salt and milk powder etc. When adding the ingredients, the flour can't be wetted by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour. And yeast can't touch salt. When you use the delay function for a long time, never add perishable ingredients such as eggs, fruit.

## TROUBLE SHOOTING

	Problem	Cause	Solution
Questions&Answers on Bread maker	Smoke comes out of the baking compartment or the vents	The ingredients stick to the baking compartment or on the outside of the baking pan	Pull out the plug and clean the outside of the baking pan or the baking compartment.
	The bread goes down in the middle and is moist on the bottom	The bread is left too long in the pan after baking and warming.	Take the bread out of the baking pan before the warming function is over.
	It is difficult to take the bread out of the baking pan.	The bottom of the loaf is stuck to the kneading blade	Clean the kneading blade and shafts after the baking. If necessary, fill the baking pan with warm water for 30 minutes, then the kneading blade can be easily removed and cleaned.
	The ingredients are not mixed or the bread is not baked correctly	Incorrect program setting	Check the selected program and the other settings.
		The START/STOP button was touched while the machine was working	Do not use the ingredients and start over again
		The lid opened several times while the machine was working	Never open the lid frequently, other than when it is necessary, such as to add ingredients. And make sure that lid is closed well after being opened.

		Long blackout while the machine was working	Do not use the ingredients and start over again.
		The rotation of the kneading blade is blocked	Check if the kneading blade is blocked by grains, etc. Pull out the baking pan and check whether the drivers turn. If this is not the case, send the appliance to the customer service.
	The appliance does not start. The display shows HHH	The appliance is still hot after the previous baking procedure	Pull out the plug, take out the baking pan and leave it to cool at room temperature. then insert the plug and start again.
Errorin the recipe	The bread rises too fast	too much yeast, too much flour, not enough salt	a/b
		or several of these causes	
	The bread does not rise at all or not enough	No yeast at all or too little	a/b
		old or stale yeast	e
		liquid too hot	c
		the yeast has come into contact with the liquid	d
		wrong flour type or stale flour	e
		too much or not enough liquid	a/b/g
		not enough sugar	a/b
	The dough rises too much and spills over the baking pan	If the water is too soft the yeast ferments more	f
		too much milk affects the fermentation of the yeast	c
	The bread goes down in the middle	The dough volume is larger than the pan and the bread goes down.	a/f
		The fermentation is too short or too fast owing to the excessive temperature of the water or the baking chamber or to the excessive moistness	c/h/i
	Heavy, lumpy structure	too much flour or not enough liquid	a/b/g
		not enough yeast or sugar	a/b
		too much fruit, wholemeal or of one of the other ingredients	B
		old or stale flour, warm liquids make the dough rise too quickly and loaf fall in before baking	e
		no salt or not enough sugar	
		too much liquid	
	The bread is not baked in the center	too much or not enough liquid	a/b/g
too much humidity		h	
recipes with moist ingredients, e.g. yogurt		g	
Open or coarse structure or too many holes	too much water	g	
	no salt	b	
	bread humidity, water too hot	h/i	
	too much liquid	c	



Mushroom-like, unbaked surface	bread volume too big for the pan	a/f
	too much flour, especially for white bread	f
	too much yeast or not enough salt	a/b
	too much sugar	a/b
	sweet ingredients besides the sugar	b
The slices are uneven or there are clumps in the middle	bread not cooled enough (the vapor has not escaped)	j
Flour deposits on the bread crust	the flour was not worked well on the sides during the kneading	g/i
<p>a) Measure the ingredients correctly.</p> <p>b) Adjust the ingredient doses and check that all the ingredients have been added.</p> <p>c) Use another liquid or leave it to cool at room temperature. Add the ingredients specified in the recipe in the right order, make a small ditch in the middle of the flour and put in the crumbled yeast or the dry yeast, avoid letting the yeast and the liquid come into direct contact.</p> <p>d) Use only fresh and correctly stored ingredients.</p> <p>e) Reduce the total amount of the ingredients, do not use more than the specified amount of flour. Reduce all the ingredients by 1/3.</p> <p>f) Correct the amount of liquid. if ingredients containing water are used, the dose of the liquid to be added must be duly reduced.</p> <p>g) In case of very humid weather remove 1-2 tablespoons of water.</p> <p>h) In case of warm weather do not use the timing function. Use cold liquids.</p> <p>i) Take the bread out of the pan immediately after baking and leave it on the grid to cool for at least 15 minutes before cutting it.</p> <p>j) Reduce the amount of yeast or of all the ingredient doses by 1/4.</p>		

## SPECIFICATION

Model: POBM400GS

Rated Voltage: 220-240V~ 50Hz

Rated power: 550W

## ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



This symbol on the product or in the instructions means that your electrical and electronic equipment should be disposed at the end of its life separately from your household waste. There are separate collection systems for recycling in the EU. For more information, please contact the local authority or your retailer where you purchased the product.

**Power International AS,  
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway**

**Power Norge:  
<https://www.power.no/kundeservice/>  
T: 21 00 40 00**

**Expert Danmark:  
<https://www.expert.dk/kundeservice/>  
T: 70 70 17 07**

**Power Danmark:  
<https://www.power.dk/kundeservice/>  
T: 70 33 80 80**

**Punkt 1 Danmark:  
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>  
T: 70 70 17 07**

**Power Finland:  
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>  
T: 0305 0305**

**Power Sverige:  
<https://www.power.se/kundservice/>  
T: 08 517 66 000**

## VIKTIGE SIKKERHETSFORANSTALTNINGER

Før man bruker det elektriske apparatet, må grunnleggende forholdsregler følges:

Åpne lokket for første gangs bruk, velg BAKE-menyen, og start apparatet. Det kan komme noe røyk, men det er normalt. Stopp etter at den har kjørt i ca. 10 minutter, og fortsett å bruke. Røyken som kommer ut er et normalt fenomen, og det kommer ikke røyk ved senere bruk.

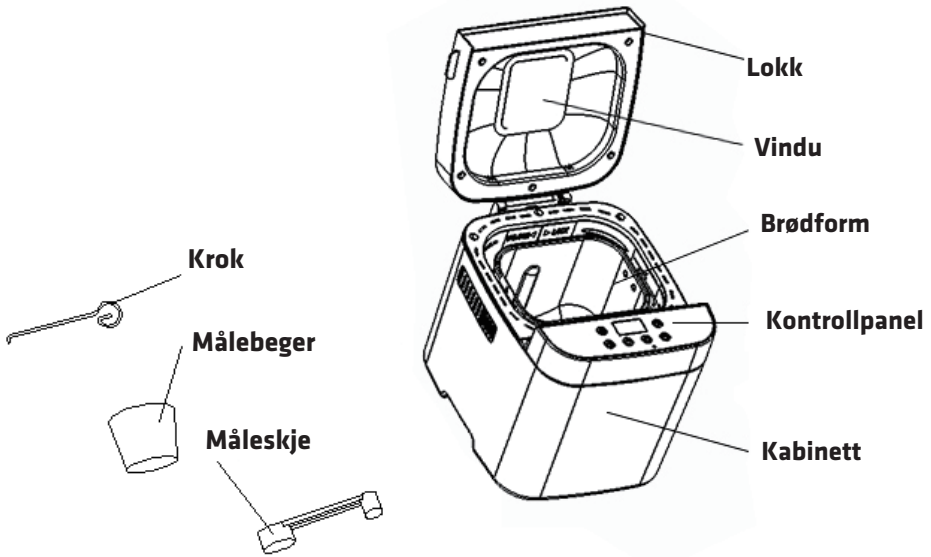
### 1. LES ALLE INSTRUKSJONENE.

2. Før bruk må du kontrollere at spenningen i stikkkontakten tilsvarer den som står på merkeetiketten.
3. Ikke bruk apparatet med en skadet ledning eller støpsel eller når apparatet har en feil, blir mistet i bakken eller skadet på noen måte. Send apparatet til produsenten eller nærmeste autoriserte servicerepresentant for undersøkelse, reparasjon eller justering.
4. Ikke ta på varme overflater.
5. Ikke la ledning, støpsler eller kabinetet komme under vann eller i annen væske, da dette kan føre til elektrisk støt.
6. Koble fra stikkkontakten når ikke i bruk, før deler tas av og på og før rengjøring.
7. Ikke la ledningen henge over kanten av et bord eller komme nær varme overflater.
8. Bruk av tilbehør som ikke anbefales av produsenten kan føre til personskader.
9. Ikke plasser på eller nær en varm gass- eller elektrisk komfyr eller i en oppvarmet ovn.
10. Ikke berør noen av maskinens bevegelige eller roterende deler under brødbakingen.
11. Slå aldri på apparatet uten at en brødforn fylt med ingredienser er riktig plassert.
12. Du må aldri dunke på brødfornen øverst eller på siden for å

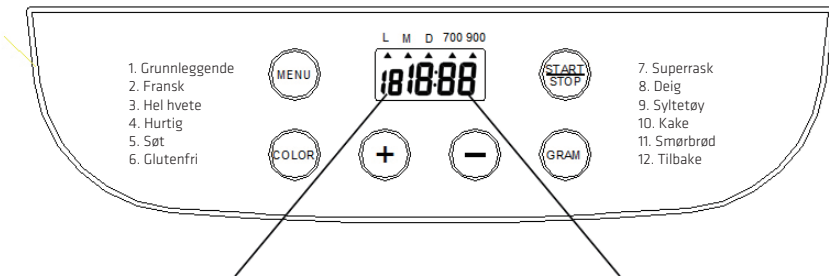
ta den ut, da dette kan skade brødformen.

13. Metallfolie eller annet materiale må ikke stikkes inn i brødbakemaskinen, da dette kan føre til brann eller kortslutning.
14. Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, dersom de er under tilsyn eller har blitt instruert om trygg bruk av apparatet og forstår farene dette innebærer. Barn må ikke leke med apparatet. Barn skal ikke foreta rengjøring og vedlikehold med mindre de er 8 år eller eldre og under tilsyn.
15. Hold apparatet og ledningen utilgjengelige for barn under 8 år.
16. Dekk aldri til brødbakemaskinen med et håndkle eller annet materiale, da varme og damp må kunne slippe ut fritt. Det kan oppstå brann hvis den blir dekket over eller kommer i kontakt med brennbart materiale.
17. Ikke bruk apparatet til annet enn tiltenkt formål.
18. Alltid bruk apparatet på et trygt, tørt og plant underlag.
19. Ikke bruk den utendørs.
20. Dette apparatet bruker et jordet støpsel. Sørg for at du bruker en jordet stikkontakt.
21. Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende bruksområder som:
  - personalrom i butikker, på kontorer og andre arbeidsplasser;
  - gårdsbruk;
  - av gjester i hoteller, moteller og andre bosteder;
  - enkle overnattingssteder.
22. Apparatet er ikke beregnet på drift ved hjelp av et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.
23. Ikke bruk enheten uten en brødform satt i kammeret for å unngå skade på apparatet.

# PRODUKTOVERSIKT



# INTRODUKSJON AV KONTROLLPANELET



Viser programmet som er valgt

Viser gjenværende tid i programmet

## ETTER OPPSTART

Så snart brødmaskinen er koblet til strømforsyningen, lager den et pip, så vises «3:00» på displayet etter en liten stund. De to prikkene mellom «3» og «00» blinker ikke konstant. Pilen peker på **2,0 lb** og **MEDIUM**. Dette er standardinnstillingen.

### START/STOP (Start/stopp)

Knappen brukes til å starte og stoppe det valgte bakeprogrammet. Trykk **START/STOP**-knappen én gang for å starte et program. Det kommer et kort pip, og de to prikkene på LCD-en begynner å blinke, og programmet starter. Andre knapper enn **START/STOP**-knappen blir inaktive når et program har startet. Denne funksjonen hjelper til med å forhindre at programmet blir forstyrret ved uhell.

For å stoppe programmet holder du inne **START/STOP**-knappen i ca. 2 sekunder. Det høres et pip, noe som betyr at programmet er slått av.

### PAUSE-funksjon

Når et program starter, kan du avbryte det når som helst ved å trykke **START/STOP**-knappen én gang. Programmet settes på pause, men brødbakemaskinen husker innstillingen og tiden blinker på LCD-en. Programmet fortsetter etter at du trykker **START/STOP**-knappen igjen eller innen 10 minutter uten at noen knapper trykkes.

### MENU

Brukes til å stille inn forskjellige programmer. Programmet endres hver gang den trykkes (med et kort pip). Holder du inne knappen, går den gjennom 12 programmer på LCD-en. Velg ønsket program. Funksjonene til de 12 programmene er forklart under.

1. **Grunnleggende:** elting, heving og baking av vanlig brød. Du kan også legge til ingredienser for å heve smaken.
2. **Fransk:** elting, heving og baking med mer tid til heving. Brød som bakes med dette programmet vil vanligvis ha en sprøere skorpe og lett tekstur.
3. **Fullkornshvete:** elting, heving og baking av brød med fullkornshvete. Det anbefales ikke å bruke funksjonen for å utsette tid, da det kan gi dårlige resultater.
4. **Hurtig:** elte, heve og bake et brød på kortere tid enn **Grunnleggende** brød. Men brød som bakes med denne innstillingen er vanligvis mindre med en tett tekstur.
5. **Søtt:** elting, heving og baking av søtt brød. Du kan også legge til ingredi-

- enser for å legge til smaker.
6. **Glutenfri:** elting, heving og baking av glutenfritt brød. Du kan også legge til ingredienser for å legge til smaker.
  7. **Ultrarask:** elting, heving og baking på kortest tid. Vanligvis blir brødet som lages mindre og grovere enn et som leges med **Hurtig**-programmet.
  8. **Deig:** elting og heving, men uten baking. Ta ut deigen og bruk den til å lage rundstykker, pizza, dampet brød osv.
  9. **Syltetøy:** koking av syltetøy og marmelade. Hakk frukten eller grønnsakene med en blender før du legger dem i brødformen
  10. **Kake:** elting, heving og baking, heving med natron eller bakepulver.
  11. **Smørbrød:** elting, heving og baking av smørbrød. For baking av lett teksturert brød med tynnere skorpe.
  12. **Bake:** kun baking, ingen elting og heving. Brukes også til å øke steketiden på utvalgte innstillinger

## FARGE

Med knappen kan du velge **LYS**, **MEDIUM** eller **MØRK** farge for skorpen. Trykk knappen for å velge ønsket farge. Denne knappen gjelder ikke for programmene Deig og Syltetøy.

## BRØD STØRRELSE

Trykk denne knappen for å velge størrelsen på brødet. Vær obs på at den samlede driftstiden kan variere etter brødstørrelse. Denne knappen gjelder ikke for programmene Hurtig, Deig, Syltetøy, Kake og Bake.

## DELAY-funksjon

Hvis du ikke vil at apparatet skal begynne å kjøre med det samme, kan du bruke denne knappen til å stille inn utsettelsestiden.

Velg når brødet skal være klart ved å trykke + eller -. Vær obs på at utsettelsestiden inkluderer baketiden til programmet. Det vil si at når utsettelsestiden er over, er varmt brød klart til å servere. Velg først program og bruningsgrad, og økt eller reduser utsettelsestiden med 10 minutter ved å trykke «+» eller «-». Tiden kan maksimalt utsettes til 13 timer.

**Eksempel:** Klokken er nå 20:30, og du vil ha nybakt brød i morgen tidlig klokken sju, dvs. om 10 timer og 30 minutter. Velg program, farge, brødstørrelse og trykk «+» eller «-» for å legge til tid til 10:30 vises på **LCD-en**. Trykk deretter **START/STOP**-knappen for å aktivere utsettelse programmet. Du kan se prikkene blinke, og **LCD-en** teller ned for å vise gjenværende tid. Du får ferskt brød klokken 7 om morgenen. Hvis du ikke tar ut brødet med det samme, holdes det varmt i 1 time.

Merk: 1. Denne knappen gjelder ikke for programmene Superrask, Syltetøy og Bake.

2. Ikke bruk lettbederlige ingredienser, deriblant egg, fersk melk, frukt, løk osv. når du baker med utsettelsesfunksjonen.

## HOLDE VARMT

Brød kan automatisk holdes varmt i 60 minutter etter steking. Hvis du vil ta ut brødet, slår du av programmet med **START/STOP**-knappen.

## MINNE

Hvis strømmen slås mens brød bakes, fortsetter prosessen med brødbaking automatisk innen 10 minutter, selv uten at **START/STOP**-knappen trykkes. Hvis avbruttet overstiger 10 minutter, bevares kanskje ikke minnet, og brødbakemaskinen må startes på nytt. Men hvis deigen ikke har kommet lenger enn til eltefasen når strømforsyningen er slått av, kan du trykke **«START/STOP»** for å fortsette programmet fra begynnelsen.

