

point

BREAD MAKER

POBM1333A
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 POINT brødbakemaskinen. Denna bruksanvisningen hjelper deg med å bruke den ordentlig og sikkert. Vi anbefaler at du tar deg tid til å lese gjennom hele bruksanvisningen for å bli fortrolig med alle funksjonene den har. Les alle sikkerhetsanvisningene nøye før bruk, og oppbevar bruksanvisningen for fremtidig referanse.

FI

Kiitos, kun valitsit uuden POINT-leipäkoneen. Nämä käyttöohjeetopastavat sinua käyttämään laitetta oikein ja Turvallisesti. On suositeltavaa käyttää aikaa tämän käyttöoppaan Lukemiseen, jottaymmärrät täysin, mitä toiminnallisia ominaisuuksia tuote tarjoaa. Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä, ja säilytä käyttöopas myöhempää käyttöä varten.

DK

Tak for købet din nye bagemaskine fra POINT. Disse brugsanvisning hjælper dig med at bruge mælkeskummeren rigtigt og sikkert anbefaler, at du læser denne brugervejledning, så du får en fuld forståelse af, hvordan alle betjeningsfunktionerne virker. Læs alle sikkerhedsinstruktioner nøje før brug, og opbevar denne brugeranvisning til senere reference.

SE

Tack för att du har köpt en ny bakmaskin från POINT. Denna bruksanvisning hjälper dig att använda den säkert och på rätt 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 sedan bruksanvisningen för framtida bruk.

Instruction manual - english	page	4	-	25
Bruksanvisning - norsk	side	26	-	45
Käyttöohjeet - suomi	sivu	46	-	65
Brugsanvisning - dansk	side	66	-	85
Bruksanvisning - svenska	side	86	-	105

GB

NO

FI

DK

SE

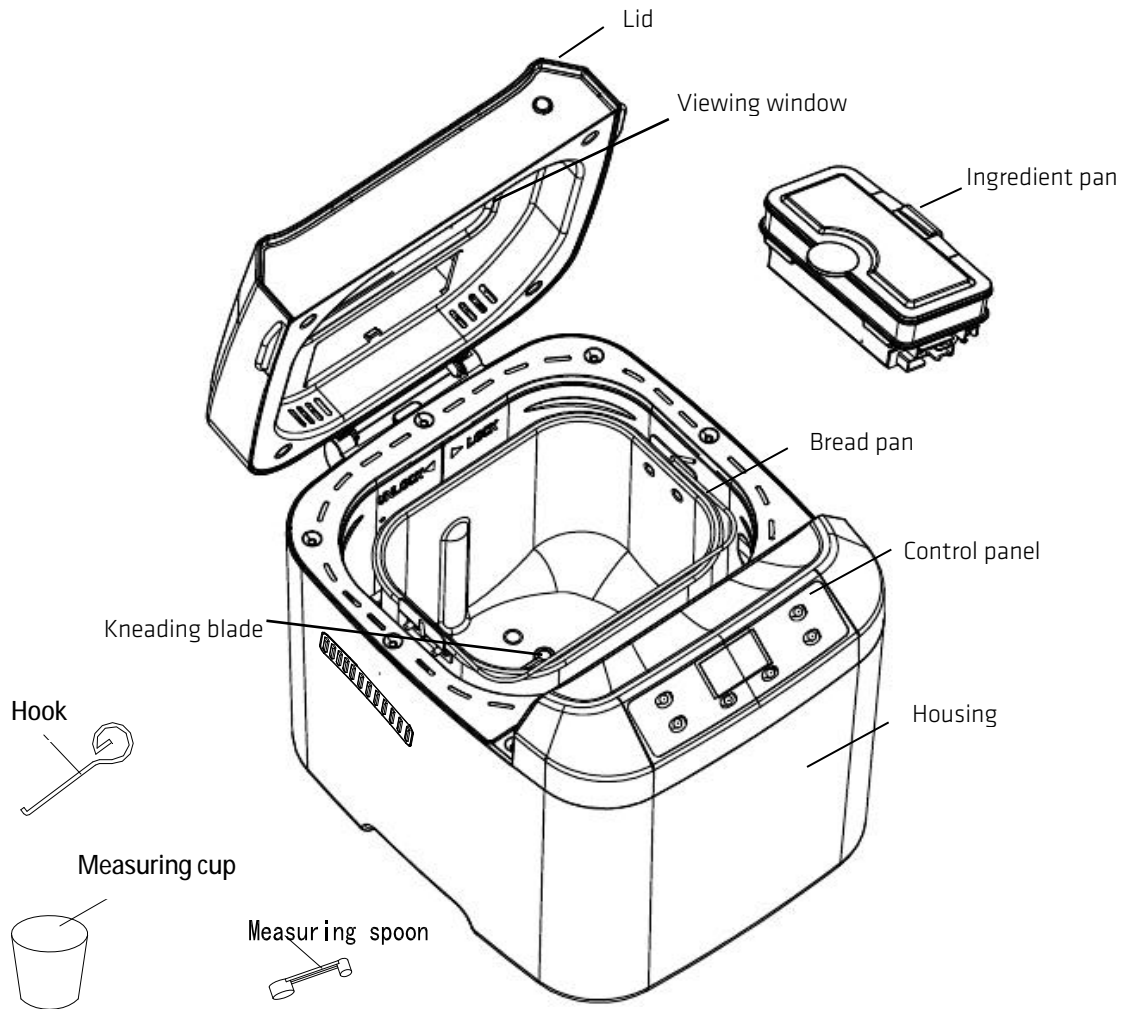
SAFETY WARNINGS

Please read all the instructions and familiarize yourself with the features and operation of your unit before using the appliance. Make sure you read all the safety notes carefully and retain for future reference.

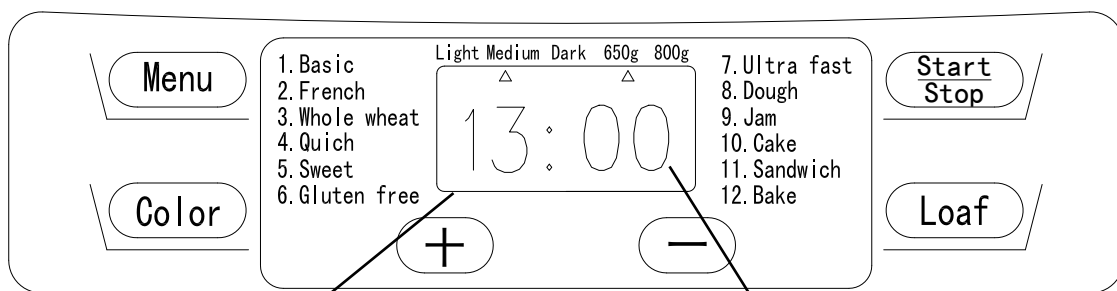
- 1. Before using this appliance, ensure that the voltage of your electricity supply is the same as that indicated on the rating plate of the appliance.**
- 2. Check the appliance and the mains cable regularly for damage. If there is damage of any kind, the appliance should not be used. Do not repair the appliance yourself, always consult a qualified technician.**
- 3. Directly after bread making the appliance is HOT. Always use oven gloves when touching the appliance or the bread pan after baking.**
- 4. Do not immerse the appliance or the mains cable or plug in water or other liquids.**
- 5. Disconnect the unit from the power supply when not in use and before cleaning.**
- 6. Ensure that the mains cable does not touch any hot surface and that it does not overhang a table edge.**
- 7. Do not use attachments or accessories that did not come with this appliance, or that are not recommended by the manufacturer.**
- 8. Do not place the unit on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.**
- 9. Do not touch any moving or spinning parts of the unit when baking.**
- 10. Never switch on the unit without the bread pan being properly placed and filled with ingredients. Do not dent or damage the bread pan. The appliance will not operate properly if damaged.**

- 11. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan as this may damage the bread pan.**
- 12. 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**
- 13. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision**
- 14. Do not cover the appliance when in use. At least 100mm clearance must be provided on all sides of the appliance.**
- 15. Do not use the appliance for any other uses than its intended use.**
- 16. Use the appliance only on heat resistant surfaces. If the work surface is excessively smooth the appliance should be placed on a non-slip mat.**
- 17. Do not use the unit outdoors.**
- 18. This appliance is for normal household use only. Do not use it for professional catering.**
- 19. The unit is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.**

PRODUCT OVERVIEW



CONTROL PANEL



This indicates the program you have chosen

The operation time for each program

OPERATION

START-UP

After the bread maker is connected to the power supply, a beep will be heard and “3:00”

appears on the display after a short time. The arrow shows the default settings of 800g and MEDIUM.

START/STOP

Press the START/STOP button to start or stop the selected programs.

To start a program, press the START/STOP button once. A short beep will be heard and the two dots on the display will begin to flash.

All other buttons are inactivate except the START/STOP button after a program has begun. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.

To stop the program, press the START/STOP button for approx. 2 seconds, then a beep will be heard.

PAUSE function

After the program has started up, you can press the START/STOP button to pause the program. The setting will be memorized and the working time will flash on the display.

Press the START/STOP button again to continue the program. The program will automatically start again in 10 minutes if no button is pressed.

Program menus

For setting different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep), the 12 different program menus will appear in turns on the display. Select your desired program. The functions of the 12 program menus are as follows:

Program 1: BASIC

For white and mixed breads, it mainly consists of wheat flour or rye flour. The bread has a compact consistency. You can adjust the browning level by setting the TEMP button.

Program 2: FRENCH

For light breads made from fine flour. French bread requires special timing and temperatures to achieve that wonderful crispy, nicely browned crust. This is not suitable for baking recipes requiring butter, margarine or milk.

Program 3: WHOLEWHEAT

Whole wheat bread is a yeast bread that is made with a significant portion of wholewheat flour (50% or more), rather than with all white bread flour. Breads made from whole wheat flour are more nutritious because the flour is milled from the entire wheat berry (including the bran and the germ). Using whole wheat flour produces a bread that is brown to dark brown in color (when only whole wheat flour is used), and the breads are more flavorful and healthier than breads made with refined white flours.

Program 4: QUICK (the loaf size is not applicable)

Kneading, rising and baking loaf timings are less than Basic bread. But the bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.

Program 5: SWEET

The Sweet Breads setting is for baking breads with high amounts of sugar, fats and proteins, all of which tend to increase browning. Due to a longer phase of rising the bread will be light and airy.

Program 6: GLUTEN FREE

The Gluten-free Breads setting is for baking Gluten-free breads with high amounts of sugar, fats and proteins, all of which tend to increase browning. Due to a longer phase of rising the bread will be light and airy.

Program 7: ULTRA FAST

The ultra fast setting allows you to prepare a white loaf in a reduced time period. This rapid program does a great job by producing bread as good as the ones produced on the standard three hour program but in a much shorter time.

Program 8: DOUGH (the temperature and loaf size are not applicable)

Kneading and rising only, no baking. Remove the dough and use it for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.

Program 9: JAM (the temperature, loaf size and delay time are not applicable.

Directly press START/STOP button once to begin working) The bread maker is a great cooking environment for homemade jams and chutneys. They make a wonderful complement to freshly baked bread! The paddle automatically keeps the ingredients stirring through out the process.

Program 10: CAKE (the loaf size is not applicable)

Uses the mixing action to ready a cake mixture from the requisite ingredients.

Kneading, rising and baking, but rising with soda or baking powder.

Program 11: SANDWICH

Kneading, rising and baking bread for sandwiches and for baking light texture bread with a thinner crust.

Program 12: BAKE (the loaf size and delay time are not applicable, but the operation time can be adjusted by pressing once, the time will increase or decrease 1 minute. (The adjusted time range is 10-60 minutes.)

The bake setting is for baking only, which can be used to increase the baking time of selected settings. This feature is very helpful to set jams and marmalade.

COLOR

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 program.

LOAF SIZE

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

DELAY function

If you want the appliance to not start baking immediately you can use this button to set the delay time. You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing the + or -. Please note the delay time should include the baking time of program, meaning, at the completion of the delay time, the hot bread is ready. First select the program and degree of browning, then press the “+” or “-” button to increase or decrease the delay time in increments of 10 minutes. The maximum delay time is 13 hours.

Example: Now it is 8:30p.m, if you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your menu, color, loaf size then press the “+” or “-” to add the time until 10:30 appears on the display. Then press the STOP/START button to activate this delay program. You can see the dot flash and the display 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, the keep warm time of 1 hour will start.

Note: This button is not applicable for the Ultra fast, Jam and Bake programs. For time delay 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.

Add fruit automatically

Before operation, put the fruit in the ingredient pan, then the fruit will add into the bread automatically when making bread.

MEMORY

If the power supply has been interrupted during the course of bread making, the program will continue automatically within 10 minutes, even without pressing the **START/STOP** button. If the interruption time exceeds 10 minutes the memory cannot be kept. The bread maker must be restarted.

NOTE: If the dough is no further than the kneading phase when the power supply was interrupted, you can press the “**START/STOP**” button 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 and 34 degree.

WARNING DISPLAY

1. If the display shows “HHH” after the program has started, the temperature inside is still too high (accompanied by 5 beep sounds). 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 the BAKE program), 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 “EEO” after you have pressed the **START/STOP** button, the temperature sensor is disconnected, please check the sensor carefully by an authorized expert.

THE FIRST TIME USE

The appliance may emit a little smoke and a slight smell when you turn it on for the first time. This is normal and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

1. Please check whether all parts and accessories are complete and free of damage.
2. Clean all the parts according to the “Cleaning and Maintenance” section.
3. Set the bread maker on BAKE mode and bake empty for about 10 minutes. Then let it cool down and clean all the detached parts again.
4. Dry all parts thoroughly and assemble them. The appliance is now ready to use.

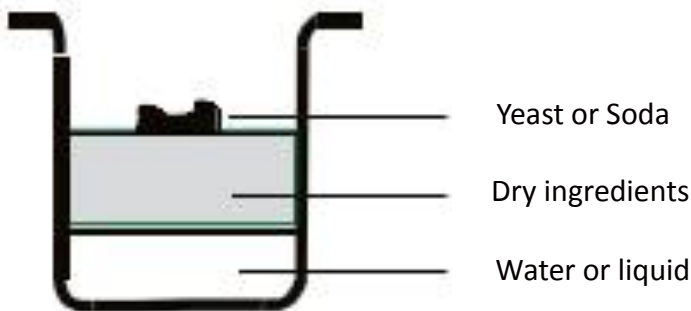
HOW TO MAKE BREAD

1. Place the bread pan in position and turn it clockwise until it clicks into the correct position. Fix the kneading blade onto the drive shaft. It is recommended to fill holes with heat-resisting margarine prior to placing the kneaders, as this avoids the dough to stick below the kneaders and the kneaders could be easily removed from the bread.

2. Place ingredients into the bread pan. Please keep to the order mentioned in the recipe. Usually the water or liquid substance should be added first, then add sugar, salt and flour.

Always add yeast or baking powder as the last ingredient.

Note: For the maximum quantities of flour and yeast to be used, please refer to the recipes.



Note: The maximum quantity of flour and yeast separately is 490g and 6g.

3. With your finger make a small indentation on one side of the flour. Add the yeast into the 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 (650g or 800g).

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 Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Ultra fast, Cake and Sandwich programs, 10 beeps will sound during the 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 program has completed 10 beeps will sound, and the working light will

go off. You can press the **START/STOP** button for approx. 2 seconds to stop the process and take out the bread. Open the lid with 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 a 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 the bread pan upside down and rest on a wire cooling rack or a clean cooking surface and gently shake until the bread falls out.

14. Remove the bread carefully from the pan and cool for about 20 minutes before slicing. It is recommended to slice bread with an electric cutter or dentated cutter. Not with a fruit knife or kitchen knife, otherwise the bread may be subject to deformation.

15. If you are out of the room or have not pressed the **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, turn the program off with the **START/STOP** button.

16. When do not use or completely operation, unplug the power cable.

Note: Before slicing the loaf, use the hook to remove the kneading blade hidden at the bottom of loaf. The loaf is hot, never use your hands to remove the kneading blade.

Note: If the bread has not been completely eaten, it is advised to store the bread in a sealed plastic bag or vessel. Bread can be stored for about three days at room temperature. For up to 10 days storage, pack the bread in a sealed plastic bag or vessel and then place in the refrigerator.

SPECIAL INSTRUCTION

1

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

2

The bread maker can bake a loaf within 1 hour using the ultra fast program. This setting can bake bread in 58 minutes. The bread is a little more dense in texture. The water should be hot water in the temperature range of 48—50 . You must use a cooking thermometer to measure the temperature. The water temperature is very critical to the performance of baking. If the water temperature is too low the bread will not rise to the expected size. If the water temperature is too high it will kill the yeast prior to rising, which also will largely affect the baking performance.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

1. Bread pan: Rub the inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents which might damage the non-stick coating. The pan must be dried completely prior to re-installing.

2. Kneading blade: If the kneading blade 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 cloth.

Please note both the bread pan and kneading blade are dish-washing 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 the housing with a damp cloth. Do not use any abrasive cleaner to clean as this would damage the highly polished 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, and put the spoon and the kneading blade in the drawer, and the lid is closed.

INTRODUCTION OF BREAD INGREDIENTS

1. Bread flour

Bread flour has a high content of gluten (so it can be also called high-gluten flour which contains high protein) It has good elasticity and can keep the bread from collapsing after rising. As the gluten content is higher than common flour, it can be used for making larger sized breads with better inner fiber.

2. Plain flour

Flour that contains no baking powder it is applicable for making express bread.

3. Whole-wheat flour

Whole-wheat flour is ground from grain. It contains wheat skin and gluten. Whole-wheat flour is heavier and more nutrients than common flour. Bread made from whole-wheat flour is usually small in size. Many recipes usually combine the whole -wheat flour and bread flour to achieve the best result.

4. Black wheat flour

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

5. Self-rising flour

A type of flour that contains baking powder. It is normally used for making cakes.

6. Corn flour and oatmeal flour

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

7. Sugar

Sugar is a very important ingredient to increase sweetness and color of bread. It is also considered as nourishment in the yeast bread. White sugar is normally used. Brown sugar, icing sugar or cotton sugar may also be used in some recipes.

8. Yeast

After the yeast process, the yeast will produce carbon dioxide. The carbon dioxide will expand the bread and soften the inner fibers. However, yeast fast breeding needs carbohydrates in 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 temperature. Before using, check the production date and storage life of your yeast. Return it back to the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by bad yeast.

To test to see whether your yeast is fresh and active, follow the below steps:

(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) The froth should be up to 1 cup. Otherwise the yeast is dead or inactive.

9. Salt

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

10. Eggs

Eggs can improve the breads' texture, make the bread more nourish and large in size.

NOTE L make sure the egg are stirred evenly.

11. Grease, butter and vegetable oil

Grease can make bread softer but it will delay storage life of the bread. Butter should be melted or chopped into small particles before using.

12. Baking powder

Baking powder is used for rising the Ultra Fast bread and cake. It can produce air, which will form bubbles to soften the texture of the bread.

13. Soda

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

14. Water and other liquids

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

MEASURING YOUR INGREDIENTS

One of the most important steps for making good bread is using the proper amount of ingredients. Always use measuring cup or measuring spoon to obtain accurate amounts, otherwise the end result of the bread will be affected.

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.

2. Dry measurements

Dry measuring must be done by gently spooning ingredients into a measuring cup and then once filled, leveling off with a knife. Any extra amounts could affect the balance of the recipe. When measuring small amounts of dry ingredients, the 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 abidened. Generally speaking, the sequence is: liquid ingredient, eggs, salt and milk powder etc. When adding the ingredient, the flour can't be immersed by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour.

And yeast can't mix with salt. After the flour has been kneaded for some time a beep will prompt you to put the fruit ingredients into the mixture. If the fruit ingredients are added too early, the flavor will be diminished after a long time mixing. When you use the delay function for a long time, never add perishable ingredients such as eggs and fruits.

BREAD MAKER COOKBOOK

1, BASIC BREAD

SIZE MATERIAL	650g		800g	
1 Water	280 ml	280g	340 ml	340g
2 Oil	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
3 Salt	1 teaspoons	7g	1.5 teaspoons	10g
4 Sugar	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
5 Flour	3 cups	420g	3 1/2 cups	490g
6 Yeast	0.5 teaspoons	1.5g	0.5 teaspoons	1.5g

2, FRENCH BREAD

SIZE MATERIAL	650g		800g	
1 Water	280 ml	280g	340 ml	340g
2 Oil	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
3 Salt	1.5 teaspoons	10g	2 teaspoons	14g
4 Sugar	1.5 tablespoons	18g	2 tablespoons	24g
5 Flour	3 cups	420g	3 1/2 cups	490g
6 Yeast	0.5 teaspoons	1.5g	0.5 teaspoons	1.5g

3, WHOLE WHEAT BREAD

SIZE MATERIAL	650g		800g	
1 Water	260ml	260g	340ml	340
2 Oil	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
3 Salt	4 teaspoons	7g	2 teaspoons	14g
4 Whole wheat	1 cups	110g	2 cups	220
5 Flour	2 cups	280g	2 cups	280
6 Brown Sugar	2 tablespoons	18g	2 .5tablespoon	23g
7 MILK Powder	2 tablespoons	14g	3 tablespoons	21g
8 Yeast	0.5teaspoons	1.5g	0.5 teaspoons	1.5

4, QUICK BREAD

SIZ MATERIAL	800g	
1 Water(40~50ml)	320ml	320g
2 Oil	2	24g
3 Salt	1.5teaspoons	10g
4 Sugar	2tablespoons	24g
5 Flour	3 1/2 cups	490g
6 Yeast	2 teaspoons	6g

5, SWEET BREAD

SIZE MATERIAL	650g		800g	
1 Water	280ml	260	340ml	340
2 Vegetable Oil	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
3 Salt	1.5 teaspoon	10g	2 teaspoon	14g
4 Sugar	3 tablespoons	36g	4 tablespoons	48g
5 Flour	3 cups	420	3 1/2 cups	490
6 Milk powder	2 tablespoons	14g	2 tablespoons	14g
7 Yeast	0.5 teaspoons	1.5g	0.5 teaspoons	1.5g

6, GLUTEN FREE

SIZE MATERIAL	650g	800g
1 WATER	280ml	340ml
2 OIL	2 tablespoons	3 tablespoons
3 SALT	1	1 1/2
4. GLUTEN-FREE FLOUR	3 cups	4 cups
5 SUGAR	2 tablespoons	2 tablespoons
6 YEAST	2 teaspoon	1.5 teaspoon

7, ULTRA FAST BREAD

SIZE MATERIAL	650g	
1 Water(40~50)	270ml	270g
2 Oil	2 tablespoons	24g
3 Salt	1 teaspoon	7g
4 Sugar	3 tablespoons	36g
5 Flour	3 cups	420g
6 Yeast	2 teaspoon	6g

8, DOUGH

SIZE MATERIAL	/	
1 Water	360ml	360g
2 Oil	2 tablespoons	24g
3 Salt	1.5 teaspoons	10g
4 Refined flour	4 cups	560g
5 Sugar	2 tablespoons	24g
6 Yeast	0.5teaspoons	1.5g

9, JAM

SIZE MATERIAL	/	
1 Smashed strawberry	4 cups	
2 Sugar	1 cup	230
3 Pudding powder	1 cup	150

10, CAKE

SIZE MATERIAL	/	
1 Cake oil	2 tablespoons	24g
2 Sugar	8 tablespoons	96g
3 Egg	6	270
4 Self-raising flour	250 g	
5 Flavor essence	1 teaspoon	2g
6 Lemon juice	1.3	10g
7 Yeast	1 teaspoons	3g

11, SANDWICH BREAD

SIZE MATERIAL	650g		800g	
Water	270 ml	270g	360 ml	360g
Butter or margarine	1.5 tablespoons		2tablespoons	
Salt	1.5 teaspoons	10g	2 teaspoons	14g
Sugar	1.5 tablespoons	18g	2 tablespoon	24g
Dry milk	1.5 tablespoons	10g	2 tablespoon	14g
Bread flour	3 cups	420g	4 cups	560g
Dry Yeast	1 teaspoons	3g	1 teaspoons	3g

12, BAKE

TROUBLESHOOTING

	Problem	Cause	Solution	
Question& Answers on Bread maker	Smoke comes out of the baking compartment or out of 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 in the bread pan for too long a time causing too much water to evaporate.	Take the bread out as soon as possible without keeping it warm.	
	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 menu and the other settings.	
		The START/STOP button was touched while the machine was working	Do not use the ingredients and start over again	
		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 that 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.	
	Error with the prescriptions	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
	The dough rises too much and spills over the baking pan The dough rises too much and spills over the baking pan	not enough sugar	a/b
		If the water is too soft the yeast ferments badly	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, whole meal 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

- a) Measure the ingredients correctly.
- b) Adjust the ingredient doses and check that all the ingredients have been added.
- 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.
- d) Use only fresh and correctly stored ingredients.
- 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.
- f) Correct the amount of liquid. If ingredients containing water are used, the dose of the liquid to be added must be duly reduced.
- g) In case of every humid weather remove 1-2 tablespoons of water.
- h) In case of warm weather do not use the timing function. Use cold liquids.
- 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.
- j) Reduce the amount of yeast or of all the ingredient doses by 1/4.
- k) Never grease the pan!
- l) Add a tablespoon of wheat gluten to the dough.

SPECIFICATIONS:

Model: POBM1333A

Rated voltage : 220-240V~ 50Hz

Rated power : 550W



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.

Imported and Exclusively marketed by:
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

Expert Finland:

<https://www.expert.fi/tuki/asiakaspalvelu/>

T: 020 7100 670

Power Finland:

<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>

T: 0305 0305

Power Sverige:

<https://www.power.se/kundservice/>

T: 08 517 66 000

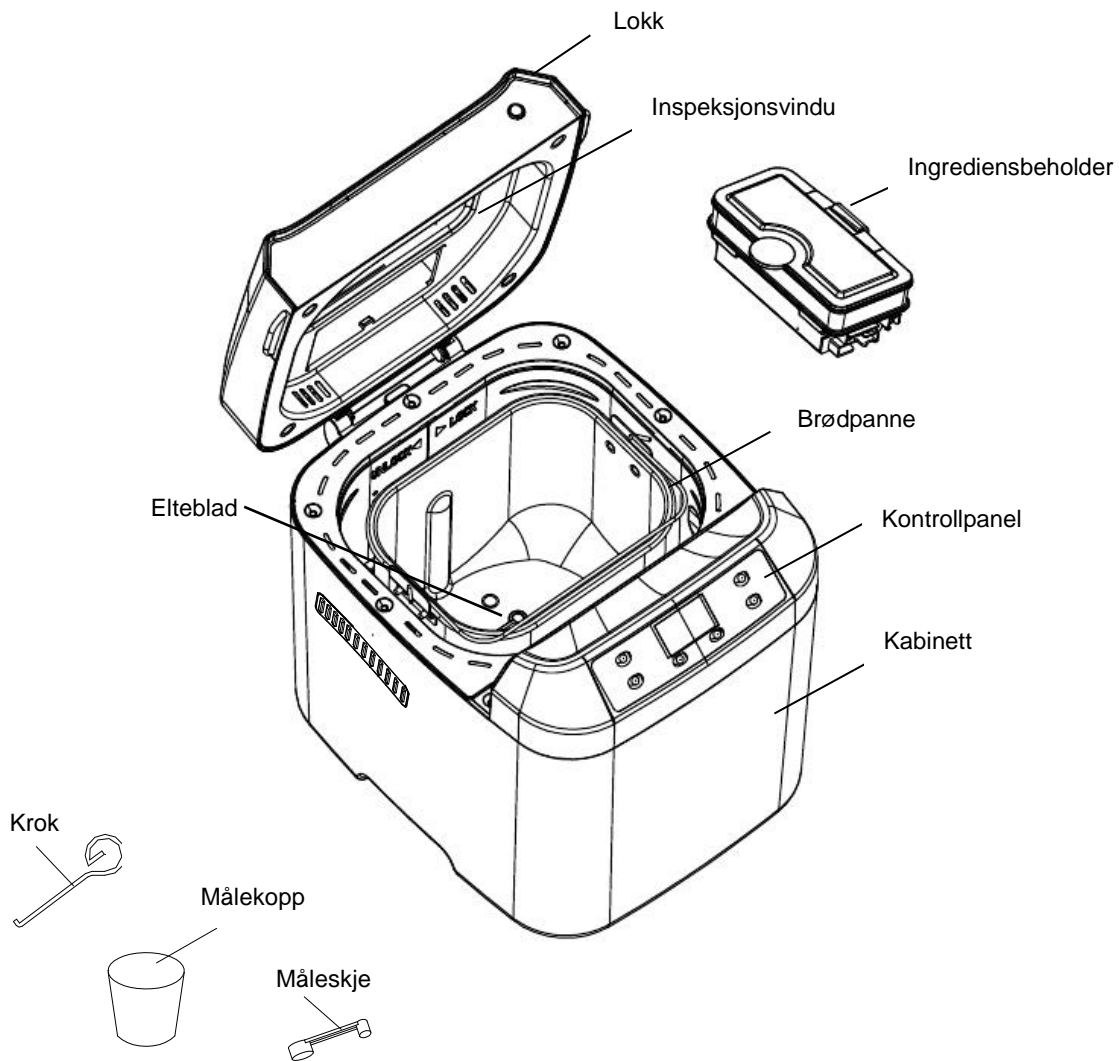
SIKKERHETSADVARSLER

Les alle anvisningene og bli kjent med funksjoner og behandling før du bruker apparatet. Sørg for å lese alle sikkerhetsnotatene nøye og ta vare på dem for senere oppslag.