Merk: Minnet til dette apparatet kan bevares i minst 10 minutter.

## OMGIVELSER

Brødbakemaskinen fungerer godt med både høye og lave temperaturer, men brødstørrelsen kan variere mellom et svært varmt rom og et svært kaldt rom. Vi anbefaler at du holder romtemperaturen mellom 15 og 34 °C.

## ADVARSELS VISNING:

1. Hvis skjermen viser **«HHH»** (og du hører fem lydsignaler) etter at programmet har startet, betyr det at den innvendige temperaturen fortsatt er for høy. Da må programmet stoppes. Åpne lokket og la maskinen avkjøles i 10 til 20 minutter.
2. Hvis displayet viser **«LLL»** etter å at du har trykket **START/STOP**-knappen (unntatt i BAKE-programmet), betyr det at temperaturen inne er for lav (sammen med 5 pipelyder). Stopp lyden ved å trykke **START/STOP**-knappen, åpne lokket, og la maskinen hvile i 10 til 20 minutter for å gå tilbake til romtemperatur.
3. Hvis displayet viser **«EEO»** etter at du har trykket **START/STOP**, er temperatursensoren frakoblet. Få sensoren sjekket av en godkjent ekspert.



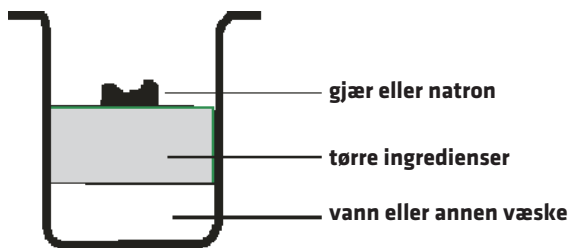
## Før første bruk

1. Kontroller at alle deler og tilbehør er komplette og fri for skader.
2. Rengjør alle delene i henhold til sistnevnte avsnitt, «**Rengjøring og vedlikehold**»
3. Sett brødbakemaskinen i bakemodus, og la den gå på tomgang i omtrent 10 minutter. Rengjør en gang til når den har kjølt seg ned.
4. Tørk alle delene grundig og sett dem på, så er apparatet klart til bruk.

## Drift

1. Sett brødformen på plass, og vri den med klokken til den klikker på plass. Sett eltebladet inn på drivakselen. Vi anbefaler at du fyller hullene med varmebestandig margarin før du plasserer elterne. Dette hindrer at deigen kleber seg fast under elterne og gjør det lettere å ta dem ut av brødet.
2. Tilsett ingrediensene i brødformen. Hold deg til rekkefølgen som står i oppskriften. Vanligvis skal vannet eller det flytende stoffet tilsettes først, etterfulgt av sukker, salt og mel. Tilsett alltid gjær eller bakepulver som siste ingrediens.

**Merk:** Se oppskriften for maksimale mengder mel og gjær som kan brukes.



**MERK:** Maksimal mengde er henholdsvis 590 g mel og 6 g gjær.

3. Lag en liten fordypning på den ene siden av melet med fingeren. Tilsett gjær til fordypningen, og pass på at den ikke kommer i kontakt med flytende ingredienser eller salt.
4. Lukk lokket forsiktig, og koble strømleningen til en stikkontakt.
5. Trykk Menyknappen til ønsket program er valgt.
6. Trykk **COLOR (FARGE)**-knappen for å velge ønsket skorpe farge.

7. Trykk **LOAF (BRØDSTØRRELSE)**-knappen for å velge ønsket størrelse på brødet (1,5lb 2,0lb)
8. Still inn utsettelses tiden ved å trykke + eller -. Du kan hoppe over dette hvis du vil at brødbakemaskinen skal starte med en gang.
9. Trykk **START/STOPP**-knappen for å begynne å jobbe.
10. For programmene til Grunnleggende, fransk, Fullkornshvete, Hurtig, Søtt, Superrask, Kake og Smørbrød høres 10 pip under drift. Dette er for å be deg om å legge til ingredienser. Åpne lokket og ha i noen ingredienser. Det er mulig at damp slipper ut gjennom ventilasjonsåpningene i lokket under bakingen. Dette er normalt.
11. Når prosessen er fullført, hører du 10 pip. Du kan holde **START/STOPP**-knappen inne i ca. 2 sekunder for å stanse programmet og ta ut brødet. Åpne lokket og ta godt tak i håndtaket på brødformen med grytekluter. Drei formen forsiktig mot klokken, og dra den rett opp og ut av maskinen.
12. Bruk en klebefri slikkepott til å løsne sidene av brødet forsiktig fra formen. **Forsiktig: Brødformen og brødet kan være svært varme! Håndter alltid forsiktig og bruk ovnsvotter.**
13. Snu brødformen opp ned på en ren overflate, og rist forsiktig til brødet faller ut på stativet.
14. Ta brødet forsiktig ut fra formen, og la det nedkjøles i ca. 20 minutter før du skjærer det.
15. Hvis du ikke er i rommet, eller ikke har trykket **START/STOPP**-knappen når programmet er ferdig, holdes brødet varmt automatisk i 1 time. Hvis du vil ta ut brødet, slår du av programmet med **START/STOPP**-knappen.
16. Når apparatet ikke er i bruk, eller handlingen er ferdigkobler du fra strømledningen.

**Merk:** Før du skjærer opp brødet, bruker du kroken til å fjerne eltebladet som er skjult på bunnen av brødet. Brødet er varmt, så bruk aldri hånden til å fjerne eltebladet.

## Spesiell introduksjon

### 1. For hurtigbrød

Hurtigbrød lages med bakepulver og natron som er aktivert av fuktighet og varme. For perfekte hurtigbrød bør all væske legges i bunnen av brødformen og tørre ingredienser på toppen. Ved den første blandingen av hurtigbrød kan deig og tørre ingredienser samle seg i hjørnene på pannen, og da kan det være nødvendig å hjelpe maskinen med å blande for å unngå melklumper. Bruk i så fall en slikkepott.

## Rengjøring og vedlikehold

Trekk støpslet ut av stikkontakten og la maskinen avkjøles før rengjøring.

1. Brødform: Gni på innsiden og utsiden med en fuktig klut. Ikke bruk skarpe eller slipende gjenstander for å håndtere det klebefrie belegget. Formen må være helt tørr før den settes inn.
2. Elteblad: Hvis det er vanskelig å fjerne eltestangen fra akselen, fyller du beholderen med varmt vann og legger i bløt i ca. 30 minutter. Deretter kan elteren enkelt tas av for rengjøring. Tørk også forsiktig av bladet med en fuktig bomullsklut. Vær obs på at både brødformen og eltebladet er kan vaskes i oppvaskmaskin.
3. Lokk og vindu: rengjør lokket innvendig og utvendig med en lett fuktet klut.
4. Kabinett: tørk av kabinettet utvendig ved å tørke forsiktig med en våt klut. Ikke bruk skuremidler til å rengjøre, da dette vil forringe den svært polerte overflaten. Kabinettet skal ikke senkes i vann for rengjøring.
5. Før brødbakemaskinen er pakket bort for lagring må du sørge for at den er helt avkjølt, ren og tørr, så legger du skjeen og eltebladet i skuffen og lukker lokket.

## Introduksjon til brød ingredienser

### 1. Brødmel

Brødmel har et høyt gluteninnhold (så det kan også kalles høyglutenmel med høyt proteininnhold), har god elastisitet og kan hindre at brødet siger sammen etter heving. Fordi gluteninnholdet er høyere enn i vanlig mel, kan det brukes til å lage større brød med bedre indre konsistens. Brødmel er den viktigste ingrediensen når du lager brød.

### 2. Vanlig mel

Mel som ikke inneholder bakepulver er egnet å lage hurtigbrød.

### 3. Fullkornshvetemel

Fullkornshvetemel males av hele korn. Den inneholder kornskall og kli samt gluten. Fullkornshvetemel er tyngre og mer næringsrikt enn vanlig mel. Brød laget med fullkornshvetemel blir som regel mindre. Derfor anbefaler mange oppskrifter at du blander fullkornshvetemel med siktet hvetemel for best resultat.

### 4. Grovmalt hvetemel

Grovmalt hvetemel, også kalt «grøpp», er mel med høyt fiberinnhold og ligner på fullkornshvetemel. For å få en god størrelse etter heving må det brukes sammen med en høy andel brødmel.

### 5. Selvhevende mel

En type mel som inneholder bakepulver og som brukes spesielt til kaker.

## 6. Maismel og havremel

Maismel og havremel er malt av henholdsvis mais og havre. De brukes som ekstra ingredienser i grovbrød for å forbedre smak og konsistens.

## 7. Sukker

Sukker er en svært viktig ingrediens for å øke sødmen og fargen til brød. Det regnes også som næring til gjærbakst. Hvitt sukker brukes i stor grad. Brunt sukker eller melis kan brukes i noen oppskrifter.

## 8. Gjær

Etter gjæringsprosessen produserer gjær karbondioksid. Karbondioksid er en gass som hever brødet og gjør den indre teksturen myk. For å fungere raskt forbruker gjær karbohydratene i sukker og mel som næring.

1 ts tørrgjær = 3/4 ts fersk gjær

1,5 ts tørrgjær = 1 ts fersk gjær

2 ts tørrgjær = 1,5 ts fersk gjær

Gjær må oppbevares i kjøleskapet, da soppen i den vil bli drept ved høye temperaturer. Før bruk sjekker du produksjonsdatoen og lagringstiden til gjæren. Sett gjæren du ikke bruker snarest tilbake i kjøleskapet. Dårlig gjær er den mest vanlige årsaken til at brød ikke hever.

Kontroller at gjæren er fersk og aktiv ved å følge instruksjonene nedenfor.

(1) Hell 1/2 kopp varmt vann (45–50°C) i et målebeger.

(2) Tilsett 1 ts hvitt sukker og rør, og dryss 2 ts gjær over vannet.

(3) Sett målebegeret på et lunt sted i omtrent 10 minutter. Ikke rør i vannet.

(4) Det skal være 1 kopp skum. Ellers er gjæren død eller inaktiv.

## 9. Salt

Salt trengs for å forbedre smaken på brødet og fargen på skorpen. Men salt kan også hindre gjæren fra å heve. Bruk aldri for mye salt i en oppskrift.

Brødet blir større når ikke salt tilsettes.

## 10. Egg

Egg kan forbedre brødets konsistens, gjøre det mer næringsrikt og øke størrelsen. Knekk eggene og rør dem jevne.

## 11. Fett, smør og vegetabilsk olje

Fett kan gjøre brødet mykere og øke holdbarheten. Smør må smeltes eller hakkes i små biter før bruk.

## 12. Bakepulver

Bakepulver brukes til å heve brød og kake **Superraskt**. Fordi den produserer luft gjennom en kjemisk reaksjon, trenger den ikke tid til å heve, og luften danner bobler som gjør brødet mykere.

## 13. Natron

Natron er en av ingrediensene i bakepulver. Det kan også brukes i kombinas-

jon med bakepulver.

#### **14. Vann og andre væsker**

Vann er en viktig ingrediens for å lage brød. Generelt sett er en vanntemperatur mellom 20 og 25°C den beste. Vann kan erstattes med fersk melk eller 2 % melkepulver utrørt i vann. Dette kan forbedre brødets smak og gi penere farge på skorpen. Enkelte oppskrifter kan inneholde saft for å gi bedre smak på brødet, f.eks. epleaft, appelsinsaft, sitronsaft osv.

## **MÅLE INGREDIENSENE**

Et av de viktige punktene for å lage godt brød er å bruke riktig mengde ingredienser. Det anbefales sterkt at du bruker et målebeger eller en måleskje for å få nøyaktige mengder, ellers vil det vesentlig påvirke brødet.

### **1. Måle flytende ingredienser**

Vann, fersk melk eller melkepulver løsnings bør måles med målebeger. Følg med på nivået i målebegeret med øynene. Husk å rengjøre målekoppen grundig når du måler matolje eller andre ingredienser.

### **2. Måle tørre ingredienser**

Mål tørre ingredienser ved å bruke en skje til å fylle et målebeger, og stryk deretter av det overskytende med en kniv. Hvis du rører rundt i eller banker et målebeger, vil du få mer enn nødvendig. Denne ekstra mengden kan påvirke balansen i oppskriften. Når små mengder av tørre ingredienser måles, må en måleskje brukes. Målene må være strøkne, ikke toppede, da denne lille forskjellen kan ha påvirke den kritiske balansen i oppskriften.

### **3. Rekkefølge for tilsetninger**

Man bør tilsette ingrediensene i en gitt rekkefølge. Generelt sett er denne slik: flytende ingredienser, egg, salt, melkepulver osv. Unngå at melet blir fuktet helt av væske når ingrediensene tilsettes. Gjær skal kun legges oppå det tørre melet. Gjær skal ikke berøre salt. Når du bruker utsettelsesfunksjonen over lengre tid, må du ikke tilsette ingredienser som kan bli skjemt, deriblant egg og frukt.

## FEILSØKING

	<b>Problem</b>	<b>Årsak</b>	<b>Løsning</b>
<b>Spørsmål og svar om brødbake-maskinen</b>	Det kommer røyk ut av bakerommet eller ventilene	Ingrediensene fester seg til bakerommet eller på utsiden av bakeformen	Trekk ut støpselet og rengjør utsiden av bakeformen eller bakerommet.
	Brødet faller sammen på midten og er fuktig i bunnen	Brødet har stått for lenge i formen etter baking og oppvarming.	Ta brødet ut av bakeformen før oppvarmingsfunksjonen er over.
	Det er vanskelig å ta brødet ut av bakeformen.	Bunnen av brødet sitter festet til eltebladet	Rengjør eltebladet og skaftene etter baking. Fyll om nødvendig bakeformen med varmt vann og la stå i 30 minutter. Deretter kan eltebladet enkelt fjernes og rengjøres.
	Ingrediensene er ikke blandet, eller brødet er ikke bakt riktig	Feil programinnstilling	Kontroller programmet som er valgt og de andre innstillingene.
		START/STOP-knappen ble berørt mens maskinen var i gang	Kast ingrediensene, og start på nytt
		Lokket ble åpnet flere ganger mens maskinen holdt på	Du må ikke åpne lokket ofte, unntatt når det er nødvendig for å tilsette ingredienser. Sørg også for at lokket er lukket godt etter at det har blitt åpnet.
		Lengre strøbrudd mens maskinen var i gang	Kast ingrediensene, og start på nytt.
		Elte bladene er blokkert og kan ikke rotere	Se etter om eltebladet er blokkert av korn osv. Trekk ut bakeformen og sjekk om drivverket går rundt. Hvis ikke, sender du apparatet til kundeservice.
Apparatet starter ikke. Displayet viser «HHH».	Apparatet er fortsatt varmt etter den forrige bakingen.	Trekk ut støpslet, ta ut bakeformen, og la den avkjøles ved romtemperatur. Sett deretter inn støpslet og start på nytt.	
<b>Feil i oppskriften</b>	Brødet hever for fort	for mye gjær, for mye mel, for lite salt	a/b
		eller flere av disse årsakene	
	Brødet hever ikke i det hele tatt eller ikke nok.	Er for lite eller overhodet ingen gjær	a/b
		gammel eller dårlig lagret gjær	e
	væsken for varm	c	

<b>Feil i oppskriften</b>		gjæren har kommet i kontakt med væsken	d
		feil meltype eller gammelt mel	e
		for mye eller ikke nok væske	a/b/g
		ikke nok sukker	a/b
	Deigen hever for mye og renner over bakeformen	Hvis vannet er for mykt, blir gjæren overaktiv.	f
		for mye mel gir dårlig gjæring	c
	Brødet faller sammen på midten	Deigen har større volum enn brødformen, og brødet faller sammen.	a/f
		Gjæringen er for kortvarig eller for rask på grunn av for høy temperatur på væsken eller i bakerommet, eller som følge av for høy fuktighet.	c/h/i
	Tung, klumpete struktur	for mye mel for lite væske	a/b/g
		ikke nok gjær eller sukker	a/b
		for mye frukt, fullkorn eller en annen ingrediens	B
		gammelt eller dårlig lagret mel, og varme væsker kan få deigen til å heve seg for fort, slik at brødet faller sammen før det er stekt	e
		ikke noe salt eller ikke nok sukker	
		for mye væske	
	Brødet er ikke gjennomstekt	for mye eller ikke nok væske	a/b/g
		for mye fuktighet	h
		oppskrifter med fuktige ingredienser f.eks. yoghurt	g
	Åpen eller grov struktur eller for mange hull	for mye vann	g
		ikke noe salt	b
		brød fuktig, vann for varmt	h/i
		for mye væske	c
	Sopplignende, dårlig stekt overflate	brødet er for stort for formen	a/f
		for mye mel, spesielt for hvitt brød	f
	for mye gjær eller for lite salt	a/b	
	for mye sukker	a/b	
	søte ingredienser i tillegg til sukkeret	b	
Skivene er ujevne, eller det er klumper i midten	brødet er ikke godt nok avkjølt (dampen har ikke sluppet ut)	j	

	Melrester på brødskorpen	melet ble ikke bearbeidet godt på sidene under eltingen	g/i
<p>a) Mål ingrediensene ordentlig.</p> <p>b) Tilpass mengdene på ingrediensene, og kontroller at alle ingrediensene er tilsatt.</p> <p>c) Bruk en annen væske eller la den avkjøles ved romtemperatur. Tilsatt ingrediensene spesifisert i oppskriften i riktig rekkefølge, lag en liten grøft i midten av melet, og ha i smuldret gjær eller tørrgjær. Unngå å la gjær og væske komme i direkte kontakt.</p> <p>d) Bruk bare ferske og riktig oppbevarte ingredienser.</p> <p>e) Reduser den totale mengden av ingrediensen. Ikke bruk mer enn den angitte mengden mel. Reduser alle ingrediensene med 1/3.</p> <p>f) Korrigjer væskemengden. Hvis det brukes ingredienser som inneholder vann, må den tilsatte væskemengden reduseres.</p> <p>g) Fjern 1–2 ss vann hvis været er svært fuktig.</p> <p>h) Ikke bruk utsettelse funksjonen hvis det er særlig varmt. Bruk kalde væsker.</p> <p>i) Ta brødet ut av brødformen umiddelbart etter steking og la det kjøles på en rist i minst 15 minutter før det skjæres opp.</p> <p>j) Reduser mengden gjær eller alle ingrediensene med 1/4.</p>			

## SPESIFIKASJONER

Modell: POBM400GS

Merkespenning: 220-240V ~ 50Hz

Merkeeffekt: 550W

## MILJØVENNLIG AVHENDING



Dette symbolet på produktet eller i anvisningene betyr at det elektriske og elektroniske utstyret må leveres atskilt fra husholdningsavfall når det ikke lenger skal brukes. Det finnes egne innsamlingssystemer for resirkulering i EU. Du får nærmere informasjon ved å kontakte lokale myndigheter eller forhandleren du kjøpte produktet hos.