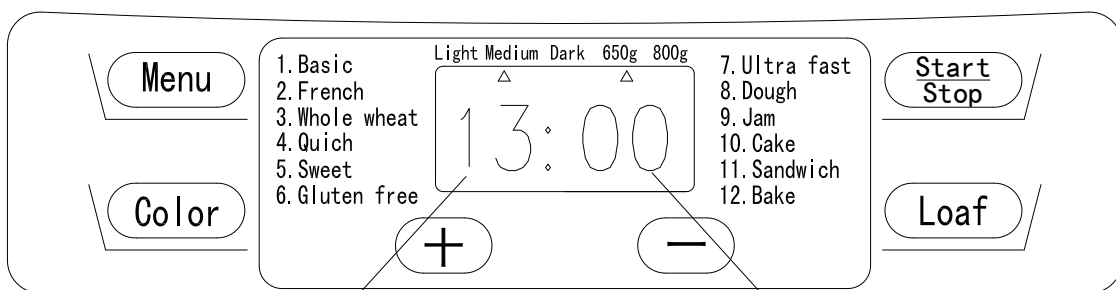
- 1. Før du bruker dette apparatet, må du se etter at spenningen i stikkontakten tilsvarer den som er indikert på apparatets merkeplate.**
- 2. Kontroller apparatet og strømkabelen regelmessig og se etter skade. Hvis du oppdager en skade av noe slag, må apparatet ikke brukes. Ikke reparer apparatet selv, la alltid en kvalifisert tekniker ta seg av det.**
- 3. Apparatet er VARMT like etter brødbaking. Bruk alltid grytekluter når du berører apparatet eller brødpannen etter baking.**
- 4. Ikke dypp apparatet, strømledningen eller støpslet i vann eller andre væsker.**
- 5. Trekk støpslet ut av stikkontakten når apparatet ikke brukes og før rengjøring.**
- 6. Se etter at strømledningen ikke kommer borti varme overflater og at den ikke henger over bordkanten.**
- 7. Ikke bruk ekstrautstyr eller tilbehør som ikke leveres med dette apparatet eller som ikke anbefales av produsenten.**
- 8. Ikke sett apparatet på eller nær en oppvarmet kokeplate eller i en oppvarmet stekeovn.**
- 9. Ikke berør noen av apparatets bevegelige eller roterende deler under brødbakingen.**
- 10. Slå aldri på enheten uten at brødpannen er forsvarlig plassert og fylt med ingredienser. Brødpannen må ikke bulkes eller skades. Apparatet fungerer ikke ordentlig hvis det er skadet.**
- 11. Du må aldri dunke på brødpannen øverst eller på siden for å ta den ut, da dette kan skade brødpannen.**
- 12. Ikke legg metallfolie eller andre materialer inn i**

- brødbakemaskinen, fordi medføre brann eller kortslutning.**
- 13. Dette apparatet kan brukes av barn fra og med åtte år og personer med reduserte fysiske , sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller har mottatt instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår faren dette innebærer. Barn skal ikke leke med apparatet. Barn må ikke foreta rengjøring og vedlikehold uten tilsyn.**
 - 14. Ikke tildekk apparatet når det i bruk. La det være minst 100 mm åpent rom på alle sider rundt apparatet.**
 - 15. Ikke bruk apparatet til noe annet enn hva det er beregnet for.**
 - 16. Bruk apparatet kun på varmesikre overflater. Hvis arbeidsflaten er svært glatt, må apparatet settes på en sklisikker matte.**
 - 17. Ikke bruk apparatet utendørs.**
 - 18. Dette apparatet er kun for vanlig husholdningsbruk Må ikke brukes til profesjonell catering.**
 - 19. Apparatet er ikke beregnet på drift ved hjelp av et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.**

PRODUKTOVERSIKT



KONTROLLPANEL



Dette indikerer valgt program

Driftstid for hvert program

BETJENING

OPPSTART

Så snart brødbakemaskinen kobles til stikkontakten, høres et pip, og «3:00» vises på skjermen etter et øyeblikk. Pilen viser standardinnstillingene 800 g og MEDIUM.

START/STOP (START/STOPP)

Bruk START/STOP (START/STOPP)-knappen til å starte eller stoppe valgte programmer.

Trykk på START/STOP (START/STOPP)-knappen én gang for å starte et program. Det høres et kort pip, og de to punktene på skjermen begynner å blinke.

Alle knapper unntatt START/STOP (START/STOPP)-knappen er inaktive etter at et program har startet. Denne funksjonen bidrar til å hindre uønsket brudd i programdriften. Programmet kan stanses ved å trykke START/STOP (START/STOPP)-knappen i ca. 2 sekunder til det høres et pip.

PAUSE-funksjon

Etter at programmet har startet, kan du trykke START/STOP (START/STOPP)-knappen for å ta pause i programmet. Brødbakemaskinen husker innstillingen, og arbeidstiden blinker på skjermen. Trykk på START/STOP (START/STOPP)-knappen igjen for å fortsette programmet. Programmet starter automatisk igjen etter 10 minutter hvis ingen knapp trykkes.

Programmenyer

For å stille inn forskjellige programmer. Hver gang knappen trykkes (ledsaget av et kort pip), vises de 12 forskjellige programmenyene etter tur på skjermen. Velg ønsket program. De 12 programmenyene har følgende funksjoner:

Program 1: BASIC (STANDARDBRØD)

For hvitt og blandet brød som hovedsakelig består av hvetemel og/eller rugmel. Brødet får en kompakt konsistens. Du kan justere bruningen ved hjelp av TEMP-knappen.

Program 2: FRENCH (FRANSKBRØD)

For lyst brød laget av finsiktet mel. Franskbrød krever spesiell innstilling av tid og temperatur for å oppnå den vidunderlige sprøe og passe brune skorpen. Denne innstillingen passer ikke for bakeoppskrifter som krever smør, margarin eller melk.

Program 3: WHOLEWHEAT (FULLKORNSHVETE)

Helkornbrød er gjærbakst laget med en betydelig andel fullkornshvetemel (50 % eller mer) istedenfor bare siktet hvetemel. Når brød lages av fullkornshvetemel, blir de mer næringsrike, fordi melet er malt fra hele hvetekornet (inkludert skall og kime). Bruk av fullkornshvetemel gir brød med brun til mørkebrun farge (med bare fullkornshvetemel), og brødene blir mer velsmakende og sunnere enn brød laget med siktet, hvitt mel.

Program 4: QUICK (HURTIGBRØD) (brødstørrelsen er ikke relevant)

Tidene for elting, heving og steking er kortere enn for standardbrød. Brød bakt med denne innstillingen blir imidlertid gjerne mindre og tettere.

Program 5: SWEET (SØTT)

Innstillingen for Søtt Brød brukes til å bake brød med mye sukker, fett og protein, ingredienser som forsterker bruningen. På grunn av lengre hevingstid, blir brødene lysere og luftigere.

Program 6: GLUTEN FREE (GLUTENFRI)

Glutenfri-innstillingen brukes til å bake glutenfrie brød med mye sukker, fett og protein, ingredienser som forsterker bruningen. På grunn av lengre hevingstid, blir brødene lysere og luftigere.

Program 7: ULTRA FAST (ULTRAHURTIG)

Ultrahurtig-innstillingen lar deg bake et hvitt brød på kort tid. Dette hurtigprogrammet lager nesten like gode brød som standardprogrammet på tre timer, men på langt kortere tid.

Program 8: DOUGH (DEIG) (temperaturen og brødstørrelsen er ikke relevant)

Programmet omfatter kun elting og heving, ikke steking. Ta ut deigen og bruk den til å lage rundstykker, pizza, dampkokt brød osv.

Program 9: JAM (SYLTETØY) (temperaturen, brødstørrelsen og ventetiden er ikke relevant. Trykk direkte på START/STOP (START/STOPP)-knappen én gang for å sette i gang)

Brødbakemaskinen passer utmerket til å lage hjemmelaget syltetøy og saus. Dette kan sette en vidunderlig spiss på nybakt brød! Vispen holder automatisk ingrediensene i bevegelse under hele prosessen.

Program 10: CAKE (KAKE) (brødstørrelsen er ikke relevant)

Bruker blandefunksjonen til å lage en fullt ferdig kakeblanding av de tilsatte ingrediensene. Elting, heving og steking; hevemiddel er her natron eller bakepulver.

Program 11: SANDWICH

Elte, heve og steke brød for smørbrød og for å bake luftig brød med tynnere skorpe.

Program 12: BAKE (brødstørrelsen og ventetiden er ikke relevant, men baketiden kan justeres med «+»- og «-»-knappene; hvert trykk på «+»- eller «-»-knappen forlenger eller forkorter baketiden med ett minutt. Tidsområdet for justering er 10-60 minutter)

Bakeinnstillingen gjelder kun for baking, og kan brukes til å forlenge eller forkorte baketiden for valgte innstillinger. Denne funksjonen er svært nyttig når du lager syltetøy og marmelade.

COLOR (BRUNHETSGRAD)

Du kan velge LIGHT (LYS), MEDIUM eller DARK (MØRK) skorpefarge. Trykk på denne knappen for å velge ønsket farge. Denne knappen er ikke relevant for disse programmene: Deig og Syltetøy.

LOAF SIZE (BRØDSTØRRELSE)

Trykk på denne knappen for å velge brødstørrelse. Vær oppmerksom på at den totale baketiden kan variere med brødstørrelsen. Denne knappen er ikke relevant for disse programmene: Quick (Hurtigbrød), Dough (Deig), Jam (Syltetøy), Cake (Kake) og Bake.

DELAY (UTSATT START) -funksjon

Hvis du vil at apparatet skal vente litt før det begynner å bake, kan du bruke denne knappen til å angi ventetiden.

Bestem hvor lenge det skal være til brødet er ferdig ved hjelp av «+» og «-» knappene. Vær oppmerksom på at ventetiden må omfatte programmets baketid, noe som betyr at når ventetiden er slutt, er det nystektebrødet ferdig. Velg først programmet og bruningsgraden, og bruk deretter «+» eller «-» knappen til å øke eller minske ventetiden i trinn på 10 minutter. Den maksimale ventetiden er 13 timer.

Eksempel: Klokken er nå 20:30, og du ønsker nybakt brød i morgen tidlig klokken sju, dvs. om 10 timer og 30 minutter. Velg funksjon, farge og brødstørrelse, og trykk «+» eller «-» for å stille ventetiden til du ser 10:30 på skjermen. Trykk deretter på START/STOP

(START/STOPP)-knappen for å aktivere ventefunksjonen. Du skal se et blinkende punkt og at skjermen teller ned og viser den gjenværende ventetiden. Det nybakte brødet er ferdig kl. 07:00 i morgen tidlig. Hvis du ikke tar ut brødet straks, holder brødbakemaskinen det varmt i én time.

Merk: Denne knappen er ikke relevant for disse programmene: Ultrahurtig, Syltetøy og Bake. Ikke bruk lettbederverlige ingredienser, deriblant egg, fersk melk, frukt, løk osv. når du baker med ventefunksjonen.

HOLD VARM

Brød holdes varmt automatisk i opptil 60 minutter etter baking. Hvis du vil ta ut brødet, kan du slå av programmet ved å trykke på START/ STOP (START/ STOPP)-knappen.

Legg til frukt automatisk

Legg frukten i ingrediensbeholderen før start, så blir frukten tilsatt brødet automatisk under bakingen.

MINNE

Hvis strømmen blir brutt mens brødbakemaskinen arbeider, fortsetter den prosessen

automatisk hvis strømmen kommer tilbake innen 10 minutter; det er da ikke nødvendig å trykke START/STOP (START/STOPP)-knappen. Hvis avbruddet varer over 10 minutter, tømmes minnet. Du må da starte brødbakemaskinen på nytt.

MERK: Hvis deigen ikke har kommet lenger enn til eltingen når strømbryddet inntreffer, kan du trykke START/STOP (START/STOPP)-knappen for å starte programmet fra begynnelsen.

OMGIVELSER

Brødbakemaskinen fungerer godt ved både høye og lave temperaturer, men brødstørrelsen kan variere mellom et svært varmt rom og et svært kaldt rom. Vi anbefaler å holde romtemperaturen mellom 15 °C og 34 °C.

ADVARSELSVISNING

1. Hvis skjermen viser «HHH» (og du hører fem pipelyder) etter at programmet har startet, betyr det at den innvendige temperaturen fortsatt er for høy. Programmet må stoppes. Åpne lokket og la brødbakemaskinen avkjøles i 10 til 20 minutter.
2. Hvis skjermen viser «LLL» (og du hører fem pipelyder) etter at du har trykket START/STOP (START/STOPP)-knappen (unntatt for Bake-programmet), betyr det at den innvendige temperaturen er for lav. Stans lyden ved å trykke på START/STOP (START/STOPP)-knappen, åpne lokket og la apparatet hvile i 10 til 20 minutter til det oppnår romtemperatur.
3. Hvis skjermen viser «EE0» etter at du har trykket START/STOP (START/STOPP)-knappen, betyr det at temperatursensoren er frakoblet. Få en autorisert reparatør til å undersøke sensoren.

FØRSTEGANGS BRUK

Apparatet kan avgi litt røyk og en svak lukt når du slår det på for første gang. Dette er normalt og vil snart gi seg. Sørg for at apparatet har tilstrekkelig ventilasjon.

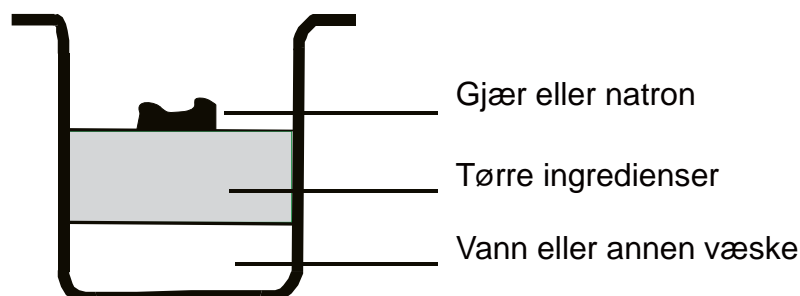
1. Kontroller om alle deler og tilbehør er komplett og uten skade.
2. Rengjør alle delene i henhold til avsnittet «Rengjøring og vedlikehold».
3. Sett brødbakemaskinen i BAKE-modus og la den arbeide på tomgang i omtrent 10 minutter. La den deretter kjøles ned, og rengjør alle de løse delene igjen.
4. Tørk alle delene grundig og sett dem sammen. Apparatet er nå klart til bruk.

SLIK BAKER DU BRØD

1. Sett brødplassen på plass og vri den med urviseren til den klikker i riktig posisjon. Fest eltebladet på drivakselen. Vi anbefaler at du fyller hullene med varmebestandig margarin før du plasserer elterne. Dette motvirker at deigen kleber seg under elterne, slik at de lett kan fjernes fra brødet.

2. Tilsett ingrediensene i brødpannen. Følg rekkefølgen som angitt i oppskriften. Som regel tilsettes vann eller flytende ingredienser først; deretter sukker, salt og mel. Gjær eller bakepulver skal alltid tilsettes som den siste ingrediensen.

Merk: Se oppskriftene angående maksimale mengder av mel og gjær.



Merk: De maksimale mengdene er 490 g for mel og 6 g for gjær.

3. Bruk fingeren og lag en liten fordypning på den ene siden av melet. Tilsett gjær i fordypningen, idet du passer på at den ikke kommer i kontakt med flytende ingredienser eller salt.

4. Steng lokket varsomt og sett støpslet inn i en stikkontakt.

5. Trykk MENU (MENY)--knappen til det ønskede programmet er valgt.

6. Trykk COLOR-knappen for å velge ønsket skorpefarge.

7. Trykk LOAF (BRØD)-knappen for å velge ønsket størrelse (650 eller 800 g).

8. Bruk «+»- eller «-»-knappen for å stille ventetiden. Du kan hoppe over dette trinnet hvis du vil at brødbakemaskinen skal starte arbeidet øyeblikkelig.

9. Trykk på START/STOP (START/STOPP)-knappen for å starte.

10. Disse programmene avgir 10 pip i løpet av bakingen: Standardbrød, Franskbrød, Helkornbrød, Hurtigbrød, Søtt, Ultrahurtig, Kake og Sandwich. Dette forteller deg når du skal tilsette ingredienser. Åpne lokket og tilsett ingredienser. Det kan unnslippe noe damp via ventilsprekkene i lokket under baking. Dette er normalt.

11. Så snart programmet er ferdig, høres 10 pip, og driftslampen slukkes. Du kan trykke og holde START/STOP (START/STOPP)-knappen i ca. 2 sekunder for å stanse programmet og ta ut brødet. Bruk ovnsvotter når du åpner lokket og tar et godt tak i brødpannehåndtaket. Drei brødpannen mot urviseren, og trekk den varsomt rett opp og ut av apparatet.

12. Bruk en klebefri slikkepott og løsne brødsidene varsomt fra brødpannen.

Forsiktig: Brødpannen og brødet kan være svært varme! De må alltid behandles forsiktig, og du må bruke ovnsvotter.

13. Snu brødpannen opp ned og la den hvile på et trådstativ eller en ren overflate, og rist deretter brødpannen til brødet løsner og faller ut.

14. Fjern brødet forsiktig fra brødpannen og la det kjøles i omtrent 20 minutter før oppskjæring.

Vi anbefaler å skjære brødet med en elektrisk brødskjærer eller sagtakket kniv. Brukes en

fruktkniv eller kjøkkenkniv, kan brødet lett bli deformert.

15. Hvis du ikke er til stede eller ikke trykker START/STOP (START/STOPP)-knappen idet bakingen er ferdig, holdes brødet automatisk varmt i én time. Hvis du vil ta ut brødet, kan du slå av programmet ved å trykke på START/STOP (START/STOPP)-knappen.

16. Når brødbakemaskinen ikke er i bruk eller er ferdig med arbeidet, trekk støpslet ut av stikkontakten.

Merk: Bruk kroken og fjern eltebladet som er skjult under brødet, før du skjærer brødet i skiver. Brødet er varmt - ikke bruk hendene til å fjerne eltebladet.

Merk: Hvis brødet ikke spises helt opp, bør restene oppbevares i en forseglet plastpose eller beholder. Brød kan oppbevares i omtrent tre dager ved romtemperatur. Brødet kan oppbevares opptil 10 dager hvis det pakkes i en forseglet plastpose eller beholder og legges i kjøleskapet.

INTRODUKSJON TIL APPARATET

1. For hurtigbrød

Hurtigbrød lages med bakepulver og natron som aktiveres av fuktighet og varme. Det anbefales at alle væsker plasseres i bunnen av brødpannen, og tørre ingredienser øverst. Idet Hurtigbrød-blandingen begynner, kan våte og tørre ingredienser samle seg i hjørnene på brødpannen. Det kan da være nødvendig å hjelpe apparatet med å blande for å unngå melklumper. Bruk en slikkepott av gummi hvis du trenger å gjøre dette.

2. Om Ultra fast (Ultrahurtig)-programmet

Brødbakemaskinen kan bake et brød på 1 time med Ultra fast (Ultrahurtig)-programmet. Denne innstillingen kan bake brød på 58 minutter. Brødet får en litt mer kompakt tekstur. Væsken bør varmes opp til ca. 48-50 °C. Du må bruke et kjøkkentermometer til å måle temperaturen.

Væsketemperaturen er svært kritisk for gode bakeresultater. Hvis væsketemperaturen er for lav, heves ikke brødet til forventet størrelse. Hvis væsketemperaturen er for høy, drepes gjærsopp før heving, noe som reduserer bakeevnen kraftig.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

1. Brødpanne: Gni innsiden og utsiden med en fuktig klut. Ikke bruk skarpe gjenstander eller skuremidler som kan skade slippbelegget. Brødpannen må være helt tørr før den settes inn igjen.

2. Elteblad: Hvis det er vanskelig å fjerne eltebladet fra akselen, fyll beholderen med varmt vann og la den stå i bløt i ca. 30 minutter. Deretter kan elteren enkelt fjernes for rengjøring. Bruk en fuktig klut og rengjør eltebladet omhyggelig. Vær oppmerksom på at både brødpannen og

eltebladet kan vaskes i oppvaskmaskin.

3. Lokk og vindu: Rengjør lokket innvendig og utvendig med en lett fuktet klut.

4. Kabinett: Rengjør kabinettet utvendig ved å stryke varsomt med en fuktig klut. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler, fordi disse kan skade den høypolerte overflaten. Senk aldri kabinettet ned i vann for rengjøring.

5. Før brødbakemaskinen pakkes og settes bort, må du forsikre deg om at den er fullstendig avkjølt, ren og tørr. Legg skjeen og eltebladet i skuffen og steng lokket.

INTRODUKSJON TIL BRØDINGREDIENSER

1. Hvetemel

De beste brødene er bakt med hvetemel. Egnet til hurtigbrød. Hvete består av et ytre skall, ofte referert til som kli, og en indre kjerne, som inneholder hvetespirer og frøhvite. Det er proteinet i frøhviten som danner gluten når det blandes med vann. Gluten er elastisk som strikk og gassene som oppstår under gjæring blir fanget, noe som gjør at deigen hever.

2. Hvitt mel

I disse meltypene er de ytre kli og hvetekimene fjernet, slik at frøhviten er igjen, og blir malt til et hvitt mel. Det er viktig å bruke sterkt hvitt mel, eller hvitt brødmel, fordi disse har et høyere proteininnhold, noe som er nødvendig for glutenutvikling. Ikke bruk vanlig hvitt mel eller selv-hevende mel for å lage gjærhevet brød i brødbakemaskinen, ettersom resultatet er dårligere brød. Det fins flere typer hvitt brødmel tilgjengelig, bruk et med god kvalitet, helst ubleket, for best resultat.

3. Fullkornshvetemel

Mel av fullkornshveteer malt av hele korn. Det inneholder hveteskall og gluten.

Fullkornshvetemeler tyngre og mer næringsrikt enn vanlig mel. Brød laget av fullkornshvetemel er som regel små. Oppskrifter anbefaler som oftest å blande fullkornshvetemelo og brødmel for å oppnå best resultat.

4. Grovt brødmel

En kombinasjon av hvitt, fullkorn og rugmel blandet med maltede hele hvetekorn, som gir både tekstur og smak. Bruk på egen hånd eller i kombinasjon med sterkt hvitt mel. Det har, i likhet med fullkornshvetemel, et høyt fiberinnhold. For å få brød med stor størrelse etter heving må brødmel utgjøre mesteparten.

5. Selvhevende mel

En meltype som inneholder bakepulver. Det brukes vanligvis til å bake 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 tekstur.

7. Sukker

Sukker er en svært viktig ingrediens for å gjøre brødet søtere og brunere. Det kan også anses som næringsmiddel for gjæren. Hvitt sukker brukes mest. Enkelte oppskrifter angir også brunt sukker, melis eller sukkerspinn.

8. Gjær

Gjærens oppgave er å produsere karbondioksid. Karbondioksid er en gass som hever brødet og gir en myk indre tekstur. Gjæren forbruker imidlertid karbohydrater i sukker og mel som næring til sin egen vekst.

1 ts aktivt tørrgjær = 3/4 ts instant gjær

1,5 ts aktiv tørrgjær = 1 ts instant gjær

2 ts aktiv tørrgjær = 1,5 ts instant gjær

Gjær må oppbevares i kjøleskapet, fordi gjærsoppen ellers blir drept ved høy temperatur.

Kontroller produksjonsdatoen og oppbevaringstiden for gjæren før bruk. Sett gjæren du ikke bruker snarest tilbake i kjøleskapet. Dårlig heving av brød skyldes som regel dårlig gjær.

Du kan sjekke om gjæren er frisk og aktiv ved å følge trinnene nedenfor:

(1) Hell 1/2 kopp varmt vann (45-50 °C) i en målekopp.

(2) Tilsett 1 ts hvitt sukker i koppen og rør, før du drysser 2 ts gjær over vannet.

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

(4) Det bør bli omtrent 1 kopp skum. I motsatt fall er gjæren død eller inaktiv.

9. Salt

Salt er nødvendig for å gi brødet god smak og skorpefarge. Men salt kan også hindre gjæren i å heve seg. Bruk aldri for mye salt i en oppskrift. Brød blir større hvis de bakes uten salt.

10. Egg

Egg kan forbedre brødets tekstur, gjøre det mer næringsrikt og øke størrelsen.

OBS: Pass på at egget er jevnt rørt.

11. Fett, smør og vegetabilsk olje

Fett kan gjøre brødet mykere, men reduserer lagringstiden. Smør må smeltes eller hakkes i småbiter før bruk.

12. Bakepulver

Bakepulver brukes for å heve ultrahurtig brød og kake. Det produserer luftbobler som gir brødet en myk tekstur.

13. Natron

Natron ligner på bakepulver. Det kan også brukes i kombinasjon med bakepulver.

14. Vann og andre væsker

Vann er en nødvendig ingrediens i brødbaking. Som regel er det best med en væsketemperatur fra 20 °C til 25 °C. Vann kan erstattes med fersk melk eller 2 % melkepulver utrørt i vann. Dette kan forbedre brødets smak og gi penere skorpefarge. Enkelte oppskrifter kan kreve bruk av juice for å gi bedre smak på brødet; f.eks. eplejuice, appelsinjuice, sitronjuice osv.

MÅLE INGREDIENSENE

En av de viktigste faktorene for å bake gode brød er å bruke riktig mengde ingredienser. Bruk alltid målekopp eller måleskje for å oppnå nøyaktig mengde, ellers kan det ferdige brødet bli uheldig påvirket.

1. Måle flytende ingredienser

Vann, fersk melk eller melkepulverløsning må måles med målekopp. Observer nivået i målekoppen med øynene horisontalt. Husk å rengjøre målekoppen grundig når du måler matolje eller andre lignende ingredienser.

2. Måle tørre ingredienser

Mål tørre ingredienser ved å bruke en skje til å fylle målekoppen, og stryk deretter av det overskytende med en kniv. For store mengder kan påvirke balansen i oppskriften. Når små mengder av tørre ingredienser måles, må en måleskje brukes. Målingene må være strøkne, ikke toppede, fordi denne lille forskjellen kan ødelegge den kritiske balansen i oppskriften.

3. Rækkefølge for tilsetninger

Det er viktig å tilsette ingrediensene i riktig rækkefølge. Den generelle rækkefølgen er: flytende ingredienser, egg, salt, melkepulver osv. Det er viktig å unngå at melet blir fullstendig fuktet av væskene når ingrediensene tilsettes. Gjæren kan bare plasseres i tørt mel. Og gjær kan ikke blandes med salt. Etter at melet er blitt eltet en stund, vil et pip varsle deg om å tilsette fruktingredienser i blandingen. Hvis fruktingrediensene tilsettes for tidlig, kan smaken bli redusert etter for lang tids blanding. Når du bruker ventefunksjonen over lengre tid, må du ikke tilsette ingredienser som kan bli skjemt, deriblant egg og frukt.