**Power International AS,  
Postboks 523, N-1471 Lørenskog, Norge**

**Power Norge:  
<https://www.power.no/kundeservice/>  
T: 21 00 40 00**

**Expert Danmark:  
<https://www.expert.dk/kundeservice/>  
T: 70 70 17 07**

**Power Danmark:  
<https://www.power.dk/kundeservice/>  
T: 70 33 80 80**

**Punkt 1 Danmark:  
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>  
T: 70 70 17 07**

**Power Finland:  
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>  
T: 0305 0305**

**Power Sverige:  
<https://www.power.se/kundservice/>  
T: 08 517 66 000**

## **TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA**

Ennen sähkölaitteen käyttöä on aina noudatettava seuraavia perusvarotoimia:

Avaa kansi ensimmäistä käyttöä varten, valitse sitten BAKE-valikko ja käynnistä laite. Laitteesta saattaa tulla hieman savua, mutta se on normaalia. Pysäytä noin 10 minuutin käytön jälkeen ja jatka sitten käyttöä. Savu on normaali ilmiö, savua ei synny myöhemmässä käytössä.

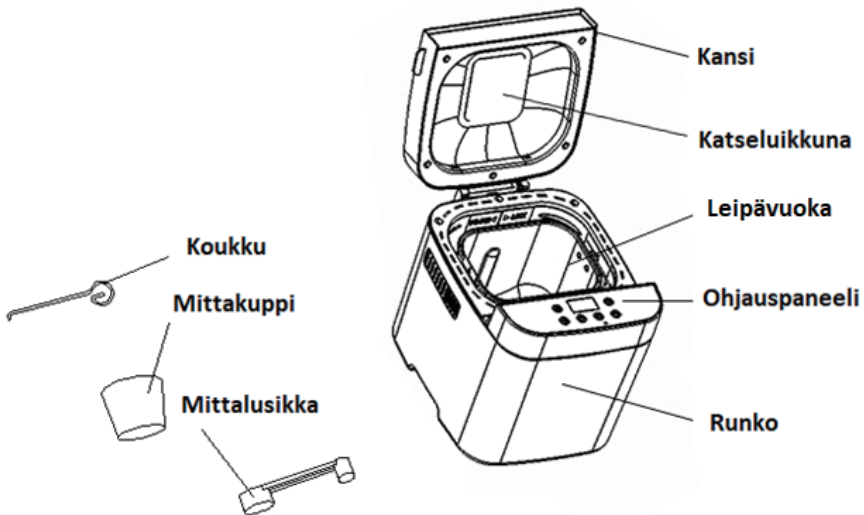
### **1. LUE KAIKKI OHJEET.**

2. Tarkista ennen käyttöä, että seinäpistorasian jännite vastaa arvokilvessä ilmoitettua jännitettä.
3. Älä käytä laitetta, jonka johto tai pistoke on vaurioitunut tai jos laitteessa on toimintahäiriö tai se on pudonnut tai vahingoittunut millään tavalla. Palauta laite valmistajalle tai lähimmälle valtuutetulle huoltoliikkeelle tarkastusta, korjausta tai sähköistä tai mekaanista säätöä varten.
4. Älä koske kuumiin pintoihin.
5. Suojautuaksesi sähköiskulta älä upota johtoa, pistokkeita tai koteloa veteen tai muihin nesteisiin.
6. Irrota pistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä, ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista ja ennen puhdistamista.
7. Älä anna johdon roikkua pöydän reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
8. Muiden kuin laitteen valmistajan suosittelemien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa vammoja.
9. Älä aseta kuumalle kaasui- tai sähköliedelle tai sen lähelle tai kuumennettuun uuniin.

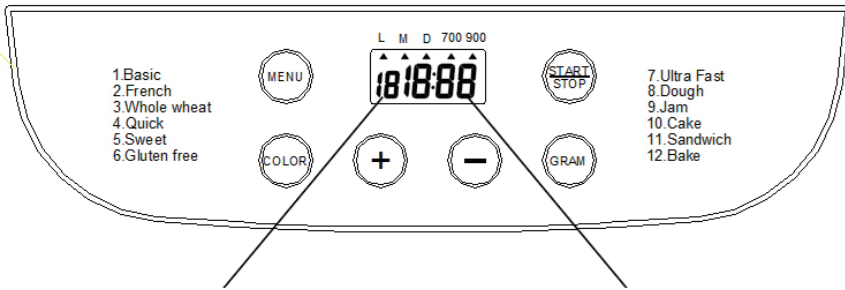
10. Älä koske koneen liikkuviin tai pyöriviin osiin paistaessasi.
11. Älä koskaan käynnistä laitetta ilman asianmukaisesti asetettua leipävuokaa, joka on täytetty ainesosilla.
12. Älä koskaan lyö leipävuoaan yläosaa tai reunaa irrottaaksesi vuoaan, sillä se voi vahingoittaa leipävuokaa.
13. Metallikalvoja tai muita materiaaleja ei saa laittaa leipäkoneeseen, sillä se voi johtaa tulipaloon tai oikosulkuun.
14. Tätä laitetta voivat käyttää myös vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on alentuneet fyysiset tai henkiset kyvyt tai aistit, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, kunhan heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät siihen liittyvät riskit. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja käyttäjän huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja heitä valvotaan.
15. Pidä laite ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
16. Älä koskaan peitä leipäkoneetta pyyhkeellä tai millään muulla materiaalilla, lämmön ja höyryn on päästävä poistumaan vapaasti. Jos leipäkone on peitetty palavalla materiaalilla tai joutuu kosketuksiin sen kanssa, seurauksena voi olla tulipalo.
17. Älä käytä laitetta muuhun kuin sen aiottuun käyttötarkoitukseen.
18. Käytä laitetta aina turvallisella, kuivalla ja tasaisella alustalla.

20. Tämä laite on varustettu maadoitetulla pistokkeella.  
Varmista, että talosi pistorasia on maadoitettu.
21. Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa paikoissa, kuten:
- a. Henkilökunnan keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä;
  - b. Maatiloilla;
  - c. Asiakkaiden toimesta hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä;
  - d. Bed and breakfast -tyyppisissä ympäristöissä.
22. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
23. Älä käytä laitetta ilman kammioon asetettua leipävuokaa, jotta laite ei vaurioidu.

## TUOTTEEN ESITTELY



# OHJAUSPANEELIN ESITTELY



Näyttää valitun ohjelman

Näyttää jäljellä olevan ajan

Heti kun leipäkone kytketään virtalähteeseen, siitä kuuluu piippaus ja näytölle tulee hetken kuluttua "3:00". Kaksi pistettä "3" ja "00" välillä eivät vilku jatkuvasti. Nuoli osoittaa 2,0 paunaa ja MEDIUM. Tämä on oletusasetus.

## START/STOP

Painiketta käytetään valitun paisto-ohjelman käynnistämiseen ja pysäyttämiseen.

Aloita ohjelma painamalla **START/STOP**-painiketta kerran. Kuuluu lyhyt äänimerkki ja kaksi pistettä nestekidenäytössä alkavat vilkkua. Kaikki muut painikkeet poistetaan käytöstä, paitsi **START/STOP**-painike ohjelman alkamisen jälkeen. Tämä ominaisuus auttaa estämään tahattomat häiriöt ohjelman toiminnassa.

Pysäytä ohjelma painamalla **START/STOP**-painiketta n. 2 sekuntia. Kuuluu äänimerkki, mikä tarkoittaa, että ohjelma on sammutettu.

## PAUSE-toiminto

Kun ohjelma on käynnistynyt, voit keskeyttää sen milloin tahansa painamalla **START/STOP**-painiketta kerran. Toiminto keskeytetään, mutta asetus tallentuu muistiin, työaika vilkkuu LCD-näytössä. Ohjelma jatkuu, kun kosketat **START/STOP**-painiketta uudelleen tai 10 minuutin kuluessa koskematta mitään painiketta.

## VALIKKO

Käytetään erilaisten ohjelmien asettamiseen. Joka kerta, kun nappia painetaan (yhdestä lyhyestä piippauksesta), ohjelma vaihtuu. Paina painiketta

jatkuvasti, jolloin 12 ohjelmaa vaihdetaan niin, että ne näkyvät LCD-näytössä. Valitse haluamasi ohjelma. 12 ohjelman toiminnot selitetään alla.

1. **Basic**, Perus: normaalin leivän vaivaaminen, kohottaminen ja paistaminen. Voit myös lisätä ainesosia maun lisäämiseksi.
2. **French**, Ranskalainen: vaivaaminen, kohottaminen ja paistaminen pidemmällä kohotusajalla. Tällä ohjelmalla paistetussa leivässä on yleensä rapeampi kuori ja kevyt rakenne.
3. **Whole wheat**, Täysjyvä: täysjyväleivän vaivaaminen, kohottaminen ja paistaminen. Viivetoimintoa ei suositella, koska se voi tuottaa huonoja tuloksia.
4. **Quick**, Nopea: vaivaa, nosta ja paista leipää lyhyemmässä ajassa kuin perusleipä. Tällä asetuksella paistettu leipä on yleensä pienempi ja sen rakenne on tiheä.
5. **Sweet**, Makea: makean leivän tai pullan vaivaaminen, kohottaminen ja paistaminen. Voit myös lisätä ainesosia maun lisäämiseksi.
6. **Gluten free**, Gluteeniton: gluteenittoman leivän vaivaaminen, kohottaminen ja paistaminen. Voit myös lisätä ainesosia maun lisäämiseksi.
7. **Ultra fast**, Ultranopea: vaivaaminen, kohottaminen ja paistaminen lyhimmässä ajassa. Yleensä leipä on pienempi ja karkeampi kuin Quick-ohjelmalla tehty.
8. **Dough**, Taikina: vaivaus ja nostatus, mutta ei paistamista. Poista taikina ja käytä sämpylöiden, pizzan, höyrytetyn leivän jne. valmistamiseen.
9. **Jam**, Hillo: hillojen ja marmeladien keittäminen. Pilko hedelmät tai vihannekset tehosekoittimella ennen kuin laitat ne leipävuokaan.
10. **Cake**, Kaku: vaivaaminen, kohottaminen ja paistaminen, kohota ruokasoodan tai leivinjauheen avulla.
11. **Sandwich**, Voileipä: voileipäleivän vaivaaminen, kohottaminen ja paistaminen. Kevyen, ohutkuorisen leivän leivontaan.
12. **Bake**, Paista: vain paistaminen, ei vaivaamista ja nostamista. Käytetään myös paistoajan pidentämiseen valituilla asetuksilla.

## COLOR, VÄRI

Painikkeella voit valita kuoren värin LIGHT (vaalea), MEDIUM tai DARK (tumma). Paina tätä painiketta valitaksesi haluamasi värin. Tämä painike ei ole käytettävissä ohjelmissa Dough ja Jam.

## LOAF SIZE, LEIVÄN KOKO

Paina tätä painiketta valitaksesi leivän koon. Huomaa, että kokonaiskäyttöaika voi vaihdella eri leipäkoon mukaan. Tämä painike ei koske ohjelmia Quick, Dough, Jam, Cake ja Bake.

## VIIVYTYS-toiminto

Jos et halua, että laite käynnistyy heti, voit asettaa viiveajan tällä painikkeella. Valitse, milloin leipäsi on valmis painamalla + tai -. Huomaa, että viiveaika sisältää myös ohjelman paistoajan. Eli viiveajan päätyttyä kuuma leipä on valmis tarjottavaksi. Valitse ensin ohjelma ja leivän väri ja lisää tai vähennä viiveaikaa 10 minuutin askelin painamalla "+" tai "-". Suurin viive on 13 tuntia.

**Esimerkki:** Kello on nyt 20.30 ja haluat, että leipäsi on valmis seuraavana aamuna klo 7, eli 10 tunnissa ja 30 minuutissa. Valitse ohjelma, väri, leivän koko ja paina sitten "+" tai "-" lisätäksesi ajan, kunnes 10:30 tulee näkyviin nestekidenäyttöön. Paina sitten **START/STOP**-painiketta aktivoidaksesi viiveohjelman. Pisteet vilkkuvat ja LCD-näyttö laskee jäljellä olevaa aikaa. Saat tuoretta leipää aamulla klo 7.00. Jos et halua ottaa leipää heti koneesta valmistuksen jälkeen, alkaa 1 tunnin lämpimänäpitoaika.

**Huom: 1.** Tämä painike ei koske ohjelmia Ultra fast, Jam ja Bake.

**2.** Älä käytä ajastetussa paistamisessa helposti pilaantuvia ainesosia, kuten munia, tuoretta maitoa, hedelmiä, sipulia jne.

## LÄMPIMÄNÄPITO

Leipä voidaan pitää automaattisesti lämpimänä 60 minuuttia paistamisen jälkeen. Jos haluat ottaa leivän pois, kytke ohjelma pois päältä **START/STOP**-painikkeella.

## MUISTI

Jos virta katkaistaan leivänvalmistuksen aikana, leivän valmistus jatkuu automaattisesti 10 minuutin kuluessa, vaikka **START/STOP**-painiketta ei painettaisikaan. Jos tauko-aika ylittää 10 minuuttia, muistia ei voida säilyttää ja leipäkone on käynnistettävä uudelleen. Jos taikina ei ole kuitenkaan päässyt vaivausvaihetta pidemmällä, kun virta on katkaistu, voit painaa **START/STOP**-painiketta suoraan aloittaaksesi ohjelman alusta.

## YMPÄRISTÖ

Koneen käyttölämpötila on hyvin laaja, mutta leivän koossa saattaa olla eroja käytettäessä erittäin lämpimässä tai erittäin kylmässä huoneessa. Suosittelemme huoneen lämpötilan olevan 15–34 °C.

## VAROITUSNÄYTTÖ:

1. Jos näytössä näkyy "**HHH**" ohjelman käynnistämisen jälkeen, sisälämpötila on edelleen liian korkea (kuuluu 5 piippausta). Tällöin ohjelma on pysäytettävä. Avaa kansi ja anna koneen jäähtyä 10–20 minuuttia.
2. Jos näytössä näkyy "**LLL**" **START/STOP**-painikkeen painamisen jälkeen (paitsi ohjelmassa BAKE), se tarkoittaa, että sisälämpötila on liian alhainen (kuuluu 5 piippausta), lopeta ääni painamalla **START/STOP** painiketta, avaa kansi ja anna koneen levätä 10–20 minuuttia, jotta se palaa huoneenlämpöiseksi.
3. Jos näytössä näkyy "**EEO**" **START/STOP**-painikkeen painamisen jälkeen, lämpötila-anturi on irronnut. Anna valtuutetun asiantuntijan tarkastaa anturi.