KOKEBOK FOR BRØDBAKEMASKIN

1. STANDARDBRØD

STØRRELSE INGREDIENS	650g		800g	
1. Vann	280 ml	280g	340 ml	340g
2. Olje	2 spiseskjeer	24g	3 spiseskjeer	36g
3. Salt	1 teskje	7g	1,5 teskjeer	10g
4. Sukker	2 spiseskjeer	24g	3 spiseskjeer	36g
5. Mel	3 kopper	420g	3,5 kopper	490g
6. Gjær	0,5 teskje	1,5g	0,5 teskje	1,5g

2. FRANSKBRØD

STØRRELSE INGREDIENS	650g		800g	
1. Vann	280 ml	280g	340 ml	340g
2. Olje	2 spiseskjeer	24g	3 spiseskjeer	36g
3. Salt	1,5 teskjeer	10g	2 teskje	14g
4. Sukker	1,5 spiseskjeer	18g	2 spiseskjeer	24g
5. Mel	3 kopper	420g	3,5 kopper	490g
6. Gjær	0,5 teskje	1,5g	0,5 teskje	1,5g

3. HELKORNBRØD

STØRRELSE INGREDIENS	650g		800g	
1. Vann	260ml	260g	340ml	340g
2. Olje	2 spiseskjeer	24g	3 spiseskjeer	36g
3. Salt	4 teskjeer	7g	2 teskjeer	14g
4. Helkorn av hvete	1 kopper	110g	2 kopper	220g
5. Mel	2 kopper	280g	2 kopper	280g
6. Brunt sukker	2 spiseskjeer	18g	2,5 spiseskjeer	23g
7. MELKEPULVER	2 spiseskjeer	14g	3 spiseskjeer	21g
8. Gjær	0,5 teskje	1,5g	0,5 teskje	1,5g

4. HURTIGBRØD

STØRRELSE INGREDIENS	800g	
1. Vann (40–50 °C)	320ml	320g
2. Olje	2 spiseskjeer	24g
3. Salt	1,5 teskjeer	10g
4. Sukker	2 spiseskjeer	24g
5. Mel	3,5 kopper	490g
6. Gjær	2 teskjeer	6g

5. SØTT BRØD

STØRRELSE INGREDIENS	650g		800g	
1. Vann	280ml	260g	340ml	340g
2. Vegetabilsk olje	2 spiseskjeer	24g	3 spiseskjeer	36g
3. Salt	1,5 teskjeer	10g	2 teskjeer	14g
4. Sukker	3 spiseskjeer	36g	4 spiseskjeer	48g
5. Mel	3 kopper	420g	3,5 kopper	490g
6. Melkepulver	2 spiseskjeer	14g	2 spiseskjeer	14g
7. Gjær	0,5 teskje	1,5g	0,5 teskje	1,5g

6. GLUTENFRITT BRØD

STØRRELSE INGREDIENS	650g	800g
1. VANN	280ml	340ml
2. OLJE	2 spiseskjeer	3 spiseskjeer
3. SALT	1	1 1/2
4. Glutenfritt mel	3 kopper	4 kopper
5. SUKKER	2 spiseskjeer	2 spiseskjeer
6. GJÆR	2 teskjeer	1,5 teskjeer

7. ULTRAHURTIG BRØD

STØRRELSE INGREDIENS	650g	
1. Vann (40-50 °C)	270ml	270g
2. Olje	2 spiseskjeer	24g
3. Salt	1 teskje	7g
4. Sukker	3 spiseskjeer	36g
5. Mel	3 kopper	420g
6. Gjær	2 teskjeer	6g

8. DEIG

STØRRELSE INGREDIENS	/	
1. Vann	360ml	360g
2. Olje	2 spiseskjeer	24g
3. Salt	1,5 teskjeer	10g
4. Siktet mel	4 kopper	560g
5. Sukker	2 spiseskjeer	24g
6. Gjær	0,5 teskje	1,5g

9. SYLTETØY

STØRRELSE INGREDIENS	/	
1. Rørt jordbær	4 kopper	
2. Sukker	1 kopp	230g
3. Puddingpulver	1 kopp	150g

10. KAKE

STØRRELSE INGREDIENS	/	
1. Matolje	2 spiseskjeer	24g
2. Sukker	8 spiseskjeer	96g
3. Egg	6	270g
4. Selvhevende mel	250 g	
5. Smakstilsetning	1 teskje	2g
6. Sitronjuice	1,3 spiseskjeer	10g
7. Gjær	1 teskje	3g

11. SANDWICHBRØD

STØRRELSE INGREDIENS	650g		800g	
Vann	270 ml	270g	360 ml	360g
Smør eller margarin	1,5 spiseskjeer		2 spiseskjeer	
Salt	1,5 teskjeer	10g	2 teskjeer	14g
Sukker	1,5 spiseskjeer	18g	2 spiseskjeer	24g
Tørrmelk	1,5 spiseskjeer	10g	2 spiseskjeer	14g
Brødmel	3 kopper	420g	4 kopper	560g
Tørrgjær	1 teskje	3g	1 teskje	3g

12. BAKE: Bake ut den eltede deigen.

FEILSØKING

	Problem	Årsak	Løsning
Spørsmål og svar om brødbakemaskinen	Det kommer røyk ut av bakerommet eller luftehullene	Ingrediensene hefter seg til bakerommet eller på utsiden av bakepannen	Trekk ut støpslet og rengjør bakepannen utvendig eller bakerommet.
	Brødet faller sammen på midten og er fuktig i bunnen	Brødet har ligget for lenge i brødpannen, slik at for mye vann har fordampet.	Ta brødet ut så snart som mulig uten å holde det varmt.
	Det er vanskelig å ta brødet ut av bakepannen.	Bunnen av brødet henger fast i eltebladet	Rengjøre eltebladet og akslene etter baking. Fyll om nødvendig bakepannen med varmt vann og la det stå i 30 minutter. Deretter kan eltebladet enkelt fjernes og rengjøres.
	Ingrediensene blandes ikke eller brødet stekes ikke ordentlig	Feil programinnstilling	Kontroll det valgte programmet og de andre innstillingene.
		START/STOP (START/STOPP)-knappen ble berørt mens apparatet arbeidet	Ikke bruk ingrediensene, og begynn på nytt
		Langvarig strømstans mens apparatet arbeidet	Ikke bruk ingrediensene, og begynn på nytt
		Eltebladet forhindres i å rotere	Kontroller at eltebladet ikke blokkeres av korn o.l. Ta ut bakepannen og se etter om drevene går rundt. Hvis du ikke finner feilen, send apparatet til kundeservice.
Apparatet starter ikke. Skjermen viser HHH	Apparatet er fortsatt varmt etter den forrige bakingen	Trekk ut støpslet, ta ut bakepannen og la den kjøles ved romtemperatur. Sett deretter inn støpslet og start på nytt.	
Feil i forhold til oppskrift	Brødet hever seg for fort	for mye gjær, for mye mel, ikke nok salt	a/b
		en kombinasjon av disse årsakene	
	Brødet hever seg overhodet ikke eller ikke nok	For lite eller overhodet ingen gjær	a/b
		gammel eller dårlig lagret gjær	e
		for varm væske	c
		gjæren har kommet i kontakt med væske	d
		feil meltype eller dårlig lagret mel	e
for mye eller for lite væske	a/b/g		

	ikke nok sukker	a/b
Deigen hever seg for mye og siger over bakepannen	Hvis vannet er for mykt, fermenteres gjæren dårlig	f
	for mye melk gir dårlig fermentering av gjæren	c
Brødet faller sammen på midten	Deigen har større volum enn bakepannen og brødet faller sammen.	a/f
	Fermenteringen er for kortvarig eller for rask på grunn av for høy temperatur på væsken eller i bakepannen, eller som følge av for høy fuktighet	c/h/i
Tung, klumpet tekstur	for mye mel eller for lite væske	a/b/g
	ikke nok gjær eller sukker	a/b
	for mye frukt, helkorn 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
	intet salt eller for lite sukker	
	for mye væske	
Brødet er ikke stekt i midten	for mye eller for lite væske	a/b/g
	for fuktig	h
	oppskrifter med fuktige ingredienser, f.eks. jogurt	g
Åpen eller grov struktur eller for mange hull	for mye vann	g
	intet salt	b
	for stor fuktighet eller for varm væske	h/i
	for mye væske	c
Soppformet, dårlig stekt overflate	for mye ingredienser i forhold til bakepannen	a/f
	for mye mel, særlig når det gjelder hvitt brød	f

		for mye gjær eller ikke nok salt	a/b
		for mye sukker	a/b
		søte ingredienser i tillegg til sukker	b
	Skivene er ujevne eller det er klumper i midten	brødet er ikke nok avkjølt (dampen har ikke unnsloppet)	j
	Avsetninger av mel på brødskorpen	melet ble ikke eltet tilstrekkelig inn på sidene	g/i

- m) Mål ingrediensene ordentlig.
- n) Tilpass de enkelte ingrediensene og kontroller at alle ingrediensene er blitt tilsatt.
- o) Bruk en annen væske eller la den kjøles ved romtemperatur. Tilsett ingrediensene som angitt i oppskriften i riktig rekkefølge, lag en liten forsenkning i midten av melet, og tilsett smuldret pressgjær eller tørrgjær. Unngå at gjæren kommer i direkte kontakt med væsken.
- p) Bruk bare ferske og vellagrede ingredienser.
- q) Reduser den samlede mengden av ingredienser. Ikke bruk mer enn angitt mengde mel. Reduser alle ingrediensene med 1/3.
- r) Korrigjer væskemengden. Hvis det brukes ingredienser som inneholder vann, må den tilsatte væskemengden behørig reduseres.
- s) Hvis det er svært fuktig vær, fjern 1-2 spiseskjeer vann.
- t) Ikke bruk ventefunksjonen hvis det er varmt i været. Bruk kalde væsker.
- u) Ta brødet ut av bakepannen umiddelbart etter steking og la det kjøles på en rist i minst 15 minutter før det skjæres opp.
- v) Reduser mengden av gjær eller hver eneste ingrediens med 1/4.
- w) Bakepannen skal ikke smøres!
- x) Tilsett en spiseskje med hvetegluten til deigen.

SPESIFIKASJONER:

Modell : POBM1333A

Merkespenning : 220-240V~ 50Hz

Merkeeffekt : 550W



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.

Importert og utelukkende markedsført av:
Power International AS,
Postboks Box 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

Expert Finland:

<https://www.expert.fi/tuki/asiakaspalvelu/>

T: 020 7100 670

Power Finland:

<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>

T: 0305 0305

Power Sverige:

<https://www.power.se/kundservice/>

T: 08 517 66 000

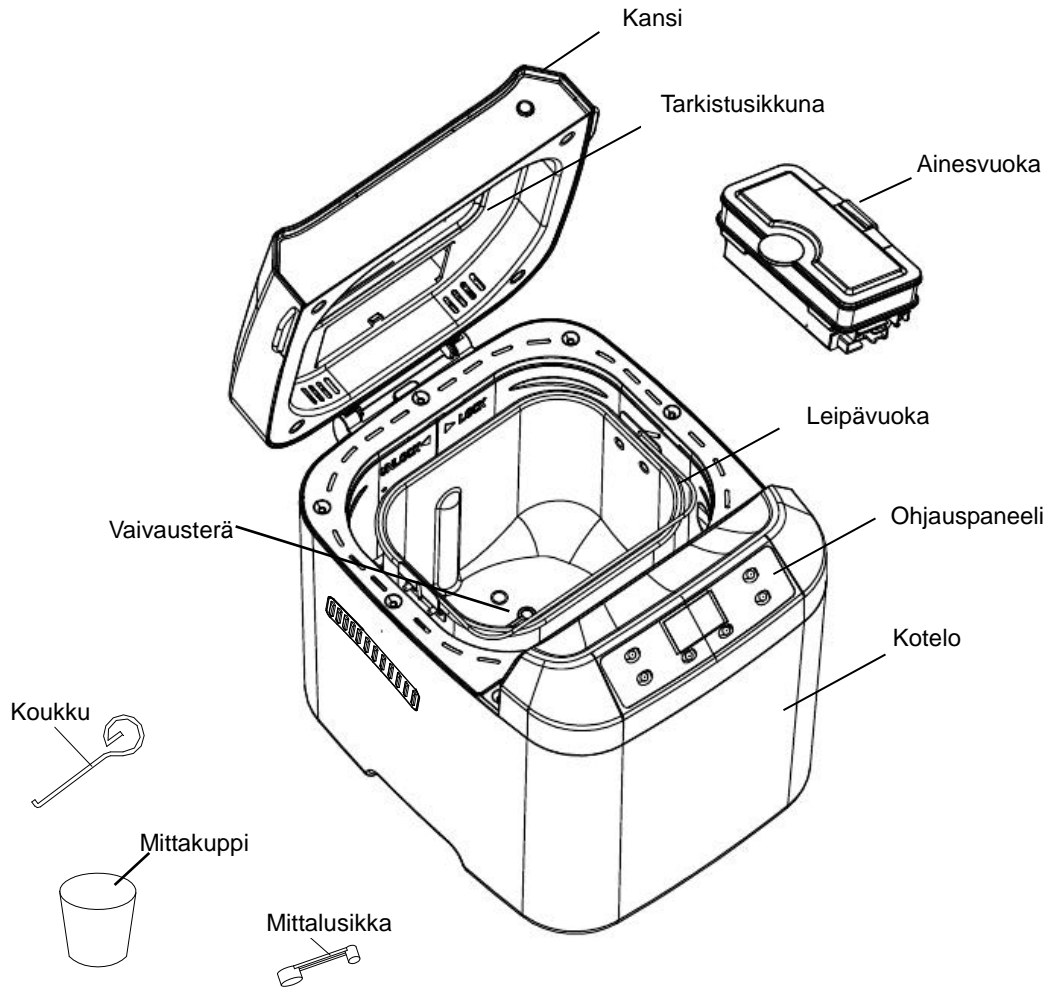
TURVALLISUUSVAROITUKSET

Lue kaikki ohjeet ja tutustu laitteen ominaisuuksiin ja toimintaan ennen laitteen käyttöä. Varmista, että luet kaikki turvallisuusilmoitukset huolellisesti ja säilytä ne tulevaa käyttöä varten.

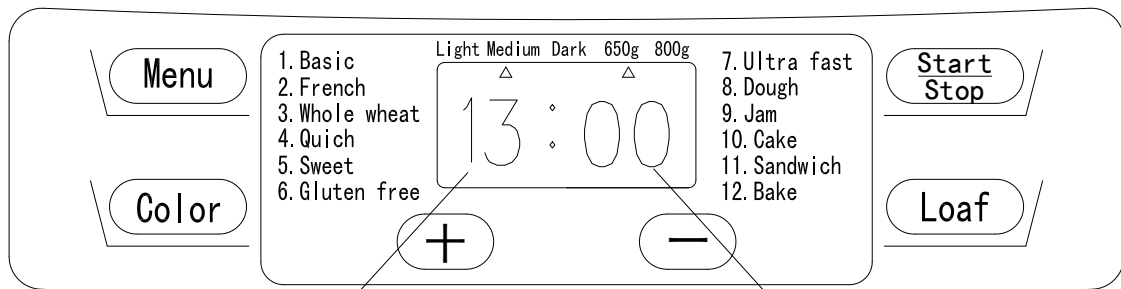
- 1. Ennen kuin käytät tätä laitetta, varmista, että käyttämäsi verkkojännite on sama kuin laitteen arvokilvessä ilmoitettu.**
- 2. Tarkista laite ja virtakaapeli säännöllisesti vahinkojen varalta. Jos havaitaan minkäänlaisia vahinkoja, laitetta ei saa käyttää. Älä korjaa laitetta itse. Ota yhteyttä pätevään teknikkoon.**
- 3. Laite on heti leivän valmistuksen jälkeen KUUMA. Käytä uunikintaita, kun käsittelet laitetta tai leipävuokaa leivän valmistuksen jälkeen.**
- 4. Älä upota laitetta, virtakaapelia tai pistoketta veteen tai muihin nesteisiin.**
- 5. Irrota laite verkkovirrasta, kun sitä ei käytetä ja ennen puhdistusta.**
- 6. Varmista, ettei virtakaapeli kosketa mitään kuumaa pintaa, ja ettei se roiku pöydän reunan yli.**
- 7. Älä käytä lisälaitteita tai lisävarusteita, jotka eivät kuulu laitteen toimitukseen, tai jotka eivät ole valmistajan suosittelemia.**
- 8. Älä sijoita laitetta lähelle kuumaa kaasu- tai sähkölämmittintä tai kuumaa liettä tai niiden päälle.**
- 9. Älä kosketa mitään laitteen liikkuvia tai pyöriviä osia leivän paiston aikana.**
- 10. Älä koskaan kytke laitetta päälle, jollei leipävuokaa ole asetettu oikein paikalleen taikinalla täytettynä. Älä aiheuta lommoja tai vahinkoa leipävuoaalle. Laite ei toimi oikein, jos vuoka on vahingoittunut.**
- 11. Älä koskaan kopauta leipävuokaa päältä tai sivulta irrottaaksesi vuoaan, se voi vahingoittaa vuokaa.**

- 12. Metallifoliota tai muita materiaaleja ei saa asettaa leipäkoneeseen, se voi muodostaa tulipalon tai oikosulun vaaran.**
- 13. Tätä laitetta saavat käyttää iältään yli 8-vuotiaat lapset ja sellaiset henkilöt, jotka ovat fyysisiltä, aisteiltaan tai henkisiltä kyvyiltään rajoittuneita, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvoo tai opastaa heitä laitteen turvalliseen käyttöön ja selittää siihen kuuluvat vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- ja kunnossapitotöitä ilman valvontaa.**
- 14. Älä peitä laitetta sen ollessa käytössä. Laitteen kaikille puolille on jätettävä vähintään 100 mm tyhjää tilaa.**
- 15. Älä käytä laitetta muuhun kuin sen tarkoitettuun käyttöön.**
- 16. Käytä laitetta ainoastaan kuumuutta kestäville pinnoille. Jos työtaso on erittäin sileä, laitteen alle on asetettava luistamaton alusta.**
- 17. Älä käytä laitetta ulkona.**
- 18. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan normaaliin kotitalouskäyttöön. Älä käytä sitä ammattimaiseen catering-toimintaan.**
- 19. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.**

TUOTTEEN YLEISKATSAUS



OHJAUSPANEELI



Tämä ilmaisee valitsemasi ohjelman

Käyttöaika kullekin ohjelmalle

KÄYTTÖ

KÄYNNISTYS

Heti, kun leipäkone on liitetty verkkovirtaan, kuuluu piippausääni ja "3:00" tulee lyhyen ajan jälkeen näkyviin näyttöön. Nuoli osoittaa oletusasetukset 800 g ja MEDIUM.

START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ)

Paina START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ) -painiketta käynnistääksesi tai pysäyttääksesi valittuja ohjelmia.

Käynnistä ohjelma painamalla kerran START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ) -painiketta.

Laitteesta kuuluu lyhyt piippausääni ja näytön kaksi pistettä alkavat vilkkua.

Kaikki muut painikkeet ovat ei-aktiivisia, paitsi START/STOP

(KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ) -painike, kun ohjelma on alkanut. Tämä ominaisuus auttaa estämään tahattomat keskeytykset ohjelmaa käytettäessä.

Pysäytä ohjelma painamalla START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ) -painiketta noin 2 sekuntia, laitteesta kuuluu merkkiääni.

TAUKO-toiminto

Kun ohjelma on käynnistynyt, voit painaa START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ) -painiketta keskeyttääksesi ohjelman. Asetus tallennetaan muistiin ja toiminta-aika vilkkuu näytössä.

Paina START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ) -painiketta uudelleen jatkaaksesi ohjelmaa.

Ohjelma käynnistyy automaattisesti uudelleen 10 minuutin kuluttua, jos mitään painiketta ei paineta.

Ohjelmavalikot

Eri ohjelmien asettamiseen. Joka kerta, kun painiketta painetaan (lyhyen piippausäänen säestämänä), 12 erilaista ohjelmavalikkoa tulee vuorollaan näkyviin näyttöön. Valitse haluamasi ohjelma. 12 ohjelmavalikkojen toiminnot ovat seuraavat:

Ohjelma 1: BASIC (PERUS)

Vaalealle ja sekaleivällä, taikina koostu pääasiassa vehnä- tai ruisjauhosta. Leivällä on kiinteä koostumus. Voit säätää ruskistustasoa TEMP-painikkeella.

Ohjelma 2: FRENCH (RANSKANLEIPÄ)

Hienosta jauhosta valmistetuille vaaleille leiville. Ranskanleipä vaatii erityisen ajoituksen ja lämpötilan, jotta saadaan aikaan tuo hieno, rapea, kauniisti ruskistunut kuori. Tämä ei sovi leivontaresepteille, jotka vaativat voita, margariinia tai maitoa.

Ohjelma 3: WHOLEWHEAT (TÄYSJYVÄVEHNÄ)

Täysjyvävehnäleipä on hiivaleipä, joka on valmistettu huomattavasta osasta täysjyvävehnäjauhoa (50 % tai enemmän) kokonaan valkoisen vehnäjauhon asemesta. Täysjyväjauhosta valmistettu leipä on ravitsevampaa, koska jauho on jauhettu jyvistä kokonaisuudessaan (mukaan lukien kuorikerros ja alkio). Täysjyväjauhoa käyttämällä leivästä tulee ruskea tai tumman ruskea (kun käytetään pelkästään täysjyvävehnäjauhoa) ja leipä on maukkaampi ja terveellisempi kuin jalostetusta valkoisesta jauhosta valmistettu.

Ohjelma 4: QUICK (PIKAVALINTA) (viipalekoko ei käytettävissä)

Vaivaamis-, kohottamis- ja paistajat ovat lyhyempiä kuin perusleivällä. Toisaalta leipä, joka on leivottu täällä asetuksella, on tavallisesti pienempi ja rakenteeltaan tiheämpi.

Ohjelma 5: SWEET (MAKEA)

Makeat leivät -asetus on tarkoitettu leiville, jotka sisältävät paljon sokeria, rasvaa ja proteiinia, jotka kaikki lisäävät ruskistumisen määrää. Pitkän kohoamisvaiheen vuoksi leivästä tulee kevyt ja ilmava.

Ohjelma 6: GLUTEN FREE (GLUTEIINITON)

Gluteiinittomat leivät -asetus on tarkoitettu gluteiinittomille leiville, jotka sisältävät paljon sokeria, rasvaa ja proteiinia, jotka kaikki lisäävät ruskistumisen määrää. Pitkän kohoamisvaiheen vuoksi leivästä tulee kevyt ja ilmava.

Ohjelma 7: ULTRA FAST (ULTRA-NOPEA)

Ultra-nopea-asetus mahdollistaa vaalean leivän valmistamisen lyhyemmässä ajassa. Tämän pikaohjelman etu on, että se valmistaa yhtä hyvää leipää kuin normaalilla kolmen tunnin ohjelmalla, mutta paljon lyhyemmässä ajassa.

Ohjelma 8: DOUGH (TAIKINA) (lämpötila ja viipalekoko eivät ole käytettävissä)

Vain vaivaaminen ja kohottaminen, ei paistaminen. Poista taikina ja leivo siitä leipärullia, pizzeria, sämpylöitä, jne.

Ohjelma 9: JAM (HILLO) (lämpötila, viipalekoko ja viiveaika eivät ole käytettävissä. Paina kerran START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ) -painiketta aloittaaksesi)

Leipäkoneella voi valmistaa myös kotitekoisia hilloja ja chutney-kastikkeita. Ne täydentävät erinomaisesti juuri paistettua leipää! Sekoitin pitää ainekset sekoitettuna koko valmistamisajan.

Ohjelma 10: CAKE (KAKKU) (viipalekoko ei käytettävissä)

Käyttää sekoitustoimintoa kakkutaikinan valmistamiseen tarvittavista aineksista.

Vaivaamiseen, kohottamiseen ja paistamiseen, kohottaminen ruokasoodalla tai leivin jauheella.

Ohjelma 11: SANDWICH (VOILEIPÄ)

Taikinan vaivaaminen, kohottaminen ja paistaminen voileiviksi, joissa on kevyt rakenne ja ohut kuori.

Ohjelma 12: BAKE (PAISTO) (viipalekoko ja viiveaika eivät ole käytettävissä. Toiminta-aikaa voi säätää painamalla kerran "+" - tai "-" -painiketta, aika lisääntyy tai vähenee 1 minuutilla.

Säädetty aika-alue on 10–60 minuuttia)

Paistoasetus on tarkoitettu vain paistoajan säätämiseen, esim. valittujen asetusten paistoajan lisäämiseen. Tämä ominaisuus on hyvin hyödyllinen hillojen ja marmeladien valmistuksessa.

COLOR (VÄRI)

Voit valita kuoren väriksi LIGHT (VAALEA), MEDIUM (NORMAALI) tai DARK (TUMMA). Valitse haluamasi väri painamalla tätä painiketta. Tämä painike ei ole käytettävissä Taikina- ja Hillo-ohjelmissa.

LOAF SIZE (VIIPALEKOKO)

Paina tätä painiketta valitaksesi leivän viipalekoon. Huomaa, että kokonaiskäyttöaika voi vaihdella viipalekoon mukaan. Tämä painike ei ole käytettävissä Pika-, Taikina-, Hillo-, Kakku- ja Leivonta-ohjelmissa.

DELAY (VIIVE)-toiminto

Jos haluat, ettei laite aloita paistamista heti, voit käyttää tätä painiketta viiveajan asettamiseen.

Sinun on päätettävä miten pitkään kestää, ennen kuin leipä on valmis, painamalla "+" tai "-". Huomaa, että viiveaikaan tulee sisältyä ohjelman paisto-aika, mikä tarkoittaa, että viiveajan kulumisen jälkeen kuuma leipä on valmis. Valitse ensin ohjelma ja ruskistusaste, paina sitten "+" - tai "-" -painiketta lisätäksesi tai vähentääksesi viiveaikaa 10 minuutin lisäyksin. Enimmäisviiveaika on 13 tuntia.

Esimerkki: Nyt kello on 20:30, jos haluat leivän olevan valmista seuraavana aamuna 07:00, eli 10 tunnin, 30 minuutin kuluttua. Valitse valikko, väri, viipalekoko ja paina sitten "+" - tai "-" -painiketta lisätäksesi aikaa, kunnes LCD-näytöllä näkyy aika 10:30. Paina sitten

STOP/START (PYSÄYTÄ/KÄYNNISTÄ) -painiketta aktivoitaksesi tämän viiveohjelman. Pisteet vilkkuvat ja näytössä näkyy jäljellä olevan ajan laskenta. Saat tuoretta leipää aamulla 7:00. Jollet halua ottaa leipää heti ulos leipäkoneesta, 1 tunnin lämpimänäpitemisaika alkaa.

Huomautus: Tämä painike ei ole käytettävissä Ultra-nopea-, Hillo- ja Paisto-ohjelmissa. Älä käytä aikaviivepaistamisessa helposti pilaantuvia aineksia, kuten kananmunia, tuoretta maitoa, hedelmiä, sipulia jne.

PIDÄ LÄMPIMÄNÄ

Leipää voi pitää automaattisesti lämpimänä 60 minuuttia paistamisen jälkeen. Jos haluat ottaa leivän esiin, kytke ohjelma pois päältä painamalla **START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ)** -painiketta.

Lisää hedelmä automaattisesti

Aseta ennen käyttöä hedelmä ainesvuokaan, hedelmä lisätään tämän jälkeen leipään automaattisesti leipää valmistettaessa.

MUISTI

Jos ilmenee virtakatkos leivän valmistuksen aikana, ohjelma jatkuu automaattisesti 10 minuutissa vaikka Start/Stop (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ) -painiketta ei painettaisi. Jos virtakatkos jatkuu yli 10 minuuttia, muisti tyhjenee. Leipäkone on käynnistettävä uudelleen.

HUOMAUTUS: Jos taikina ei ole pitemmällä kuin vaivausvaiheessa virtakatkoksen ilmetessä, voit painaa "**START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ)**" -painiketta jatkaaksesi ohjelmaa alusta.

YMPÄRISTÖ

Kone voi toimia hyvin laajalla lämpötila-alueella, mutta viipalekoko saattaa vaihdella hyvin lämpimän ja kylmän huoneen välillä. Suositeltu huoneen lämpötilaväli on 15 - 34 °C.

VAROITUSNÄYTTÖ

1. Jos näytössä näkyy ohjelman käynnistyksen jälkeen "HHH", lämpötila laitteen sisällä on vielä liian korkea (laitteesta kuuluu myös 5 piippausääntä). Ohjelma on tällöin pysäytettävä. Avaa kansi ja anna koneen jäähtyä 10 - 20 minuuttia.

2. Jos näytössä näkyy "LLL" START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ) -painikkeen painamisen jälkeen (paitsi BAKE (PAISTO) -ohjelman jälkeen), lämpötila laitteen sisällä on liian matala (laitteesta kuuluu myös 5 piippausääntä), mykistä ääni painamalla START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ) -painiketta, avaa kansi ja anna koneen levätä 10-20 minuuttia palauttaaksesi sen huonelämpötilaan.