## Ennen ensimmäistä käyttöä

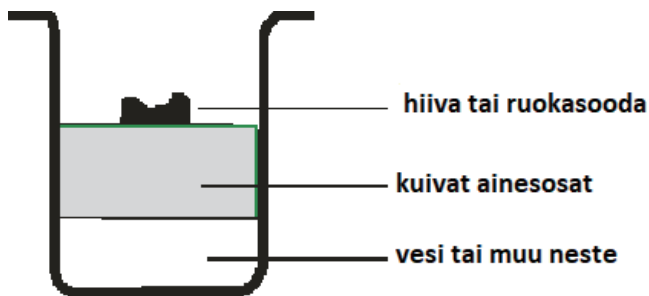
1. Tarkista, että kaikki osat ja lisävarusteet ovat ehjiä.
2. Puhdista kaikki osat kohdan "Puhdistus ja huolto" mukaisesti.
3. Aseta leipäkone paistotilaan ja paista tyhjänä noin 10 minuuttia. Jäähdytyksen jälkeen puhdista se vielä kerran.
4. Kuivaa kaikki osat huolellisesti ja kokoa ne, jotta laite on käyttövalmis.

## Käyttö

1. Aseta leipävuoka paikalleen ja käännä sitä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa oikeaan asentoon. Aseta vaivausterä käyttöakseliin. Suosittelemme täyttämään reiät lämmönkestävällä margariinilla ennen taikinavaaajien asettamista, sillä tämä estää taikinaa tarttumasta taikinavaaajien alle ja helpottaa vaajaajien irrottamista leivästä.



- Laita ainekset leipävuokaan. Noudata reseptissä mainittua järjestystä. Yleensä laitetaan ensin vesi tai nestemäinen aine, sitten lisätään sokeri, suola ja jauhot, viimeisenä ainesosana aina hiiva tai leivinjauhe. Huomautus: katso reseptistä enimmäismäärät jauhoja ja hiivaa.



HUOM: Jauhojen enimmäismäärä on 590 g ja hiivan 6 g.

- Tee sormella pieni syvennys jauhoihin. Lisää hiiva sisennykseen ja varmista, ettei se joudu kosketuksiin nestemäisten ainesosien tai suolan kanssa.
- Sulje kansi varovasti ja kytke virtajohto pistorasiaan.
- Paina Menu-painiketta, kunnes haluamasi ohjelma on valittuna.
- Valitse haluamasi kuoren väri painamalla **COLOR**-painiketta.
- Paina **LOAF**-painiketta valitaksesi haluamasi koko (1,5 lb = 680 g tai 2,0 lb = 900 g).
- Aseta viiveaika painamalla + tai - painiketta. Tämä vaihe voidaan ohittaa, jos haluat, että leipäkone alkaa toimia välittömästi.
- Paina **START/STOP**-painiketta aloittaaksesi työskentelyn.
- Ohjelmassa Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Ultra fast, Cake ja Sandwich, 10 piippausta kuuluu käytön aikana. Tämä kehottaa sinua lisäämään ainesosia. Avaa kansi ja lisää ainesosat. On mahdollista, että höyryä pääsee ulos kannen tuuletusaukoista paistamisen aikana. Tämä on normaalia.
- Kun prosessi on valmis, kuuluu 10 piippausta. Voit painaa **START/STOP**-painiketta n. 2 sekuntia prosessin pysäyttämiseksi ja leivän poistamiseksi. Avaa kansi ja ota tiukasti kiinni leipävuokan

kahvasta uunikintaiden avulla. Käännä vuokaa vastapäivään ja vedä vuoka varovasti suoraan ylös ja ulos koneesta.

12. Käytä tarttumatonlasta lastaa irrottaaksesi leivän reunat varovasti vuosta.

**Varoitus: Leipäpannu ja leipä voivat olla hyvin kuumia! Käsittele varovasti ja käytä uunikintaita.**

13. Käännä leipävuoka ylösalaisin puhtaalle keittotasolle ja ravista varovasti, kunnes leipä putoaa ritilälle.
14. Poista leipä varovasti vuosta ja anna jäähtyä noin 20 minuuttia ennen viipalointia.
15. Jos olet poissa huoneesta tai et ole painanut **START/STOP**-painiketta ohjelman päätyttyä, leipä pysyy automaattisesti lämpimänä 1 tunnin ajan. Jos haluat ottaa leivän pois, kytke ohjelma pois päältä **START/STOP**-painikkeella.
16. Kun et käytä laitetta tai toiminto on valmis, irrota virtajohto.  
**Huom:** Ennen kuin leikkaat leivän, irrota koukulla leivän pohjassa piilossa oleva taikinaterä. Leipä on kuuma, älä koskaan irrota taikinaterää käsin.

## **Erityinen esittely**

### 1. Pikaleivät

Pikaleivät valmistetaan leivin jauheella ja ruokasoodalla, joka aktivoituu kosteuden ja lämmön vaikutuksesta. Täydellisten nopeiden leipien saamiseksi kaikki nesteet tulee laittaa leipävuon pohjalle ja kuivat aineet päälle. Pikaleivän alkusekoittamisen aikana kattilan kulmiin saattaa kerääntyä taikinaa ja kuivia aineksia, joten voi olla tarpeen auttaa konesekoitusta jauhopaakkujen muodostumisen välttämiseksi. Jos näin on, käytä kumilastaa.

## **Puhdistus ja huolto**

Irrota kone virtalähteestä ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta.

1. Leipävuoka: Hiero sisältä ja ulkoa kostealla liinalla. Älä käytä teräviä tai hankaavia aineita tarttumattoman pinnon säilyttämiseksi. Pannu on kuivattava kokonaan ennen asennusta.
2. Vaivausterä: Jos vaivaustankoa on vaikea irrottaa akselistä, täytää

astia lämpimällä vedellä ja anna sen liota n. 30 minuuttia.

Vaivausterä voidaan sitten helposti irrottaa puhdistusta varten.

Pyyhi terä huolellisesti kostealla puuvillakankaalla. Huomaa, että sekä leipävuoka että vaivausterä ovat konepesun kestäviä osia.

3. Kansi ja ikkuna: puhdista kansi sisältä ja ulkoa hieman kostealla liinalla.
4. Kotelo: Pyyhi varovasti kotelon ulkopinta kostealla liinalla. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita puhdistukseen, sillä se samentaa pinnan kiiltoa. Älä koskaan upota koteloa veteen puhdistusta varten.
5. Ennen kuin leipäkone pakataan säilytystä varten, varmista, että se on täysin jäähtynyt, puhdas ja kuiva, mittalusikka ja vaivausterä on asetettu laatikkoon ja kansi suljettu.

## **Leivän ainesosien esittely**

### **1. Leipäjauhot**

Leipäjauhossa on korkea gluteenipitoisuus (joten sitä voidaan kutsua myös gluteenipitoiseksi ja proteiinipitoiseksi jauhoksi), sillä on hyvä elastisuus ja se pystyy pitämään leivän koon painumasta kohoamisen jälkeen. Koska gluteenipitoisuus on korkeampi kuin tavallisissa jauhoissa, siitä voidaan valmistaa leipää, joka on kooltaan suurempaa ja rakenteeltaan parempaa. Leipäjauho on leivän valmistuksen tärkein ainesosa.

### **2. Tavallinen jauho**

Jauhot, jotka eivät sisällä leivinjauhetta, sopivat pikaleivän valmistukseen.

### **3. Täysjyväjauhot**

Täysjyvävehnäjauho jauhetaan täysjyväviljasta. Se sisältää viljan kuorta ja leseitä sekä gluteenia. Täysjyväjauho on raskaampaa ja ravitsevampaa kuin tavallinen jauho. Täysjyväjauhoista valmistettu leipä on yleensä pienikokoinen. Monissa resepteissä yleensä yhdistetään täysjyväjauhoja leipäjauhoihin parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

### **4. Itsestään nousevat jauhot**

Leivinjauhetta sisältävä jauhotyyppi, jota käytetään erityisesti kakkujen valmistukseen.

## **5. Maissijauho ja kaurajauho**

Maissijauho ja kaurajauho jauhetaan maissista ja kaurasta. Ne ovat lisäaineesia karkean leivän valmistuksessa, ja niitä käytetään parantamaan makua ja rakennetta.

## **6. Sokeri**

Sokeri on erittäin tärkeä ainesosa lisäämään leivän makeutta ja väriä. Sitä pidetään myös hiivaleivän ravintoaineena. Valkoista sokeria käytetään paljon. Ruskeaa sokeria tai tomusokeria saatetaan käyttää joissakin resepteissä.

## **7. Hiiva**

Hiivaprosessin jälkeen hiiva tuottaa hiilidioksidia. Hiilidioksidi laajentaa leipää ja tekee sen sisältä pehmeäksi. Toimiakseen nopeasti hiiva tarvitsee kuitenkin sokerissa ja jauhoissa olevia hiilihydraatteja ravinnoksi.

1 pussi kuivahiivaa vastaa 25 g tuorehiivaa

2 pussia kuivahiivaa vastaa 50 g tuorehiivaa.

Yhdessä kuivahiivapussissa (11 g) on noin 4 tl kuivahiivaa.

Tuorehiiva on säilytettävä jääkaapissa, koska siinä oleva sieni kuolee korkeissa lämpötiloissa. Tarkista hiivasi valmistuspäivä ja säilyvyys ennen käyttöä. Säilytä sitä jääkaapin takaosassa mahdollisimman pian jokaisen käyttökerran jälkeen. Kuivahiivaa voidaan säilyttää myös huoneenlämmössä, ja tuorehiivan voi myös pakastaa. Yleensä leivän kohoamattomuus johtuu huonosta hiivasta.

## **8. Suola**

Suola on tarpeen leivän maun ja kuoren värin parantamiseksi. Mutta suola voi myös estää hiivaa kohottamasta leipää. Älä koskaan käytä reseptissä liikaa suolaa. Leivästä tulee isompaa ilman suolaa.

## **9. Muna**

Munat voivat parantaa leivän rakennetta, tehdä leivästä ravitsevampaa ja kooltaan suurempaa. Riko munat ja sekoita tasaiseksi.

## **10. Rasva, voi ja kasviöljy**

Rasva voi tehdä leivästä pehmeämpää ja pidentää säilyvyyttä. Voi on sulatettava tai pilkottava pieniksi paloiksi ennen käyttöä.

## **11. Leivinjauhe**

Leivinjauhetta käytetään Ultra Fast -leivän ja kakun nostattamiseen. Koska se tuottaa ilmaa kemiallisen reaktion kautta, se ei tarvitse kohotusaikaa ja ilma muodostaa leipää pehmentäviä kuplia.

## **12. Ruokasooda**

On samankaltaista kuin leivinjauhe. Voidaan käyttää myös yhdessä leivinjauheen kanssa.

## **13. Vesi ja muut nesteet**

Vesi on välttämätön ainesosa leivän valmistuksessa. Yleisesti ottaen paras veden lämpötila on 20–25°C. Vesi voidaan korvata tuoreella maidolla tai vedellä, johon on sekoitettu maitojauhetta, mikä voi parantaa leivän makua ja parantaa kuoren väriä. Joissakin resepteissä saattaa olla mehua leivän maun parantamiseksi, esim. omenamehua, appelsiinimehua, sitruunamehua jne.

## **AINESOSIEN MITTAAMINEN**

Yksi hyvän leivän tärkeimmistä lähtökohdista on oikea ainesosien määrä. Suosittelemme, että käytät mittakuppia tai mittalusikkaa tarkkojen määrien saamiseksi, jotta leipä onnistuu mahdollisimman hyvin.

### **1. Nestemäisten ainesosien mittaaminen**

Vesi, tuore maito tai maitojauheliuos tulee mitata mittakupeilla. Tarkkaile mittakupin tasoa silmilläsi vaakasuorassa. Kun mitaat ruokaöljyä tai muita ainesosia, puhdista mittakuppi huolellisesti ilman muita ainesosia.

### **2. Kuivien aineiden mittaaminen**

Kuivien aineiden mittaaminen tulee tehdä lisäämällä ainekset varovasti lusikalla mittakuppiin ja tasaamalla täysi kuppi veitsellä. Mittakupilla kauhominen tai koputtaminen pakkaa ainesosat liian tiiviisti. Tämä ylimääräinen määrä voi vaikuttaa reseptin tasapainoon. Kun mitataan pieniä määriä kuivia aineita, on käytettävä mittalusikkaa. Mittojen on oltava tasaisia, ei kukkuralla, koska tämä pieni ero voi horjuttaa reseptin kriittistä tasapainoa.

### 3. Ainesten lisäämisjärjestys

Ainesosien lisäysjärjestystä tulee noudattaa, yleisesti ottaen järjestys on: nestemäiset ainesosat, munat, suola ja maitojauhe jne. Ainesosia lisättäessä jauhot eivät voi kastua kokonaan nesteeseen. Hiiva voidaan laittaa vain kuiville jauhoille. Hiiva ei voi koskettaa suolaa. Kun käytät viivetoimintoa pitkään, älä koskaan lisää pilaantuvia ainesosia, kuten muniä tai hedelmiä.

### VIANETSINTÄ

	Ongelma	Syy	Ratkaisu
<b>Kysymyksiä ja vastauksia leipäkoneesta</b>	Paistolokerosta tai tuuletusaukoista tulee savua	Ainesosat tarttuvat paistolokeroon tai leipävuoaan ulkopuolelle	Vedä pistoke irti ja puhdista paistolokeroon tai leipävuoaan ulkopinta.
	Leipä painuu keskeltä alas ja on pohjasta kostea	Leipä jää liian pitkäksi ajaksi vuokaan paistamisen ja lämmittämisen jälkeen.	Ota leipä pois uunipannusta ennen kuin lämmitystoiminto on ohi.
	Leipää on vaikea ottaa pois leipävuosta.	Leivän pohja on kiinni taikinaterässä	Puhdista taikinaterä ja varret paistamisen jälkeen. Täytä tarvittaessa uunivuoka lämpimällä vedellä 30 minuutiksi, jonka jälkeen taikinaterä on helppo irrottaa ja puhdistaa.
	Ainesosia ei ole sekoitettu tai leipä ei ole paistettu oikein	Virheellinen ohjelma-asetus	Tarkista valittu ohjelma ja muut asetukset
		START/STOP-painiketta kosketettiin koneen toimiessa	Älä käytä samoja aineksia ja aloita alusta
		Kansi avautui useita kertoja koneen toimiessa	Älä avaa kantta, paitsi silloin, kun se on välttämätöntä, esimerkiksi lisättäessä ainesosia. Varmista, että kansi sulkeutuu kunnolla avaamisen jälkeen.
Pitkä sähkökatkos koneen toimiessa		Älä käytä samoja ainesosia ja aloita alusta.	
Vaivausterän pyöriminen on estynyt.	Tarkista, onko taikinaterässä jyyviä jne. Vedä leipävuoka ulos ja tarkista pyörivätkö ohjaimet. Jos näin ei ole, lähetä laite asiakaspalveluun.		

	Laite ei käynnisty. Näytössä näkyy HHH	Laite on vielä kuuma edellisen paistotoimenpiteen jälkeen	Vedä pistoke irti, irrota leipävuoka ja anna sen jäähtyä huoneenlämpöön. aseta sitten pistoke ja aloita uudelleen.
<b>Virhe resepteissä</b>	Leipää nousee liian nopeasti	liikaa hiivaa, liikaa jauhoja, ei tarpeeksi suolaa	a/b
		tai useista näistä syistä	
	Leipä ei nouse ollenkaan tai ei nouse tarpeeksi	Ei lainkaan tai liian vähän hiivaa	a/b
		vanhentunutta hiivaa	e
		nestettä liian kuumaa	c
		hiiva on ollut kosketuksissa nesteen kanssa	d
		vääränlaista tai vanhaa jauhoa	e
		liikaa tai liian vähän nestettä	a/b/g
	Taikina kohoaa liikaa ja valuu leipävuonan yli	ei tarpeeksi sokeria	a/b
		Liian pehmeä vesi saa hiivan käymään enemmän	f
	Leipä painuu alas keskeltä	liiallinen maito vaikuttaa hiivan käymiseen	c
		Taikinatilavuus on suurempi kuin pannu ja leipä painuu.	a/f
	Raskas, möykkyinen rakenne	Käyminen on liian lyhyt tai liian nopea johtuen veden tai paistokammion liian korkeasta lämpötilasta tai liiallisesta kosteudesta	c/h/i
		liikaa jauhoja tai liian vähän nestettä	a/b/g
		ei tarpeeksi hiivaa tai sokeria	a/b
		liian paljon hedelmiä, täysjyväviljaa tai jotakin muuta ainesosaa	b
		vanhat tai vanhentuneet jauhot, lämpimät nesteet saavat taikinan kohoamaan liian nopeasti ja leipä lässähtää ennen paistamista	e
Leipä ei paistu keskeltä	ei suolaa tai ei tarpeeksi sokeria		
	liikaa nestettä		
	liikaa tai liian vähän nestettä	a/b/g	
	liian kosteaa	h	
rakenne tai liikaa reikiä	reseptissä on märkiä ainesosia esim. jogurtia	g	
	liikaa vettä	g	
	ei suolaa	b	

		leivän kosteus, liian kuuma neste	h/i
		liikaa nestettä	c
Sienimäinen, paistamaton pinta		leipätilavuus liian suuri pannulle	a/f
		liikaa jauhoja, erityisesti valkoiselle leivälle	f
		liikaa hiivaa tai liian vähän suolaa	a/b
		liikaa sokeria	a/b
		makeita aineksia sokerin lisäksi	b
Viipaleet ovat epätasaisia tai keskellä on kokkareita		leipä ei ole jäähtynyt tarpeeksi (höyry ei ole poistunut)	j
Jauhokertymiä kuudessa		jauhoja ei työstetty hyvin sivuilta vaivaamisen aikana	g/i

- a) Mittaa ainekset oikein.  
b) Säädä ainesosien annoksia ja tarkista, että kaikki ainesosat on lisätty.  
c) Käytä toista nestettä tai anna sen jäähtyä huoneenlämpötilaan. Lisää reseptissä ilmoitetut ainekset oikeassa järjestyksessä, tee pieni kuoppa jauhojen keskelle ja laita sekaan murustettu hiiva tai kuivahiiva, vältä hiivan ja nesteen suoraa kosketusta.  
d) Käytä vain tuoreita ja oikein säilytettyjä ainesosia.  
e) Vähennä ainesosien kokonaismäärää, älä käytä määritettyä määrää enempää jauhoja. Vähennä kaikkia ainesosia 1/3.  
f) Korjaa nesteen määrä, jos käytetään vettä sisältäviä ainesosia, lisättävän nesteen annosta on vähennettävä asianmukaisesti.  
g) Vähennä 1-2 ruokalusikallista vettä erittäin kostealla säällä.  
h) Älä käytä ajastustoimintoa lämpimällä säällä. Käytä kylmiä nesteitä.  
i) Ota leipä vuosta heti paistamisen jälkeen ja anna sen jäähtyä ritilällä vähintään 15 minuuttia ennen leikkaamista.  
j) Vähennä hiivan tai kaikkien ainesosien määrää 1/4.

## TEKNISET TIEDOT

Malli: POBM400GS

Jännite: 220-240V~ 50Hz

Teho: 550W

## YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLINEN HÄVITTÄMINEN



Tämä symboli tuotteessa tai ohjeissa tarkoittaa, että sähkö- ja elektroniikkalaitteesi tulee hävittää niiden käyttöiän päätyttyä erillään kotitalousjätteestä. EU:ssa on erilliset kierrätysjärjestelmät. Lisätietoja saat paikalliselta viranomaiselta tai jälleenmyyjältä, josta ostit tuotteen.



**Power International AS,  
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway**

**Power Norge:  
<https://www.power.no/kundeservice/>  
T: 21 00 40 00**

**Expert Danmark:  
<https://www.expert.dk/kundeservice/>  
T: 70 70 17 07**

**Power Danmark:  
<https://www.power.dk/kundeservice/>  
T: 70 33 80 80**

**Punkt 1 Danmark:  
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>  
T: 70 70 17 07**

**Power Finland:  
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>  
T: 0305 0305**

**Power Sverige:  
<https://www.power.se/kundservice/>  
T: 08 517 66 000**

## **VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER**

Inden du bruger dette elektriske apparat, skal du altid overholde følgende grundlæggende forholdsregler:

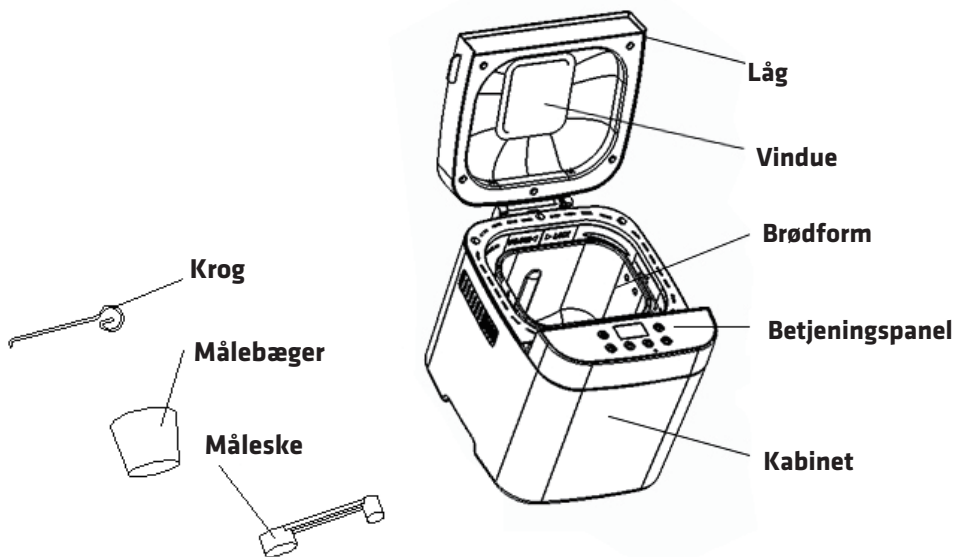
Ved første brug skal du først åbne låget, vælg menuen BAKE og derefter starte apparatet. Apparatet kan ryge en smule, men dette er normalt. Stop apparatet efter cirka 10 minutter, hvorefter det kan bruges normalt. Det er normalt at apparatet ryger i starten. Dette går hurtigt ved efterfølgende brug.

### **1. LÆS ALLE INSTRUKTIONERNE.**

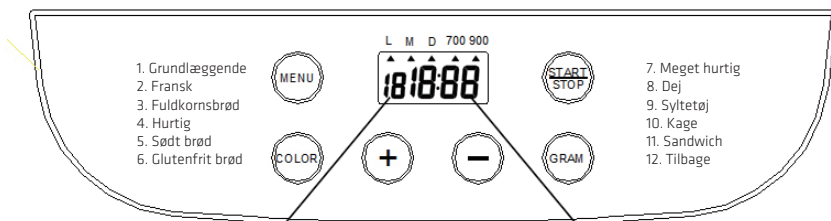
2. Kontroller, at den angivne spænding svarer til den, der står på apparatets typeskilt.
3. Brug aldrig apparatet med en beskadiget ledning eller stik, eller hvis apparatet har haft funktionsfejl eller er blevet beskadiget på nogen måde. Indlever apparatet til producenten eller det nærmeste autoriserede servicested, hvis de elektriske eller mekaniske dele skal undersøges eller repareres.
4. Varme overflader må ikke berøres!
5. For at beskytte mod elektriske stød, må ledningen, stikket eller kabinettet ikke komme i vand eller andre væsker.
6. Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, før du tager eller dele af og sætter dem på, og inden rengøring.
7. Undgå at ledningen hænger ud over bordkanten og undgå, at den kommer i kontakt med varme overflader.
8. Brug af tilbehør, der ikke anbefales af producenten, kan medføre personskader.
9. Må ikke placeres på eller i nærheden af en varm gas- eller elektrisk kogeplade eller i en opvarmet ovn.
10. Rør ikke ved nogen af apparatets bevægelige eller drejende dele, når det er i brug.
11. Apparatet må aldrig tændes, før brødformen med ingredienserne er sat ordentligt i apparatet.
12. Du må aldrig slå for oven eller på siden af brødformen, for at løsne den, da dette kan beskadige den.

13. Metalfolie og andre materialer må ikke komme i brødmaskinen, da dette kan øge risikoen for brand og kortslutning.
14. Dette apparat må ikke bruges af børn under 8 år eller af personer med nedsatte fysiske, følelsesmæssige eller mentale evner eller med mangel på erfaring eller viden, hvis de ikke er under opsyn eller er blevet instrueret i, hvordan dette apparat bruges sikkert, og forstår risikoen ved at bruge det. Børn må ikke lege med dette apparat. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
15. Hold apparatet og dets ledning utilgængelig for børn under 8 år.
16. Brødmaskinen må aldrig tildækkes med et håndklæde eller andet materiale. Varmen og dampene skal kunne slippe ud. Hvis apparatet tildækkes eller kommer i kontakt med brændbare materialer, kan det føre til brand.
17. Apparatet må ikke bruges til andet end dét, det er beregnet til.
18. Apparatet skal altid bruges på en fast, tør og plan overflade.
19. Apparatet må ikke bruges udendørs.
20. Apparatet er udstyret med et jordet stik. Sørg for, at stikkontakten i huset er jordet korrekt.
21. Apparatet er beregnet til brug i hjemmet og lignende steder, som f.eks.:
  - Personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdspladser.
  - På gårde;
  - Af gæster på hoteller, moteller og andre boligmiljøer.
  - Bed & breakfast-miljøer.
22. Apparatet er ikke beregnet til brug med et eksternt ur eller et separat fjernbetjeningsystem.
23. Apparatet må aldrig startes uden brødformen i kammeret, da dette kan beskadige apparatet.

## PRODUKTOVERSIGT



## INTRODUKTION AF BETJENINGSPANELET



Viser det valgte program

Viser, hvor meget tid der er tilbage i programmet

## EFTER OPSTART

Når brødmaskinen sluttet til strømforsyningen, siger den en bip-lyd, og "3:00" vises på skærmen efter et øjeblik. De to prikker mellem "3" og "00" blinker ikke konstant. Pilen er ud for **2,0 lb** og **MEDIUM**. Dette er standardindstillingen.

## START/STOP

Knappen bruges til at starte og stoppe det valgte bageprogram. Tryk én gang på **START/STOP**-knappen, for at starte et program. Apparatet siger en bip-lyd og de to prikker på LCD-skærmen begynder at blinke, og programmet starter. Når programmet startes, kan ingen af de andre knapper bruges, undtagen **START/STOP**-knappen. Denne funktion gør, at programmet ikke stoppes ved et uheld.

For at stoppe programmet, skal du holde **START/STOP**-knappen nede i ca. 2 sekunder. Apparatet siger en bip-lyd, hvilket betyder at programmet er slukket.

## PAUSE-funktion

Når du har startet et program, kan du altid afbryde det ved at trykke én gang på **START/STOP**-knappen. Programmet sættes på pause, men indstillingen gemmes og driftstiden blinker på LCD-skærmen. Programmet kan sættes i gang igen, ved at trykke på **START/STOP**-knappen igen. Hvis der ikke trykkes på nogen knapper, starter programmet automatisk igen efter 10 minutter.

## MENU

I menuen kan du indstille forskellige programmer. Hver gang der trykkes på knappen, skifter du program (der lyder også en bip-lyd). Tryk gentagne gange på knappen, for at skifte mellem de 12 programmer, der vises på LCD-skærmen. Vælg det ønskede program. De 12 programmets funktioner er beskrevet nedenfor.

1. **Almindeligt:** Beregnet til æltning, hævning og bagning af normalt brød. Her kan du også tilføje ingredienser, for at give brødet mere smag.
2. **Franskbrød:** Beregnet til æltning, hævning og bagning af brød, der skal have en længere hævetid. Brød, der bages med dette program, får normalt have en mere sprød skorpe og en let konsistens.
3. **Fuldkornsbrød:** Beregnet til æltning, hævning og bagning af fuldkornsbrød. Det anbefales ikke, at bruge forsinkelse funktionen, da dette kan give dårlige resultater.
4. **Hurtig:** Beregnet til æltning, hævning og bagning af et brød, der skal bages i kortere tid end **Almindeligt** brød. Men brød, der bages på denne indstilling, er normalt mindre og har en tæt konsistens.
5. **Sødt brød:** Beregnet til æltning, hævning og bagning af sødt brød. Her kan

- du også tilføje ingredienser, for at give brødet mere smag.
6. **Glutenfrit brød:** Beregnet til æltning, hævnning og bagning af glutenfrit brød. Her kan du også tilføje ingredienser, for at give brødet mere smag.
  7. **Meget hurtigt:** Beregnet til æltning, hævnning og bagning af et brød på kort tid. Dette brød er normalt lille og mere groft, end det brød der laves med **Hurtig**-programmet.
  8. **Dej:** Beregnet til æltning og hævnning, uden at bage brødet. Tag dejen ud, og brug den til at lave rundstykker, pizza, dampet brød og lignede.
  9. **Syltetøj:** Beregnet til at tilberede syltetøj og marmelade. Hak frugten eller grøntsagerne i en blender, før de puttes i brødformen
  10. **Kage:** Beregnet til æltning, hævnning og bagning. Kagen tilberedes med natron eller bagepulver.
  11. **Sandwich:** Beregnet til æltning, hævnning og bagning af sandwichbrød. Til bagning af brød med en let tekstur og en tynd skorpe.
  12. **Bagning:** Beregnet til bagning, uden æltning og hævnning. Kan også bruges til, at forlænge bagetiden på udvalgte indstillinger

## BRUNING

Dette kan bruges til at vælge bruningen. Du kan vælge om skorpen skal være **LYS, MELLEME** eller **MØRK**. Tryk på denne knap for, at vælge den ønskede bruning. Denne knap kan ikke bruges til programmerne Dej eller Syltetøj.

## BRØD STØRRELSE

Tryk på denne knap for, at vælge brødets størrelse. Bemærk, at den samlede driftstid kan variere i henhold til brødets størrelse. Denne knap kan ikke bruges til programmerne Hurtig, Dej, Syltetøj, Kage eller Bagning.

## DELAY-funktion

Hvis apparatet ikke skal startes med det samme, skal du bruge denne knap til at indstille en udsættelsestiden.

Vælg, hvornår brødet skal være klar ved brug af knapperne + og -. Bemærk, at programmets tilberedningstid regnes med i udsættelsestiden. Dette betyder, at brødet er bagt færdigt, når udsættelsestiden er gået. Du skal først vælge program og bruningsgrad. Brug derefter knapperne "+" og "-" til, at forlænge eller forkorte udsættelsestiden i trin på 10 minutter. Programmet kan højst udsættes i 13 timer.

**Eksempel:** Klokken er nu 20.30, og du vil gerne have dit brød klar i morgen tidlig klokken 7, altså om 10 timer og 30 minutter. Vælg det ønskede program, bruningsgrad, brødets størrelse og brug derefter knapperne "+" og "-" til, at sætte tiden på 10:30 på **LCD-skærmen**. Tryk derefter på **START/STOP**-knappen, for at starte udsættelsesprogrammet. Prikkerne blinker, og **LCD-skærmen** tæller ned, så du kan se, hvor lang tid, der er tilbage. Herefter får du friskbagt brød kl. 7:00 om morgenen. Hvis brødet ikke tages ud, når det er bagt færdig, holder apparatet brødet varmt i 1 time.

Bemærk: 1. Denne knap kan ikke bruges til programmerne Meget hurtigt, Syltetøj eller Baging.

2. Når tilberedningen udsættes, skal du undgå at bruge letfordærlige ingredienser såsom æg, frisk mælk, frugter, løg og lignende.

## HOLD BRØDET VARMT

Brød kan automatisk holdes varmt i 60 minutter, når det er bagt færdig. Hvis du vil tage brødet ud, skal du slukke for programmet på **START/STOP**-knappen.

## HUKOMMELSE

Hvis strømmen afbrydes under tilberedning af brødet, fortsætter tilberedningen automatisk inden for 10 minutter, også selvom der ikke trykkes på **START/STOP**-knappen. Hvis brødmaskinen sættes på pause i over 10 minutter, huskes programmet muligvis ikke, og brødmaskinen skal startes forfra. Men hvis tilberedningen ikke er længere end i æltefasen, når strømmen afbrydes, kan du trykke på **START/STOP**-knappen for, at starte programmet forfra.

Bemærk: Hukommelen i dette apparat husker programmerne i mindst 10 minutter.

## MILJØ

Apparatet virker fint i forskellige temperaturer, men brødet får muligvis en anden størrelse, når apparatet bruges i et meget varmt rum og i et meget koldt rum. Vi anbefaler, at bruge apparatet et sted, hvor temperaturen er mellem 15-34 °C.