3. Jos näytössä näkyy "EEO" painettuasi START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ) -painiketta, lämpötila-anturin yhteys on katkennut, tarkistuta anturi valtuutetussa huoltokeskuksessa.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

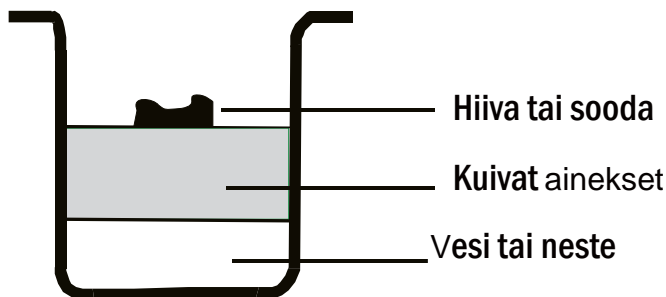
Laitteesta voi tulla hieman savua ja hajua, kun kytket sen päälle ensimmäistä kertaa. Se on normaalia ja loppuu aikanaan. Varmista, että laiteella on riittävä tuuletus.

1. Tarkista ovatko kaikki osat ja lisävarusteen ehjiä ja vahingoittumattomia.
2. Puhdista kaikki osat osan "Puhdistus ja kunnossapito" mukaisesti.
3. Aseta leipäkone BAKE (PAISTO) -tilaan ja paista tyhjänä noin 10 minuuttia. Anna sen sitten jäähtyä ja puhdista kaikki irrotetut osat uudelleen.
4. Kuivaa kaikki osat huolellisesti ja kokoa ne paikoilleen. Laite on nyt käyttövalmis.

LEIVÄN VALMISTAMINEN

1. Aseta leipävuoka paikalleen ja kierrä sitä myötäpäivään, kunnes se naksahda oikeaan asentoon. Kiinnitä vaivausterä käyttövarteen. On suositeltavaa täyttää reiät kuumuutta kestäväällä margariinilla ennen vaivausterien liittämistä, sillä estetään taikinan tarttumisen vaivausterien alle ja terät on helppo irrottaa leivästä.
2. Lisää ainekset leipävuokaan. Noudata reseptissä esitettyä reseptiä. Tavallisesti vesi tai muu neste tulee lisätä ensin, sen jälkeen sokeri, suola ja jauho. Lisää aina hiiva tai leivinjauhe viimeisenä aineksena.

Huomautus: Katso reseptistä käytettävän jauhun ja hiivan enimmäismäärä.



Huomautus. Jauhun ja hiivan enimmäismäärät ovat 490 g ja 6 g.

3. Paina sormella pieni syvennys jauhoon. Lisää hiiva syvennykseen varmistaen, ettei se joudu kosketuksiin nestemäisten aineiden tai suolan kanssa.
4. Sulje kansi varovasti ja liitä virtajohdon pistoke seinäpistorasiaan.
5. Paina Menu (Valikko) -painiketta, kunnes haluttu ohjelma on valittu.
6. Paina **COLOR (VÄRI)** -painiketta valitaksesi halutun kuoren tummuuden.
7. Paina **LOAF (VIIPALE)** -painiketta valitaksesi halutun koon (650 g tai 800 g).
8. Aseta viiveaika painamalla **+-** tai **-** -painiketta. Tämän vaiheen voi ohittaa, jos haluat leipäkoneen käynnistyvän heti.
9. Paina **START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ)** -painiketta käynnistääksesi laitteen.

10. Basic (Perus) -, French (Ranskanleipä) -, Whole wheat (Täysjyvävehnä) -, Quick (Pika) -, Sweet (Makea)-, Ultra fast (Ultra-nopea) -, Cake (Kakku) - ja Sandwich (Voileipä) -ohjelman alussa kuuluu 10 piippausääntä. Tämä on kehoitus lisätä aineksia. Avaa kansi ja lisää aineksia. On mahdollista, että höyryä tulee tuuletusraoista paiston aikana. Tämä on normaalia.

11. Kun ohjelma on lopussa, kuuluu 10 piippausääntä ja työvalo sammuu. Voit lopettaa paistamisen ja ottaa leivän esiin painamalla **START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ)** -painiketta noin 2 sekuntia. Avaa kansi uunikintaita käyttäen ja tartu lujasti leipävuonan kahvaan. Kierrä vuokaa vastapäivään ja vedä se suoraan ylös ja ulos koneesta.

12. Käytä sitten tarttumaton lastaa leivän sivujen varovaiseen irrottamiseen vuosta. Vaara: Leipävuoka ja leipä voivat olla hyvin kuumia! Käsittele vuokaa aina varovasti ja käytä uunikintaita.

13. Käännä leipävuoka ylösalaisin jäähdytystelineelle tai puhdista leivonta-alusta ja ravista vuokaa varovasti niin, että leipä irtoaa.

14. Irrota leipä varovasti vuosta noin 20 minuuttia ennen viipalointia. On suositeltavaa viipaloida leipä sähkökäyttöisellä tai hammaslaitaisella veitsellä. Älä käytä hedelmäveistä tai yleisveistä, muuten leivän muoto voi muuttua.

15. Jollet ole paikalla tai painanut **START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ)** -painiketta ohjelman lopussa, leipää pidetään lämpimänä automaattisesti 1 tunnin ajan. Jos haluat ottaa leivän pois laitteesta, kytke ohjelma pois päältä painamalla **START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ)** -painiketta.

16. Kun laitetta ei käytetä tai ohjelma on lopussa, irrota virtajohto laitteesta.

Huomautus: Poista ennen leivän viipalointia leivän pohjassa piilossa oleva vaivausterä. Leipä on kuuma. Älä poista vaivausterää paljain käsin.

Huomautus: Jos leipää ei syödä kokonaan, sitä on suositeltavaa säilyttää leipää suljetussa muovipussissa tai astiassa. Leipä säilyy noin kolme päivää huonelämpötilassa. Jos leipää on tarkoitus säilyttää enintään 10 päivää, aseta leipä suljettuun muovipussiin tai astiaan ja säilö jääkaappiin.

ERIKOISJOHDANTO

1. Pikaleipä

Pikaleipä valmistetaan kosteuden ja lämmön aktivoimalla leivinjauheella ja leivontasoodalla.

On suositeltavaa lisätä kaikki nesteet leipävuonan pohjalle ja kuivat ainekset sen jälkeen.

Ensimmäisen pikaleipätaikinan sekoituksen aikana taikinaa ja kuivia aineksia voi kertyä vuonan nurkkiin, jolloin voi olla tarpeen avustaa laitteen sekoitusta jauhokokkareiden välttämiseksi.

Käytä tässä tapauksessa kumilastaa.

2. Tietoja ultra-nopeasta ohjelmasta

Leipäkoneen ultra-nopealla ohjelmalla voi valmistaa leivän 1 tunnissa. Tällä asetuksella pystyy valmistamaan leivän 58 minuutissa. Tällainen leipä on rakenteeltaan normaalia tiheämpää.

Käytettävän veden tulee olla lämpötila-alueella 48 - 50 °C. Lämpötilan mittaamiseen tulee käyttää lämpömittaria. Veden lämpötila on hyvin tärkeä paiston onnistumisen kannalta. Veden lämpötila on liian matala leivän kohottamiseksi odotettuun kokoon. Jos veden lämpötila on liian korkea, se tappaa hiivan ennen kohoamista, mikä myös vaikuttaa suuresti paiston lopputulokseen.

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

Irrota laite verkkovirrassa ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta.

1. Leipävuoka: Pyyhi sisä- ja ulkopinta kostealla liinalla. Älä käytä mitään teräviä tai hiovia aineita, jotka voivat vahingoittaa tarttumaton pinoitetta. Vuoka on kuivattava kokonaan ennen takaisin paikalleen asettamista.
2. Vaivausterä: Jos vaivausterän irrottaminen käyttövarresta tuottaa vaikeuksia, täytä säiliö lämpimällä vedellä ja anna sen liota noin 30 minuuttia. Sen jälkeen vaivausterän voi irrottaa helposti puhdistamista varten. Pyyhi myös terä varovasti kostealla liinalla. Huomaa, että leipävuoka ja vaivausterä ovat turvallisesti konepestäviä.
3. Kansi ja ikkuna: puhdista sisä- ja ulkopinta hieman kostutetulla liinalla.
4. Kotelo: Pyyhi kotelon ulkopinta varovasti kostealla liinalla. Älä käytä puhdistamiseen hiovia puhdistusaineita, se vahingoittaa kiillotettua pintaa. Älä koskaan upota koteloa veteen puhdistusta varten.
5. Varmista ennen leipäkoneen pakkaamista säilytystä varten, että se on kokonaan jäähtynyt, puhdas ja kuiva ja laita lusikka ja vaivausterä lokeroon ja sulje kansi.

LEIVÄN AINESOSIEN ESITTELY

1. Leipäjauho

Leipäjauholla on korkea gluteiinipitoisuus (sitä voidaan kutsua myös korkeagluteiiniseksi jauhoksi, jolla on korkea proteiinipitoisuus). Taikinalla on hyvä sitko eikä leipä laske kohottuaan. Koska gluteiinisältö on korkeampi kuin tavallisella jauholla, sitä voidaan käyttää suurempikokoisia leipiä, joilla on hyvä kuitusisältö.

2. Tavallinen jauho

Jauhosta, joka ei sisällä leivinjauhetta, voidaan valmistaa pikaleipää.

3. Täysjyvävehnäjauho

Täysjyvävehnäjauho on jauhettu jyivistä. Se sisältää kuitua ja gluteiinia. Täysjyvävehnäjauho on painavampaa ja ravinnepitoisempaa kuin tavallinen jauho. Täysjyvävehnäjauhosta tehty leipä on yleensä kooltaan pienempi. Useat reseptit yhdistävät tavallisesti täysjyvävehnäjauhoa ja tavallista leipäjauhoa parhaiden tulosten saamiseksi.

4. Tumma vehnäjauho

Tumma vehnäjauho, käytetään myös nimitystä "karkea jauho". Se on eräänlainen korkeakuitupitoinen jauho, joka vastaa täysjyvävehnäjauhoa. Suuren koon ja kohoamisen varmistamiseksi jauhoja on käytettävä yhdessä suuren tavallisen vehnäjauhomäärän kanssa.

5. Itsestään kohoava jauho

Jauhotyyppi, joka sisältää leivinjauhetta. Sitä käytetään normaalisti kakkujen leivontaan.

6. Maissijauho ja kaurahiutaleet

Maissijauho ja kaurahiutaleet jauhetaan maissista ja kaurasta erilleen. Ne ovat lisäaineita karkean leivän valmistuksessa maun ja rakenteen parantamiseen.

7. Sokeri

Sokeri on hyvin tärkeä aines leivän makeuden ja värin lisäämiseen. Sitä voi käyttää myös ravintona hiivaleivässä. Normaalisti käytetään valkoista sokeria. Tummaa sokeria, tomusokeria tai "puuvillasokeria" käytetään myös joissakin resepteissä.

8. Hiiva

Hiiva tuottaa kohoamisvaiheessa hiilidioksidia. Hiilidioksidi laajentaa leipää ja pehmentää sisäisiä kuituja. Nopea kasvattaminen hiivalla vaatii kuitenkin sokerin ja jauhon hiilihydraatteja.

1 teelusikallinen aktiivista kuivahiivaa = 3/4 teelusikallista pikahiivaa

1,5 teelusikallista aktiivista kuivahiivaa = 1 teelusikallinen pikahiivaa

2 teelusikallista aktiivista kuivahiivaa = 1,5 teelusikallista pikahiivaa

Hiivaa tulee säilyttää jääkaapissa, koska sen sisältämä sieni kuolee korkeassa lämpötilassa.

Tarkista ennen käyttöä hiivan valmistuspäivämäärä ja viimeinen käyttöpäivä. Palauta hiiva takaisin jääkaappiin käytön jälkeen niin pian kuin mahdollista. Leivän kohottamisen epäonnistumisen syynä on usein pilaantunut hiiva.

Testataksesi, onko hiiva tuoretta ja aktiivista, toimi seuraavasti:

(1) Kaada 1/2 kupillista lämmintä vettä (45 - 50 °C) mittakuppiin.

(2) Lisää kuppiin 1 teelusikallinen kuppiin ja sekoita, levitä sitten 2 teelusikallista hiivaa veteen.

(3) Sijoita mittakuppi lämpimään paikkaan noin 10 minuutiksi. Älä sekoita vettä.

(4) Vaahtoa tulisi olla 1 kupillinen. Muuten hiiva on kuollutta tai ei-aktiivista.

9. Suola

Suola on välttämätön leivän maun ja kuoren värin parantamiseksi. Suola voi kuitenkin estää hiivan kohoamista. Älä lisää suolaa liikaa. Leivästä tulee suurempi ilman suolaa leivottuna.

10. Kananmunat

Kananmunat parantavat leivän rakennetta, tekee leivästä ravitsevamman ja suurikokoisemman.

HUOMAUTUS: varmista, että kananmuna tulee sekoitetuksi tasaisesti.

11. Rasva, voi ja kasviöljy

Rasva tekee leivästä pehmeämpää, mutta se lyhentää leivän säilymisaikaa. Voi tulee sulattaa tai pilkkoa pieniksi nokareiksi ennen käyttöä.

12. Leivinjauhe

Leivinjauhetta käytetään ultra-nopean leivän ja kakun kohottamiseen. Se tuottaa ilmakuplia, jotka pehmentävät leivän rakennetta.

13. Sooda

Sooda vastaa leivinjauhetta. Sitä voidaan käyttää yhdessä leivinjauheen kanssa.

14. Vesi ja muut nesteet

Vesi on olennainen aines leivän leipomisessa. Yleisesti ottaen vesi on parasta 20 °C - 25 °C:n lämpötilassa. Veden voi korvata tuoreella maidolla tai vedellä, johon on sekoitettu 2 % maitojauhetta. Tämä voi parantaa leivän makua ja kuoren väriä. Jotkut reseptit voivat vaatia mehun käyttöä tarkoituksena parantaa leivän makua, esim. omenamehu, appelsiinimehu, sitruunamehu jne.

AINESOSIEN MITTAAMINEN

Eräs tärkeimmistä vaiheista hyvän leivän leipomisessa on oikean ainesten määrän käyttö. Käytä aina mittakuppia tai mittalusikkaa oikean määrän varmistamiseksi, väärä määrä vaikuttaa leivän laatuun.

1. Nestemäisten aineiden punnitus

Vesi, tuore maito tai maitojauheneste tulee mitata mittakupeilla. Tarkista mittakupin taso silmien tasolla. Kun mitaat ruokaöljyä tai muita aineksia, puhdistaa mittakuppi huolellisesti.