## ADVARSELSBESKED:

1. Hvis skærmen viser **“HHH”** når programmet startes, er temperaturen i apparatet stadig for høj (apparatet siger også 5 bip-lyde). Dette betyder, at programmet skal stoppes. Åbn låget og lad maskinen køle ned i 10-20 minutter.
2. Hvis skærmen viser **“LLL”**, når der trykkes på **START/STOP**-knappen (undtagen i programmet BAGNING), er temperaturen i apparatet for lav (apparatet siger også 5 bip-lyde). Lyden stoppes ved, at trykke på **START/STOP**-knappen, åbn låget og lad apparatet stå i 10-20 minutter, så det går tilbage til stuetemperatur.
3. Hvis skærmen viser **“EEO”**, når du trykker på **START/STOP**-knappen, er forbindelsen til temperatursensoren løs. Få sensoren set efter af en autoriseret fagperson.

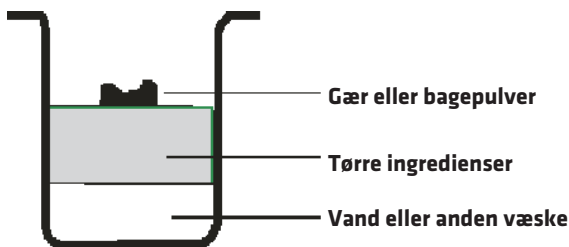
## Inden første brug

1. Se alle dele og tilbehør efter, og sørg for at de er fri for skader.
2. Rengør alle delene, som beskrevet i forrige afsnit **“Rengøring og vedligeholdelse”**
3. Sæt brødmaskinen på bagefunktionen og lad apparatet køre, uden ingredienser, i ca. 10 minutter. Når apparatet har kølet ned, skal det rengøres igen.
4. Tør alle dele grundigt af og sæt dem på, så apparatet er klar til brug.

## Brug

1. Sæt brødformen på plads, og drej den med uret, indtil den klikker fast i den rigtige position. Sæt ælteklingen på drivakslen. Det anbefales at fylde varmebestandig margarine i hullerne, før ælteklingerne sættes på. På denne måde klistrer dejen sig ikke fast under æltningen, og det gør det nemmere at tage ælteklingerne ud af brød.
2. Put ingredienserne i brødformen. Gør dette i rækkefølgen, der står i opskriften. Normalt skal vand eller flydende fødevarer hældes i først, hvorefter sukker, salt og mel tilsættes. Gær og bagepulver skal altid tilsættes sidst.

**Bemærk:** Se, hvor meget mel og gær, der skal bruges i opskriften.



**BEMÆRK:** Den maksimale mængde mel og gær er henholdsvis 590 g og 6 g.

3. Lav en lille fordybning i den ene side af melet med fingeren. Put gæret i fordybningen, og undgå at den ikke kommer i kontakt med de flydende ingredienser eller saltet.
4. Luk forsigtigt låget, og sæt stikket i stikkontakten.
5. Tryk på Menu-knappen, indtil du har det ønskede program.
6. Tryk på **COLOR (BRUNING)**-knappen for, at vælge den ønskede bruning på skorpen.
7. Tryk på **LOAF (BRØD)**-knappen for, at vælge den ønskede størrelse på



brødet (1,5 pund eller 2,0 pund).

8. Indstil udsættelsestiden med knapperne + og - . Du kan springe dette trin over, hvis brødmaskinen skal starte med det samme.
9. Tryk på **START/STOP**-knappen for at starte apparatet.
10. Apparatet siger 10 biplyde i programmerne Almindeligt, Franskbrød, Fuldkornsbrød, Hurtig, Sødt brød, Meget hurtigt, Kage og Sandwich. Dette er for, at vise dig, hvornår du skal tilføje ingredienserne. Åbn låget og put de bestemte ingredienser i. Under tilberedningen slipper der muligvis damp ud gennem luftudløbene i låget. Dette er normalt.
11. Når tilberedningen er færdig, siger apparatet 10 biplyde. Hold **START/STOP**-knappen nede i ca. 2 sekunder, for at stoppe tilberedningen og tage brødet ud. Åbn låget, og tag fat i brødformens håndtag med et par ovenhandsker. Drej brødformen mod uret, og løft den forsigtigt lige op og ud af maskinen.
12. Brug en sliplet-paletkniv til, at løsne brødets sider fra brødformen. **Forsigtig: Brødformen og brødet kan være meget varme! De skal altid håndteres forsigtigt og med ovenhandsker.**
13. Vend brødformen på hovedet på en ren varmebestandig overflade og en rist, og ryst forsigtigt, indtil brødet falder ud på risten.
14. Tag forsigtigt brødet ud af brødformen og lad det køle ned i cirka 20 minutter, før det skæres i skiver.
15. Hvis du ikke er ved apparatet eller ikke har trykket på **START/STOP**-knappen, når brødet er bagt færdig, holdes brødet automatisk varmt i 1 time. Hvis du vil tage brødet ud, skal du slukke for programmet på **START/STOP**-knappen.
16. Når apparatet ikke er i brug, og når tilberedningen er færdig, skal ledningen trækkes ud.

**Bemærk:** Før brødet skæres i skiver, skal du bruge krogen til at fjerne ælteklingen, der sidder skjult på bunden af brødet. Brødet er varmt. Ælteklingen må aldrig fjernes med hånden.

## Særlig introduktion

### 1. Ved hurtig tilberedning af brød

Hurtig lavet brød tilberedes med bagepulver og natron, der aktiveres af fugt og varme. For at få det perfekte hurtig lavet brød skal alle væskerne fyldes i bunden af brødformen, hvorefter de tørre ingredienser fyldes ovenpå. Når ingredienserne først blandes, kan dejen og de tørre ingredienser samle sig i brødformens hjørner. Derfor skal du muligvis hjælpe apparatet med at blande ingredienserne ordentligt, så du undgår melklumper. Hvis dette er nødvendigt, skal du bruge en paletkniv af gummi.

## Rengøring og vedligeholdelse

Afbryd apparatet fra stikkontakten og lad det køle ned før rengøring.

1. Brødform: Vask indvendigt og udvendigt med en fugtig klud. Brug ikke skarpe eller slibende midler, da disse kan beskadige sliplet-belægningen. Brødformen skal tørres helt, før den sættes i apparatet.
2. Ælteklingen: Hvis æltestangen er svær at tage af akslen, skal du fylde beholderen med varmt vand og lad den stå i blød i ca. 30 minutter. Derefter kan æltestangen nemmere tages af og rengøres. Klingen skal også tørres forsigtigt af med en karklud. Bemærk, at både brødformen og ælteklingen kan vaskes i opvaskemaskinen.
3. Låget og vinduet: Rengør låget indvendigt og udvendigt med en let fugtig klud.
4. Kabinettet: Tør forsigtigt kabinettets yderside af med en våd klud. Undgå, at bruge slibende rengøringsmidler til rengøringen, da disse ødelægger den blanke overflade. Kabinettet må aldrig nedsænkes i vand ved rengøring.
5. Før brødmaskinen stilles væk, skal du sørge for, at den er helt afkølet, at den er ren og tør, at skeen og ælteklingen er lagt i skuffen og at låget er lukket.

## Introduktion af ingredienser til brød

### 1. Brødmel

Brødmel har et højt glutenindhold (man kan også kalde det for højglutenmel med højt proteinindhold), og det har en god elasticitet, som gør at brødets størrelse ikke falder sammen, når det har hævet. Da glutenindholdet er højere end i almindeligt mel, kan dette mel bruges til at lave store brød, der har en bedre tekstur indvendigt. Brød mel er den vigtigste ingrediens, når du laver brød.

### 2. Hvedemel

Dette er mel, der ikke indeholder bagepulver, som er velegnet til hurtiglavet brød.

### 3. Fuldkornsmel

Fuldkornsmel males af fuldkorn. Det indeholder korn skaller og klid, samt gluten. Fuldkornsmel er tungere og mere nærende end almindeligt mel. Brød, der laves med fuldkornsmel, bliver normalt små i størrelse. Derfor blander mange opskrifter fuldkornsmel med brødmel, for at få bedre resultater.

### 4. Sort hvedemel

Sort hvedemel, også kaldet "groft mel", er mel med et højt fiberindhold, som ligner fuldkornsmel. For at få en stor dej, når den hæver, skal dette mel bruges med en stor andel af brødmel.

### 5. Selvhævende mel

Dette er en mel, der indeholder bagepulver, som udelukkende er beregnet til kager.

## 6. Majsmel og havregryn

Majsmel og havregryn males af henholdsvis majs og havregryn. Disse er ekstra ingredienser, der skal bruges til at lave et groft brød. De bruges til, at give mere smagen og forbedrer teksturen.

## 7. Sukker

Sukker er en meget vigtig ingrediens, der giver brødets en sød smag og farve. Det betragtes også som næring i gærbrød. Normalt bruger man hvidt sukker. Nogle opskrifter bruger brunt sukker eller pulveriseret sukker.

## 8. Gær

Gør producerer kuldioxid, når det gærer. Kuldioxiden udvider brødet, hvilket giver det en blød tekstur indvendigt. Men for at kunne virke hurtigt, skal gær bruge kulhydraterne, der findes i sukker og mel som næring.

1 tsk. tørgær = 3/4 tsk. hurtigt hævende gær (Instant)

1,5 tsk. tørgær = 1 tsk. Hurtigt hævende gær (Instant)

2 tsk. tørgær = 1,5 tsk. Hurtigt hævende gær (Instant)

Gær skal opbevares i køleskabet, da svampene i gæret dræbes i høje temperaturer. Kontroller gærens fremstillings- og udløbsdato, før den bruges. Put straks gæren helt ind bagerst i køleskabet, når du er færdig med at bruge den. Hvis et brød ikke hæver, skyldes det gerne dårlig gær.

For at se, om din gær er frisk og aktiv, skal du følge vejledningerne nedenfor.

(1) Hæld 1/2 kop varmt vand (45-50 °C) i et målebæger.

(2) Fyld 1 tsk. hvidt sukker i koppen og rør rundt. Drys derefter 2 tsk. gær over vandet.

(3) Stil målebægeret et varmt sted i ca. 10 min. Vandet må ikke omrøres.

(4) Der skal være 1 kop skum. Ellers er gæren død eller inaktiv.

## 9. Salt

Du skal bruge salt til, at give brødet smag og give skorpen farve. Men salt kan også, at gæren ikke hæver. Brug aldrig for meget salt i en opskrift. Brødet bliver større, hvis der ikke tilsættes salt.

## 10. Æg

Æg kan forbedre brødets tekstur og gøre det mere nærende. De gør også brødet større. Knæk æggene og rør dem jævnt.

## 11. Fedt, smør og vegetabilsk olie

Fedt kan gøre brød blødere, og det kan forlænge brødets holdbarhed. Smør skal smeltes eller hakkes i små stykker før brug.

## 12. Bagepulver

Bagepulver bruges til, at hæve **Meget hurtigt** brød og kager. Bagepulver

danner luft gennem en kemisk reaktion, og derfor skal dejen ikke have tid til at hæve. Luften danner også bobler, der gør brødet blødere.

### **13. Natron**

Natron ligner bagepulver. Det kan også bruges sammen med bagepulver.

### **14. Vand og andre væsker**

Vand er en vigtig ingrediens, når du laver brød. Der er generelt bedst at bruge vand med en temperatur på 20-25 °C. Vandet kan erstattes med frisk mælk eller vand, der er blandet med 2 % mælkepulver. Dette kan give brødet mere smag og forbedre skorpens farve. I nogle opskrifter skal du muligvis bruge juice, for at give brødet en bestemt smag, som f.eks. æblejuice, appelsinjuice, citronsaft eller lignende.

## **MÅLING AF INGREDIENSERNE**

Når du skal lave et godt brød, skal du sørge for at ingredienserne bruges i de rigtige mængder. Det anbefales, at bruge et målebæger eller en måleske, så du får de rigtige mængder, ellers kan brødet nemt blive dårligt.

### **1. Vejning af flydende ingredienser**

Vand, frisk mælk og mælkepulver opløsning skal måles med et målebæger. Sørg for, at holde målebægeret vandret, og hold øje med målingen. Når du måler madolie eller andre ingredienser, skal du først rengøre målebægeret grundigt.

### **2. Måling af tørre ingredienser**

Når du måler tørre ingredienser, skal du forsigtigt hælde ingredienserne i målebægeret. Udjævn derefter toppen med en kniv. Hvis du øser ingredienserne i eller banker på målebægeret, får du en større mængde end nødvendigt. Denne ekstra mængde kan påvirke balancen i opskriften. Brug en måleske til måling af små mængder tørre ingredienser. Målingerne skal være jævne, ude top, da denne lille forskel kan ødelægge balancen i opskriften.

### **3. Ingrediensernes rækkefølge når de tilføjes**

Sørg for, at ingredienserne tilføjes i den rigtige rækkefølge. Rækkefølgen er gerne: Flydende ingredienser, æg, salt og mælkepulver og lignende. Når ingredienserne tilsættes, skal du undgå at melet opløses helt i væske. Gæren må kun puttes på det tørre mel. Og gæren må ikke røre saltet. Hvis du bruger en lang udsættelsestid, må du aldrig tilføje letfordærlige ingredienser såsom æg eller frugter.

## FEJLFINDING

	<b>Problem</b>	<b>Årsag</b>	<b>Løsning</b>
<b>Spørgsmål og svar om brødmaskinen</b>	Der kommer røg ud af bagekammeret eller ventilationsåbningerne	Ingredienserne klæber sig til bagekammeret eller til ydersiden af brødformen	Træk stikket ud og rengør bagekammeret eller brødformens yderside.
	Brødet falder sammen i midten og det er fugtigt i bunden	Brødet har været i formen for længe efter tilberedningen og opvarmningen.	Tag brødet ud af brødformen, før varmfunktionen er færdig.
	Det er svært at tage brødet ud af brødformen.	Brødets bund har klæbet sig fast på ælteklingen	Rengør ælteklingen og akslerne, når du har bagt et brød. Sæt eventuelt brødformen i blød i varmt vand i 30 minutter, hvorefter ælteklingen nemt kan tages af og rengøres.
	Ingredienserne blandes ikke ordentligt, eller brødet bages ikke ordentligt	Du bruger det forkerte program	Se, hvilket program du har valgt, og hvilke indstillinger du bruger.
		Der blev trykket på START /STOP-knappen, da apparatet kørte	Brug ikke ingredienserne og start forfra
		Låg blev åbnet gentagne gange under tilberedningen.	Åbn ikke låget for tit. Det må kun åbnes, når du skal tilføje ingredienser. Og sørg for, at låget lukkes ordentligt.
		Der går et langt stykke tid, hvor apparatet ikke kører	Brug ikke ingredienserne og start forfra.
		Ælteklingen er blokeret og kan ikke dreje rundt	Se, om ælteklingen er blokeret af korn eller lignende. Træk brødformen ud, og se om akslerne drejer rundt. Hvis de ikke drejer rundt, skal apparatet sendes til kundeservice og repareres.
	Apparatet starter ikke. Skærmen viser "HHH"	Apparatet er stadig varmt fra sidste gang det blev brugt.	Træk stikket ud, tag brødformen ud og lad apparatet køle ned til stuetemperatur. Sæt derefter stikket i og start apparatet igen.
	<b>Fejl i opskriften</b>	Brødet hæver for hurtigt	Du har brugt for meget gær, for meget mel, ikke nok salt eller af flere af disse årsager
Brødet hæver slet ikke, eller det hæver ikke nok			Du har ikke brugt gær overhovedet, eller du har brugt for lidt gær
Gæren er død eller for gammel		e	
Væsken er for varm		c	
the yeast has come into contact with the liquid		d	
wrong flour type or stale flour		e	
too much or not enough liquid		a/b/g	
not enough sugar	a/b		

<b>Fejl i opskriften</b>	Dejen hæver for meget og den flyder over brødformen	Hvis vandet er for blødt, gærer gæren mere	f
		For meget mælk, der påvirker gærens gæring	c
	Brødet falder sammen i midten	Der er for meget dej i brødformen, så brødet falder sammen.	a/f
		Gæringen er for kort eller for hurtig fordi vandet eller bagekammeret er for varmt, eller fordi fugtigheden er for høj	c/h/i
	Teksturen er tung, klumpet	For meget mel eller for lidt væske	a/b/g
		Ikke nok gær eller sukker	a/b
		For meget frugt, hele måltider eller af en af de andre ingredienser	B
		Gammelt mel, varme væsker får dejen til at hæve for hurtigt, så brødet falder sammen, før det bages	e
		Ingen salt eller ikke nok sukker For meget væske	
	Brødet bages ikke i midten	For meget eller ikke nok væske	a/b/g
		For meget luftfugtighed	h
		Opskrifter med fugtige ingredienser, f.eks. yoghurt	g
	Åben eller grov struktur, eller for mange huller	For meget vand	g
		Ingen salt	b
		Brødet er fugtigt, vandet er for varmt	h/i
		For meget væske	c
	Svampelignende, ubagt overflade	Brødet er for stor til brødformen	a/f
		For meget mel, især ved bagning af hvidt brød	f
		For meget gær eller ikke nok salt	a/b
		For meget sukker	a/b
Søde ingredienser, udover sukkeret		b	
Skiverne er ikke jævne, eller der er klumper i midten	Brød har ikke kølet nok ned (dampen er ikke sluppet ud)	j	

	Mel på brødskorpen	Melet blev æltet ikke ordentligt på siderne under æltningen	g/i
<p>a) Mål ingredienserne rigtigt.</p> <p>b) Juster mængden af ingredienser, og sørg for at alle ingredienserne tilføjes.</p> <p>c) Brug en anden væske eller lad den køle ned til stuetemperatur. Tilsæt opskriftens ingredienser i den rigtige rækkefølge. Lav en lille hul i midten af melet og drys smuldet gær eller tørgær i hullet. Undgå, at gæren kommer i kontakt med væsken.</p> <p>d) Brug de rigtige ingredienser og sørg for, at de er friske.</p> <p>e) Reducer den samlede mængde ingredienser. Brug kun den mængde mel, der står i opskriften. Reducer alle ingredienserne med 1/3.</p> <p>f) Ret væskemængden. Hvis du bruger ingredienser, der indeholder vand, skal væskemængden reduceres i henhold hertil.</p> <p>g) Hvis apparatet bruges i meget fugtige omgivelser, skal du bruge 1-2 spiseskefulde mindre vand.</p> <p>h) Undgå, at bruge udsættelsesfunktion, hvis vejret er varmt. Brug kolde væsker.</p> <p>i) Tag brødet ud af formen umiddelbart efter bagning. Lad det køle ned på risten i mindst 15 minutter, før du skærer i det.</p> <p>j) Reducer mængden af gær eller alle ingredienserne med 1/4.</p>			

## SPECIFIKATIONER

Model: POBM400GS

Nominel spænding: 220-240V~ 50Hz

Nominel effekt: 550 W

## MILJØVENLIG BORTSKAFFELSE



Dette symbol på produktet eller i vejledningen betyder, at det udtjente elektriske eller elektroniske udstyr ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffald. I EU-lande findes der separate genbrugsordninger. Kontakt de lokale myndigheder eller forhandleren for yderligere oplysninger.

**Power International AS,  
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway**

**Power Norge:  
<https://www.power.no/kundeservice/>  
T: 21 00 40 00**

**Expert Danmark:  
<https://www.expert.dk/kundeservice/>  
T: 70 70 17 07**

**Power Danmark:  
<https://www.power.dk/kundeservice/>  
T: 70 33 80 80**

**Punkt 1 Danmark:  
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>  
T: 70 70 17 07**

**Power Finland:  
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>  
T: 0305 0305**

**Power Sverige:  
<https://www.power.se/kundservice/>  
T: 08 517 66 000**



## VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

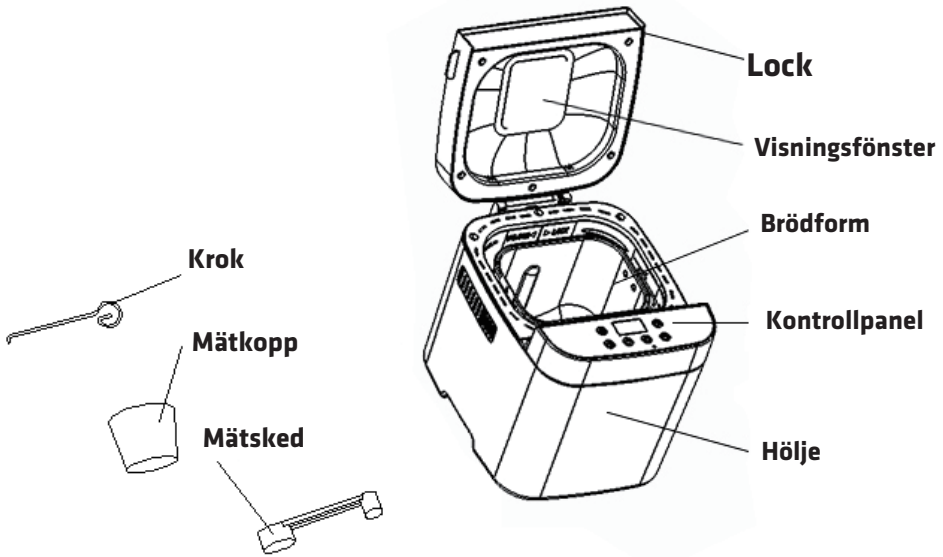
Innan du använder den elektriska apparaten ska du alltid följa följande grundläggande försiktighetsåtgärder: Öppna locket vid första användningen, välj menyn BAKE och starta upp apparaten. Det kan uppstå lite rök, men det är normalt. Stanna efter cirka 10 minuter och fortsatte sedan att använda apparaten. Rökutsläppet är ett normalt fenomen, ingen rök kommer att avges vid senare användning.

### 1. LÄS ALLA INSTRUKTIONER.

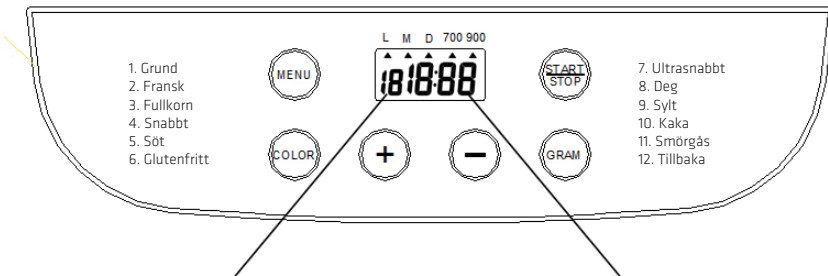
2. Kontrollera före användning att spänningen i vägguttaget motsvarar den som anges på märkskylten.
3. Använd inte en apparat med en skadad sladd eller stickpropp eller efter att apparaten har fungerat dåligt, tappats eller skadats på något sätt. Lämna apparaten till tillverkaren eller närmaste auktoriserade serviceverkstad för undersökning, reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.
4. Vidrör inte varma ytor.
5. För att skydda mot elektriska stötar, doppa inte kabeln, kontakten eller apparaten i vatten eller annan vätska.
6. Koppla ur kontakten när du inte använder den, innan du sätter på eller tar bort delar och innan du rengör den.
7. Låt inte sladden hänga över bordskanten eller röra vid varma ytor.
8. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan orsaka skador.
9. Placera inte på eller i närheten av en het gasbrännare eller i en uppvärmd ugn.
10. Rör inte några rörliga eller snurrande delar på enheten när du bakar.
11. Slå aldrig på apparaten utan att brödformen är ordentligt placerad och fylld med ingredienser.
12. Slå aldrig på ovansidan eller kanten på brödformen för att få ut brödet, eftersom det kan skada brödformen.

13. Metallfolie eller annat material får inte sättas in i bakmaskinen eftersom detta kan ge upphov till risk för brand eller kortslutning.
14. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap, om de har fått tillsyn eller instruktioner om säker användning av apparaten och förstår riskerna. Låt inte barn leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och övervakas.
15. Håll apparaten och kabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.
16. Täck aldrig bakmaskinen med en handduk eller något annat material, värme och ånga måste kunna strömma ut fritt. En brand kan uppstå om den täcks av eller kommer i kontakt med brännbart material.
17. Använd inte apparaten för något annat än det avsedda ändamålet.
18. Använd alltid apparaten på ett säkert, torrt och plant underlag.
19. Använd inte utomhus.
20. Denna apparat har en jordad kontakt. Kontrollera att vägguttaget i ditt hus är ordentligt jordat.
21. Den här apparaten är avsedd för användning i hushåll och liknande användningsområden, exempelvis:
  - Personalkök i butiker, på kontor och andra arbetsplatser
  - Bondgårdar
  - Kunder på hotell, motell och andra typer av boendemiljöer
  - Miljöer för uthyrning av rum inklusive frukost (bed and breakfast).
22. Apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
23. Använd inte apparaten utan att en brödform är placerad i kammaren för att undvika att apparaten skadas.

# PRODUKTÖVERSIKT



# INTRODUKTION TILL KONTROLLPANELEN



Visar det valda programmet

Visar den återstående tiden i programmet

## EFTER START

Så snart bakmaskinen är ansluten till strömförsörjningen hörs ett pip och "3:00" visas på displayen efter en kort stund. De två punkterna mellan "3" och "00" blinkar inte hela tiden. Pilen pekar på **2.0lb (0,9 kg)** och **MEDIUM**. Detta är standardinställningen.

## START/STOPP

Knappen används för starta och stoppa det valda bakprogrammet. För att starta ett program, tryck en gång på **START/STOPP**. Ett kort pip hörs och de två punkterna på displayen börjar blinka, och programmet startar. Alla andra knappar inaktiveras utom **START/STOPP** när ett program har startats. Denna funktion hjälper till att förhindra oavsiktliga störningar i programmet. För att stoppa programmet trycker du på **START/STOPP** i ca 2 sekunder. Ett pip hörs, vilket innebär att programmet har stängts av.

## PAUS-funktion

När ett program har startat kan du avbryta det när som helst genom att trycka på **START/STOPP** en gång. Driften pausas men inställningen kommer att lagras och arbetstiden kommer att blinka på displayen. Programmet fortsätter när du trycker på **START/STOPP** igen eller inom 10 minuter utan att röra någon knapp.

## MENY

Används för att ställa in olika program. Varje gång du trycker på den (hörs ett kort pip) och programmet ändras. Tryck på knappen kontinuerligt, de 12 programmen kommer att växla och visas på displayen. Välj ett program. De 12 programmens funktioner förklaras nedan.

1. **Grund:** knådning, jäsning och bakning av vanligt bröd. Du kan också lägga till ingredienser för att öka smaken.
2. **Fransk:** knådning, jäsning och bakning med en längre jäsningstid. Det bröd som bakas med detta program kommer vanligtvis att ha en krispigare skorpa och en lätt konsistens.
3. **Fullkorn:** knådning, jäsning och bakning av fullkornsbröd. Det rekommenderas inte att använda fördröjningsfunktion eftersom det kan ge sämre resultat.
4. **Snabbt:** knådning, jäsning och bakning av ett bröd på kortare tid än **grundbröd**. Men bröd som bakas på denna inställning är normalt mindre med en kompakt textur.
5. **Sött:** knådning, jäsning och bakning av sött bröd. Du kan också lägga till

- ingredienser för att ge mer smak.
6. **Glutenfritt:** knådning, jäsning och bakning av glutenfritt bröd. Du kan också lägga till ingredienser för att ge mer smak.
  7. **Ultrasnabbt:** knådning, jäsning och bakning på kortast möjliga tid. Vanligtvis är det bröd som görs mindre och grövre än det som görs med **snabbprogrammet**.
  8. **Deg:** knådning och jäsning, men utan bakning. Ta ut degen och använd den för att göra bullar, pizza, ångbakat bröd osv.
  9. **Sylt:** koka sylt och marmelad. Hacka frukten eller grönsakerna med en mixer innan du lägger dem i brödformen
  10. **Kakor:** knådning, jäsning och bakning, jäst med bikarbonat eller bakpulver.
  11. **Smörgås:** knådning, jäsning och bakning av smörgåsbröd. För bakning av bröd med lättare konsistens och tunnare skorpa.
  12. **Baka:** endast bakning, ingen knådning eller jäsning. Används också för att öka baktiden på valda inställningar

## COLOR (FÄRG)

Med knappen kan du välja en **LJUS, MEDIUM** eller **MÖRK** färg för skorpan. Tryck på den här knappen för att välja färg. Den här knappen kan inte användas för programmen Deg och Sylt.

## LOAF SIZE (LIMPSTORLEK)

Tryck på den här knappen för att välja brödets limpstorlek. Observera att den totala drifttiden kan variera med olika brödstorlekar. Den här knappen är inte tillämplig för programmen Quick (Snabb), Dough (Deg), Jam (Sylt), Cake (Kaka) och Bake (Baka).

## DELAY Function (Funktionen DELAY)

Om du inte vill att apparaten ska börja arbeta omedelbart kan du använda den här knappen för att ställa in fördröjningstiden.

Välj när brödet ska vara klart genom att trycka på + eller -. Observera att fördröjningstiden även omfattar programmets bakningstid. Det vill säga, när fördröjningstiden är slut är det varma brödet redo att serveras. Välj först program och färg och tryck sedan på "+" eller "-" för att öka eller minska fördröjningstiden med 10 minuters intervaller. Den maximala fördröjningen är 13 timmar.

**Exempel:** Klockan är 20.30 nu och du vill att brödet ska vara klart nästa morgon klockan 7, dvs. om 10 timmar och 30 minuter. Välj program, färg och bröd storlek och tryck sedan på "+" eller "-" för att lägga till tiden tills 10:30

visas på **displayen**. Tryck sedan på **START/STOP** för att aktivera fördröjningsprogrammet. Du kan se prickarna blinka och **displayen** räknar ner för att visa den återstående tiden. Du kommer att få färskt bröd klocka 07.00 på morgonen. Om du inte vill ta ut brödet omedelbart efter att det är färdigt, börjar värmingstiden på 1 timme.

**Obs: 1.** Den här knappen är inte tillämplig för programmen **Ultrasnabb, Sylt och Baka**.

**2.** För tidsfördröjning, använd inte lättförstörbara ingredienser som ägg, färsk mjölk, frukt, lök osv.

### **KEEP WARM (VARMHÅLLNING)**

Bröd kan automatiskt hållas varmt i 60 minuter efter bakning. Om du vill ta ut brödet, stäng av programmet genom att trycka på **START/STOP**.

### **MEMORY (MINNE)**

Om strömmen stängs av under brödbakningen fortsätter brödbakningen automatiskt inom 10 minuter, även utan att du trycker på **START/STOP**. Om paustiden är längre än 10 minuter kanske minnet inte behålls och bakmaskinen måste startas om. Om degen inte har kommit längre än till knådningssfasen när strömmen stängs av, kan du trycka på **"START/STOP"** för att fortsätta programmet från början.

**Obs:** Minnet i den här apparaten kan behållas i minst 10 minuter.

### **ENVIRONMENT (MILJÖ)**

Maskinen kan arbeta i många olika temperaturer men det kan vara skillnad i limpstorlek i ett väldigt varmt rum och ett väldigt kallt rum. Vi föreslår att rumstemperaturen ska ligga mellan 15 °C och 34 °C.

### **VARNINGSMEDDELANDEN:**

1. Om fönstret visar **"HHH"** efter att programmet har startats, är temperaturen inuti fortfarande för hög (åtföljt av 5 ljudsignaler). Då måste programmet stoppas. Öppna locket och låt maskinen svalna i 10-20 minuter.
2. Om displayen visar **"LLL"** efter att ha tryckt på **START/STOP** (utom under programmet **BAKA**), betyder det att temperaturen inuti är för låg (tillsammans med 5 pip), stoppa ljudet genom att trycka på **START/STOP**, öppna locket och låt maskinen vila i 10 till 20 minuter för att återgå till rumstemperatur.
3. Om displayen visar **"EEO"** efter att du har tryckt på **START/STOP**, är temperaturgivaren bortkopplad. Låt sensorn kontrolleras av en auktoriserad expert.

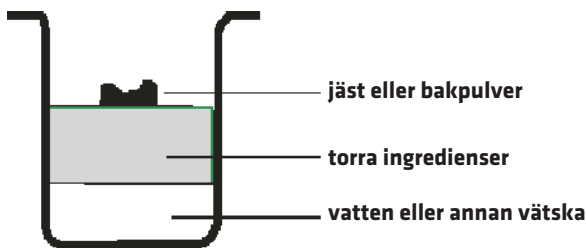
## Innan första användningen

1. Kontrollera att alla delar och tillbehör är kompletta och fria från skador.
2. Rengör alla delar i enlighet med avsnittet "**Rengöring och underhåll**".
3. Ställ in brödbakmaskinen på bakningsläge och grädda tom i cirka 10 minuter. När du har kylt ner den, rengör den en gång till.
4. Torka alla delar noggrant och montera dem så att apparaten är redo för användning.

## Användning

1. Placera brödformen på plats och vrid den medurs tills den klickar på plats i rätt läge. Sätt in knådbladet på drivaxeln. Det rekommenderas att fylla hålen med värmebeständigt margarin innan knådbladen sätts på plats, detta förhindrar att degen fastnar under knådbladen och gör det lättare att ta bort knådbladen från brödet.
2. Placera ingredienserna i brödformen. Håll dig till ordningen som anges i receptet. Vanligtvis ska vattnet eller den flytande substansen tillsättas först, sedan tillsätts socker, salt och mjöl, och sist jäst eller bakpulver.

Observera: se receptet för de maximala mängden mjöl och jäst som får användas.



**OBS:** Den maximala mängden mjöl och jäst är 590 g respektive 6 g.

3. Gör en liten fördjupning i sidan på mjölet med fingret. Tillsätt jäst i fördjupningen och se till att den inte kommer i kontakt med de flytande ingredienserna eller saltet.
4. Stäng försiktigt locket och sätt kontakten i vägguttaget.
5. Tryck på knappen Menu (Meny) tills du valt program.
6. Tryck på **COLOR (FÄRG)** för att välja önskad färg på skorpan.

7. Tryck på **LOAF (LIMPA)** för att välja storlek (1,5 lb eller 2,0 lb) (0.7 kg eller 0.9 kg).
8. Ställ in fördröjningstiden genom att trycka på + eller - . Detta steg kan du hoppa över om du vill att bakmaskinen ska starta omedelbart.
9. Tryck på **START/STOP** för att börja arbeta.
10. För programmet grund, fransk, fullkorn, snabb, söt, ultrasnabb, kaka och smörgås hörs 10 pip under drift. Denna uppmanar dig att tillsätta ingredienser. Öppna locket och lägg i några ingredienser. Det är möjligt att ånga kan läcka ut genom ventilspringorna i locket under bakningen. Detta är normalt.
11. När processen är avslutad hörs 10 pip. Du kan trycka på **START/STOP** i ca 2 sekunder för att stoppa processen och ta ut brödet. Öppna locket och använd grytvantar och ta ett stadigt grepp om handtaget på brödformen. Vrid brödformen moturs och dra den försiktigt rakt upp och ut ur maskinen.
12. Använd en non-stick-spatel för att försiktigt lossa brödets sidor från formen.  
**Försiktighet: Brödformen och brödet kan vara mycket varmt! Hantera alltid försiktigt och använd grytvantar.**
13. Vänd brödformen upp och ner på en ren matlagningsyta och skaka försiktigt tills brödet faller ut på ett galler.
14. Ta försiktigt ut brödet ur formen och låt svalna i 20 minuter innan du skivar det.
15. Om du inte är på plats eller inte har tryckt på **START/STOP** i slutet av driften, hålls brödet automatiskt varmt i 1 timme. Om du vill ta ut brödet, stäng av programmet genom att trycka på **START/STOP**.
16. När apparaten inte används eller driften är avslutad, koppla ur strömka-beln.

Obs: Innan du skär brödet i skivor, använd kroken för att ta bort knådbladet som är gömt i botten av brödet. Brödet är varmt, använd aldrig handen för att ta bort knådbladet.

## Särskild introduktion

### 1. För snabbbröd

Snabbbröd görs med bakpulver och bikarbonat som aktiveras av fukt och värme. För perfekt snabbbröd ska alla vätskor läggas i botten av brödformen och de torra ingredienserna ovanpå. Under den första blandningen av snabbbröd kan smet och torra ingredienser samlas i formens hörn och det kan vara nödvändigt att hjälpa maskinen att blanda för att undvika mjölkklumpar. Om så är fallet, använd en gummiskrapa.



## Rengöring och underhåll

Koppla bort maskinen från strömmen och låt den svalna innan du rengör den.

1. Brödform: Gnid på insidan och utsidan med en fuktig trasa. Använd inga vassa eller slipande medel för att bevara non-stick-beläggning. Formen måste torkas helt innan den återmonteras.
2. Knådblad: Om det är svårt att ta bort knådbladet från axeln, fyll behållaren med varmt vatten och låt den ligga i blöt i ca 30 minuter. Knådbladet kan sedan enkelt tas bort för rengöring. Torka också av bladet noggrant med en fuktig bomullsduk. Observera att både brödformen och knåda bladet är diskmaskinssäkra komponenter.
3. Lock och fönster: rengör lockets in- och utsida med en lätt fuktad trasa.
4. Hölje: Torka försiktigt på utsidan av höljet med en fuktig trasa. Använd inte något slipmedel för att rengöra eftersom det skulle försämra ytpolishen. Doppa aldrig höljet i vatten för rengöring.
5. Innan bakmaskinen packas undan för förvaring, se till att den har svalnat helt, är ren och torr, skeden och knådbladet läggs i lådan och att locket är stängt.

## Introduktion av brödingredienser

### 1. Brödmjöl

Brödmjöl har en hög glutenhalt (så det kan också kallas högglutenmjöl med hög proteinhalt), det har god elasticitet och kan förhindra att brödet faller ihop efter jäsningen. Eftersom glutenhalten är högre än i vanligt mjöl kan det användas för att göra bröd med större storlek och bättre inre konsistens. Brödmjöl är den viktigaste ingrediensen för att baka bröd.

### 2. Vanligt mjöl

Mjöl som inte innehåller något bakpulver och som är lämpligt för att göra snabbbröd.

### 3. Fullkornsmjöl

Fullkornsmjöl mals från hela korn. Det innehåller skal och kli samt gluten. Fullkornsmjöl är tyngre och mer näringsrikt än vanligt mjöl. Bröd som tillverkas av fullkornsmjöl är vanligtvis små. I många recept kombinerar man vanligtvis fullkornsmjöl med brödmjöl för att uppnå bästa resultat.

### 4. Svart vetemjöl

Svart vetemjöl, även kallat "grovt mjöl", är ett slags fiberrikt mjöl som liknar fullkornsmjöl. För att få en stor storlek efter jäsning, måste det användas tillsammans med en stor andel brödmjöl.

### 5. Självjäsande mjöl

En typ av mjöl som innehåller bakpulver och som särskilt används för att baka

kakor.

## 6. Majsmjöl och havremjöl

Majsmjöl och havremjöl mals från majs respektive havre. De är tilläggsingredienser för att baka grovt bröd, som används för att förhöja smaken och texturen.

## 7. Socker

Socker är en mycket viktig ingrediens för att öka den söta smaken och färgen på brödet. Det fungerar också som näring i jästbröd. Vitt socker används i stor utsträckning. Brunt socker eller pulveriserat socker kan användas i vissa recept.

## 8. Jäst

Efter jästprocessen producerar jästen koldioxid. Koldioxiden expanderar brödet och gör den inre strukturen mjuk. För att jästen ska kunna arbeta snabbt behöver den dock kolhydrater i socker och mjöl som näring.

1 tsk aktiv torrjäst = 3/4 tsk snabbjäst

1,5 tsk aktiv torrjäst = 1 tsk snabbjäst

2 tsk aktiv torrjäst = 1,5 tsk snabbjäst

Jäst måste förvaras i kylskåp, eftersom svampen i den dör vid hög temperatur.

Före användning, kontrollera produktionsdag och hållbarhet för jästen.

Förvara den i bakre delen av kylskåpet så snart som möjligt efter varje användning. Om brödet inte jäser beror det oftast på dålig jäst.

För att kontrollera om din jäst är färsk och aktiv följer du instruktionerna nedan.

(1) Häll 1/2 kopp varmt vatten (45-50°C) i en mätbägare.

(2) Smula 1 tsk vitt socker i koppen och rör, häll 2 tsk jäst över vattnet.

(3) Ställ mätbägaren på en varm plats i ca 10 minuter. Rör inte i vattnet.

(4) Det ska uppstå 1 kopp skum. I annat fall är jästen död eller inaktiv.

## 9. Salt

Salt krävs för att förbättra brödets smak och skorpan färg. Men salt kan också hindra degen från att jäsa. Använd aldrig för mycket salt i ett recept. Brödet blir större utan att man lägger till salt.

## 10. Ägg

Ägg kan förbättra brödets konsistens, göra brödet mer näringsrikt och större i storlek. Knäck äggen och vispa dem jämnt.

## 11. Fett, smör och vegetabilisk olja

Fett kan göra brödet mjukare och förlänga lagringstiden. Smöret ska smältas eller hackas till små bitar innan det används.

## 12. Bakpulver

Bakpulver används för att jäsa **ultrasnabbt** bröd och kakor. Eftersom det

producerar luft genom en kemisk reaktion behövs ingen jäsningstid och luften bildar bubblor som mjukar upp brödet.

### **13. Bikarbonat**

Det liknar bakpulver. Det kan även användas tillsammans med bakpulver.

### **14. Vatten och andra vätskor**

Vatten är en grundläggande ingrediens för att baka bröd. Generellt sett är en vattentemperatur på mellan 20 och 25 °C bäst. Vatten kan ersättas med färsk mjölk eller vatten blandat med 2 % mjölkpulver, vilket kan förbättra brödsmaken och färgen på skorpan. Vissa recept kan kräva juice för att förbättra brödets smak, t.ex. äppeljuice, apelsinjuice, citronsaft osv.

## **MÄTNING AV INGREDIENSERNA**

Ett av de viktigaste stegen för att göra ett gott bröd är att ha rätt mängd ingredienser. Det rekommenderas starkt att du använder en mätbägare eller en mätsked för att få exakta mängder, annars påverkas brödet i hög grad.

### **1. Väga flytande ingredienser**

Vatten, färsk mjölk eller tormjöklösning ska mätas med mätkoppar. Avläs den horisontella nivån i mätkoppen. När du mäter matolja eller andra ingredienser ska du rengöra mätbägaren noggrant utan andra ingredienser.

### **2. Torra mått**

Mätning av torra ingredienser måste göras försiktigt genom att ta dem med sked och lägga i en mätkopp, som jämnas till med en kniv när den är full. Om du öser eller knackar på en mätbägare får du mer än vad som behövs. Denna extra mängd kan påverka balansen i receptet. När man mäter små mängder torra ingredienser måste mätskeden användas. Måtten måste vara släta, inte toppade eftersom denna lilla skillnad kan rubba den viktiga balansen i receptet.

### **3. Tillsättningssekvens**

Ordningföljden för tillsättning av ingredienser bör följas, i allmänhet är ordningföljden: flytande ingredienser, ägg, salt och mjölkpulver osv. När ingredienserna tillsätts får mjölet inte vara helt fuktat av vätskan. Jästen kan bara läggas på torrt mjöl. Och jäst får inte röra salt. När du använder fördröjningsfunktionen under lång tid, tillsätt aldrig lättförstörbara ingredienser som ägg eller frukt.

## PROBLEMLÖSNING

	<b>Problem</b>	<b>Orsak</b>	<b>Lösning</b>
<b>Frågor och svar om bakmaskinen</b>	Rök kommer ut ur bakutrymmet eller från ventilerna	Ingredienserna fastnar på bakutrummet på bakformens utsida.	Dra ut kontakten och rengör utsidan på bakformen eller bakutrymmet.
	Brödet sjunker ihop i mitten och är fuktigt på undersidan.	Brödet ligger för länge i formen efter bakning och uppvärmning.	Ta ut brödet ur formen innan värmning funktionen är över.
	Det är svårt att ta ut brödet ur formen.	Brödets undersida sitter fast i knäddbladet	Rengör knäddbladet och axeln efter bakningen. Fyll vid behov bakformen med varmt vatten i 30 minuter, därefter kan knäddbladet enkelt tas bort och rengöras.
	Ingredienserna blandas inte eller brödet bakas inte som det ska.	Fel programinställning	Kontrollera det valda programmet och övriga inställningar.
		Knappen START/STOP trycktes till när maskinen arbetade	Använd inte ingredienserna och starta om
		Locket öppnades flera gånger när maskinen var igång	Öppna inte locket utom när det är helt nödvändigt, t.ex. för att tillsätta ingredienser. Och se till att locket stängs ordentligt efter att det har öppnats.
		Långt elavbrott när maskinen arbetade	Använd inte ingredienserna och starta om.
		Knäddbladets rotation är blockerad	Kontrollera om knäddbladet är blockerat av gryn osv. Dra upp bakformen och kontrollera om dreven snurrar. Gör de inte det, skicka apparaten till kundtjänst.
	Apparaten startar inte. Displayen visar "HHH"	Apparaten är fortfarande varm efter föregående användning	Dra ut kontakten, ta ut bakformen och låt den svalna i rumstemperatur, sätt sedan in kontakten och börja om igen.
	<b>Fel i receptet</b>	Brödet jäser för fort	för mycket jäst, för mycket mjöl, inte tillräckligt mycket salt
eller flera av dessa orsaker			
Brödet jäser inte alls eller inte tillräckligt		Ingen jäst alls eller för lite	a/b
	gammal eller härsken jäst	e	

## Fel i receptet

		vätskan är för varm	c
		jästen har kommit i kontakt med vätskan	d
		fel mjölsort eller härsket mjöl	e
		för mycket eller för lite vätska	a/b/g
		inte tillräckligt mycket socker	a/b
	Degen jäser för mycket och rinner över bakformen	Om vattnet är för mjukt jäser jästen mer	f
		för mycket mjölk påverkar jästens fermentering	c
	Brödet sjunker ihop i mitten	Degvolymen är större än bakformen och brödet sjunker ihop.	a/f
		Fermenteringen är för kort eller för lång på grund av för hög temperatur på vattnet eller att bakutrymmet är för fuktigt	c/h/i
	Tung struktur med klumpar	för mycket mjöl eller inte tillräckligt med vätska	a/b/g
		inte tillräckligt med jäst eller socker	a/b
		för mycket frukt, fullkornsmjöl eller någon annan ingrediens	B
		gammalt eller härsket mjöl, varma vätskor får degen att jäsa för snabbt och limpan sjunker ihop innan den bakats	e
		inget salt eller inte tillräckligt mycket socker	
		för mycket vätska	
	Brödet är inte genombakat i mitten	för mycket eller för lite vätska	a/b/g
		för mycket fukt	h
		recept med blöt ingrediens t.ex. yoghurt	g
	Öppen eller grov struktur eller för många hål	för mycket vatten	g
		inget salt	b
brödfuktighet, för varmt vatten		h/i	
Svampliknande, obakad yta	för mycket vätska	c	
	brödvolymer för stora för formen	a/f	
	för mycket mjöl, speciellt för vitt bröd	f	
	för mycket jäst eller inte tillräckligt med salt	a/b	
	för mycket socker	a/b	
Skivorna är ojämna eller det finns klumpar i mitten	söta ingredienser utöver socker	b	
	brödet har inte svalnat tillräckligt (ången har inte försvunnit)	j	

	Mjölrester på brödskorpan	mjölet var inte väl inarbetat på sidorna under knådningen	g/i
<p>a) Mät ingredienserna rätt.</p> <p>b) Justera ingrediensmängden och kontrollera att alla ingredienserna har tillsatts.</p> <p>c) Använd en annan vätska eller låt den svalna i rumstemperatur. Tillsätt de ingredienser som anges i receptet i rätt ordning, gör en liten grop i mitten av mjölet och lägg i den smulade jästen eller torrjästen, undvik att jästen och vätskan kommer i direkt kontakt.</p> <p>d) Använd enbart färska och korrekt förvarade ingredienser.</p> <p>e) Minska den totala mängden ingredienser, använd inte mer än den angivna mängden mjöl. Minska alla ingredienser med 1/3.</p> <p>f) Korrigera mängden vätska. Om ingredienser som innehåller vatten används måste dosen av den vätska som ska tillsättas minskas ordentligt.</p> <p>g) Om det är fuktigt väder, minska med 1-2 matskedar vatten.</p> <p>h) Använd inte timingfunktionen om det är varmt väder. Använd kalla vätskor.</p> <p>i) Ta ut brödet ur formen direkt efter bakning och lämna det på galler för att svalna i minst 15 minuter innan du skär upp det.</p> <p>j) Minska mängden jäst eller minska alla ingrediensmängden med 1/4.</p>			

## SPECIFIKATIONER

Modell: POBM400GS

Märkspänning: 220-240V~ 50 Hz

Märkeffekt: 550W

## MILJÖVÄNLIG KASSERING



Denna symbol på produkten eller i instruktionerna betyder att dina elektriska och elektroniska apparater ska källsorteras när de är förbrukade och att de inte får slängas i hushållssoporna. Det finns särskilda insamlingsystem för återvinning inom EU. För ytterligare information, kontakta din kommun eller din återförsäljare där du köpte produkten.

**Power International AS,  
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway**

**Power Norge:  
<https://www.power.no/kundeservice/>  
T: 21 00 40 00**

**Expert Danmark:  
<https://www.expert.dk/kundeservice/>  
T: 70 70 17 07**

**Power Danmark:  
<https://www.power.dk/kundeservice/>  
T: 70 33 80 80**

**Punkt 1 Danmark:  
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>  
T: 70 70 17 07**

**Power Finland:  
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>  
T: 0305 0305**

**Power Sverige:  
<https://www.power.se/kundeservice/>  
T: 08 517 66 000**