2. Kuivien aineiden mittaaminen

Kuivat ainekset mitataan varovasti lusikoimalla aineesta mittakuppiin, ja kun se on täynnä, tasataan liika aines pois veitsellä. Kaikki liika aines vaikuttaa reseptin tasapainoon. Kun mitataan pieniä määriä kuivia aineksia, on käytettävää mittalusikkaa. Mittalusikallisten on oltava tasaisia, ei kukkuroillaan, koska pienikin ylimääräinen määrä voi rikkoa reseptin kriittisen tasapainon.

3. Lisäysjärjestys

Aineiden lisäysjärjestyksessä on pitäydettävä. Yleensä ottaen järjestys on seuraava: nestemäiset ainekset, kananmunat, suola ja maitojauhe, jne. Kun aineksia lisätään, jauhoa ei voi kostuttaa nesteellä kokonaan. Hiivan voi lisätä vain kuivaan jauhoon. Hiivaa ei voi myöskään sekoittaa suolan kanssa. Kun jauhoa on vaivattu jonkin aikaa, merkkiäni kehottaa sinua lisäämään hedelmäainekset sekoitukseen. Jos hedelmäainekset on lisätty liian aikaisin, maku heikkenee pitkän sekoitusajan jälkeen. Kun käytät pitkäaikaista viivetoimintoa, älä koskaan lisää pilaantuvia aineksia, kuten kananmunia ja hedelmiä.

LEIPÄKONEEN KEITTOKIRJA

1. PERUSLEIPÄ

KOKO MATERIAALI	650g		800g	
1. Vesi	280 ml	280g	340 ml	340g
2. Öljy	2 ruokalusikallista	24g	3 ruokalusikallista	36g
3. Suola	1 teelusikallinen	7g	1,5 teelusikallinen	10g
4. Sokeri	2 ruokalusikallista	24g	3 ruokalusikallista	36g
5. Jauho	3 kupillista	420g	3 1/2 kupillista	490g
6. Hiiva	0,5 teelusikallinen	1,5g	0,5 teelusikallinen	1,5g

2. RANSKANLEIPÄ

KOKO MATERIAALI	650g		800g		
1. Vesi	280 ml	280g	340 ml	340g	
2. Öljy	2 ruokalusikallista		24g	3ruokalusikallista	36g
3. Suola	1,5 teelusikallista		10g	2 teelusikallinen	14g

4. Sokeri	1,5 ruokalusikallista	18g	2ruokalusikallista	24g
5. Jauho	3 kupillista	420g	3 1/2 kupillista	490g
6. Hiiva	0,5 teelusikallista	1,5g	0,5 teelusikallista	1,5g

3. TÄYSJYVÄVEHNÄLEIPÄ

KOKO MATERIAALI	650g		800g	
1. Vesi	260ml	260g	340ml	340g
2. Öljy	2 ruokalusikallista	24g	3 ruokalusikallista	36g
3. Suola	4 teelusikallista	7g	2 teelusikallinen	14g
4. Täysjyvävehnä	1 kupillista	110g	2 kupillista	220g
5. Jauho	2 kupillista	280g	2 kupillista	280g
6. Tumma sokeri	2 ruokalusikallista	18g	2,5 ruokalusikallista	23g
7. MAITOJAUHE	2 ruokalusikallista	14g	3 ruokalusikallista	21g
8. Hiiva	0,5 teelusikallista	1,5g	0,5 teelusikallinen	1,5g

4. PIKALEIPÄ

KOKO MATERIAALI	800g	
1. Vesi (40–50 °C)	320ml	320g
2. Öljy	2 ruokalusikallista	24g
3. Suola	1,5 teelusikallista	10g
4. Sokeri	2 ruokalusikallista	24g
5. Jauho	3 1/2 kupillista	490g
6. Hiiva	2 teelusikallinen	6g

5. MAKEA LEIPÄ

KOKO MATERIAALI	650g		800g	
1. Vesi	280ml	260g	340ml	340g
2. Kasviöljy	2 ruokalusikallista	24g	3 ruokalusikallista	36g
3. Suola	1,5 teelusikallista	10g	2 teelusikallista	14g
4. Sokeri	3 ruokalusikallista	36g	4 ruokalusikallista	48g
5. Jauho	3 kupillista	420g	3 1/2 kupillista	490g
6. Maitojauhe	2 ruokalusikallista	14g	2 ruokalusikallista	14g
7. Hiiva	0,5 teelusikallista	1,5g	0,5 teelusikallinen	1,5g

6. GLUTEIINITON

KOKO MATERIAALI	650g	800g
1. VESI	280ml	340ml
2. ÖLJY	2 ruokalusikallista	3 ruokalusikallista
3. SUOLA	1	1 1/2
4. GLUTEIINITON JAUHO	3 kupillista	4 kupillista
5. SOKERI	2 ruokalusikallista	2 ruokalusikallista
6. HIIVA	2 teelusikallista	1,5 teelusikallista

7. ULTRA-NOPEA LEIPÄ

KOKO MATERIAALI	650g	
1. Vesi (40 - 50 °C)	270ml	270g
2. Öljy	2 ruokalusikallista	24g
3. Suola	1 teelusikallista	7g
4. Sokeri	3 ruokalusikallista	36g
5. Jauho	3 kupillista	420g
6. Hiiva	2 teelusikallista	6g

8. TAIKINA

KOKO MATERIAALI	/	
1. Vesi	360ml	360g
2. Öljy	2 ruokalusikallista	24g
3. Suola	1,5 teelusikallinen	10g
4. Puhdistettu jauho	4 kupillista	560g
5. Sokeri	2 ruokalusikallista	24g
6. Hiiva	0,5 teelusikallista	1,5g

9. HILLO

KOKO MATERIAALI	/	
1. Murskattu mansikka	4 kupillista	
2. Sokeri	1 kupillinen	230g
3. Vanukasjauhe	1 kupillinen	150g

10. KAKKU

KOKO MATERIAALI	/	
1. Kakkuöljy	2 ruokalusikallista	24g
2. Sokeri	8 ruokalusikallista	96g
3. Kananmuna	6	270g
4. Itsestään kohoava jauho	250 g	
5. Makuesanssi	1 teelusikallista	2g
6. Sitruunamehu	1,3 ruokalusikallista	10g
7. Hiiva	1 teelusikallinen	3g

11. VOILEIPÄ LEIPÄ

KOKO MATERIAALI	650g		800g	
Vesi	270 ml	270g	360 ml	360g
Voi tai margariini	1,5 ruokalusikallista		2 ruokalusikallista	
Suola	1,5 teelusikallinen	10g	2 teelusikallinen	14g
Sokeri	1,5 ruokalusikallista	18g	2 ruokalusikallista	24g
Kuivamaito	1,5 ruokalusikallista	10g	2 ruokalusikallista	14g
Leipäjauho	3 kupillista	420g	4 kupillista	560g
Kuivahiiva	1 teelusikallinen	3g	1 teelusikallinen	3g

12. PAISTO: Vaivatun taikinan paistaminen.

VIANETSINTÄ

	Ongelma	Syy	Ratkaisu
Kysymyksiä ja vastauksia leipäkoneesta	Savua tulee lisää paisto-osastosta tai tuuletusaukoista	Ainekset ovat tarttuneet paisto-osastoon tai paistovuoan ulkopintaan	Irrota pistoke pistorasiasta ja puhdista paistovuoan ulkopinta tai paisto-osasto.
	Leipä on laskeutunut keskiosastaan ja on pohjasta kostea	Leipä on jäänyt leipävuokaan liian pitkäksi aikaa, mikä on aiheuttanut veden liiallisen haihtumisen.	Ota leipä ulos laitteesta niin pian kuin mahdollista pitämättä sitä lämpimänä.
	Leivän poistaminen paistovuosta tuottaa vaikeuksia.	Leivän pohja on tarttunut kiinni vaivausterään	Puhdista vaivausterä ja käyttövarsi paistamisen jälkeen. Jos on tarpeen, täytä paistovuoka lämpimällä vedellä 30 minuutiksi. Sen jälkeen vaivausterän voi irrottaa helposti puhdistusta

			varten.
	Ainekset eivät sekoitu tai leipä ei paistu oikein	Väärä ohjelma-asetus	Tarkista valittu valikko ja muut asetukset.
		START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ) -painiketta on painettu, kun kone on käynnissä	Älä käytä aineksia ja aloita alusta
		Pitkä katkos koneen ollessa käynnissä	Älä käytä aineksia ja aloita alusta.
		Vaivausterän pyöriminen on estetty	Tarkista, onko vaivausterän pyöriminen jyvien, tms. Vedä leivontavuoka ulos ja tarkista, pyörivätkö käyttövarret. Jos näin ei ole, toimita laite huoltokeskukseen.
	Laite ei käynnisty. Näytössä näkyy "HHH"	Laite pysyy kuumana edellisen paiston jälkeen	Irrota pistoke pistorasiasta, vedä paistovuoka ulos laitteesta ja anna sen jäähtyä huonelämpötilaan. Liitä sen jälkeen pistoke pistorasiaan ja aloita paistaminen alusta.
Virhe valmistusohjeissa	Leipä kohoaa liian nopeasti	liian paljon hiivaa, liian paljon jauhoja, ei tarpeeksi suolaa	a/b
		tai useampi näistä syistä	
	Leipä ei kohoakaan tai eri riittävästi	Ei lainkaan hiivaa tai liian vähän hiivaa	a/b
		hiiva vanhentunut tai pilaantunut	e
		nestettä liian kuumaa	c
		hiiva ei ole kosketuksissa nesteen kanssa	d
		väärä jauhotyyppi tai pilaantunut jauho	e
liian paljon nestettä tai nestettä ei tarpeeksi	a/b/g		

		liian vähän sokeria	a/b
Taikina kohoaa liikaa ja valuu yli paistovuolan reunojen		Jos vesi on liian pehmeää, hiivan aktivointi heikentyy	f
		Liika maito vaikuttaa hiivan käymiseen	c
Leipä laskeutuu keskeltä		Taikinan määrä on suurempi kuin vuoka ja leipä laskeutuu.	a/f
		Käyminen jää liian lyhyeksi johtuen veden tai paisto-osaston liiallisesta lämpötilasta tai liiallisesta kosteudesta	c/h/i
Painava, kokkareiden rakenne		liian paljon jauhoja tai nestettä ei tarpeeksi	a/b/g
		ei tarpeeksi hiivaa tai sokeria	a/b
		liian paljon hedelmiä, täysjyväjauhoa tai jotakin muuta ainesta	B
		vanhentunut tai pilaantunut jauho, lämpimät nesteet saavat taikinan kohoamaan liian nopeasti ja leipä laskeutuu ennen paistamista	e
		ei suolaa tai ei tarpeeksi sokeria	
		liian paljon nestettä	
Leipä ei paistu keskeltä		liian paljon nestettä tai nestettä ei tarpeeksi	a/b/g
		liian paljon kosteutta	h
		reseptit, joissa on kosteita aineksia, esim. jogurtti	g
Avoim tai karkea rakenne tai liian paljon reikiä		liian paljon vettä	g
		ei suolaa	b
		liika kosteus, vesi liian kuumaa	h/i
		liian paljon nestettä	c
Sienimäinen, paistumaton pinta		leivän tilavuus liian suuri vuokaan	a/f
		liian paljon jauhoja, erityisesti vaaleassa leivässä	f
		liian paljon hiivaa tai suolaa ei tarpeeksi	a/b

		liian paljon sokeria	a/b
		makeita aineksia sokerin lisäksi	b
	Viipaleet ovat epätasaisia ja keskellä on kokkareita	leipä ei ole jäähtynyt tarpeeksi (höyry ei ole haihtunut)	j
	Jauhojäämiä leivän kuoressa	jauho ei sekoitu oikein sivuilla vaivauksen aikana	g/i

- y) Mittaa ainekset oikein.
- z) Säädä ainesten annostelua ja varmista että kaikki ainekset on lisätty.
- aa) Käytä toista nestettä tai anna jäähtyä huonelämpötilassa. Lisää reseptinmukaiset ainekset oikeassa järjestyksessä, tee pieni syvennys jauhon keskelle ja aseta sisään murennettu hiiva tai kuivahiiva, välttämättä hiivan ja nesteen suoraa kosketusta.
- ab) Käytä ainoastaan tuoreita ja oikein säilöttyjä aineksia.
- ac) Pienennä aineiden kokonaismäärää, älä käytä enempää kuin määritetty jauhomäärä. Vähennä aineksia 1/3.
- ad) Korjaa nesteen määrä. Jos käytetään vettä sisältäviä aineksia, lisättävän nesteen määrää on pienennettävä asianmukaisesti.
- ae) Jos sää on hyvin kostea, vähennä 1-2 ruokalusikallista vettä.
- af) Jos sää on hyvin lämmin, älä käytä ajastintointia. Käytä kylmiä nesteitä.
- ag) Poista leipä uunista heti paistamisen jälkeen ja jätä se jäähtymään ritilälle vähintään 15 minuutiksi ennen viipaloitinta.
- ah) Vähennä hiivan määrää tai kaikkia aineksia 1/4.
- ai) Älä voitele vuokaa!
- aj) Lisää taikinaan ruokalusikallinen vehnägluteiinia.

TEKNISET TIEDOT:

Malli : POBM1333A

Nimellisjännite : 220-240V~ 50Hz

Nimellisvirta : 550W



Tämä tuotteeseen tai ohjeisiin merkitty symboli tarkoittaa, että sähkölaitteet ja elektroniikka on hävitettävä käyttöikänsä päätyttyä erillään kotitalousjätteestä. EU:ssa on kierrätystä varten erillisiä keruujärjestelmiä. Jos haluat lisätietoja, ota yhteys paikallisiin viranomaisiin tai tuotteen myyneeseen liikkeeseen.

Maahantuonti ja markkinointi yksinoikeudella:
Power International AS,
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway

Power Norjassa:

<https://www.power.no/kundeservice/>

P: 21 00 40 00

Expert Tanskassa:

<https://www.expert.dk/kundeservice/>

P: 70 70 17 07

Power Tanskassa:

<https://www.power.dk/kundeservice/>

P: 70 33 80 80

Punkt 1 Tanskassa:

<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>

P: 70 70 17 07

Expert Suomessa:

<https://www.expert.fi/tuki/asiakaspalvelu/>

P: 020 7100 670

Power Suomessa:

<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>

P: 0305 0305

Power Sverige:

<https://www.power.se/kundservice/>

P: 08 517 66 000

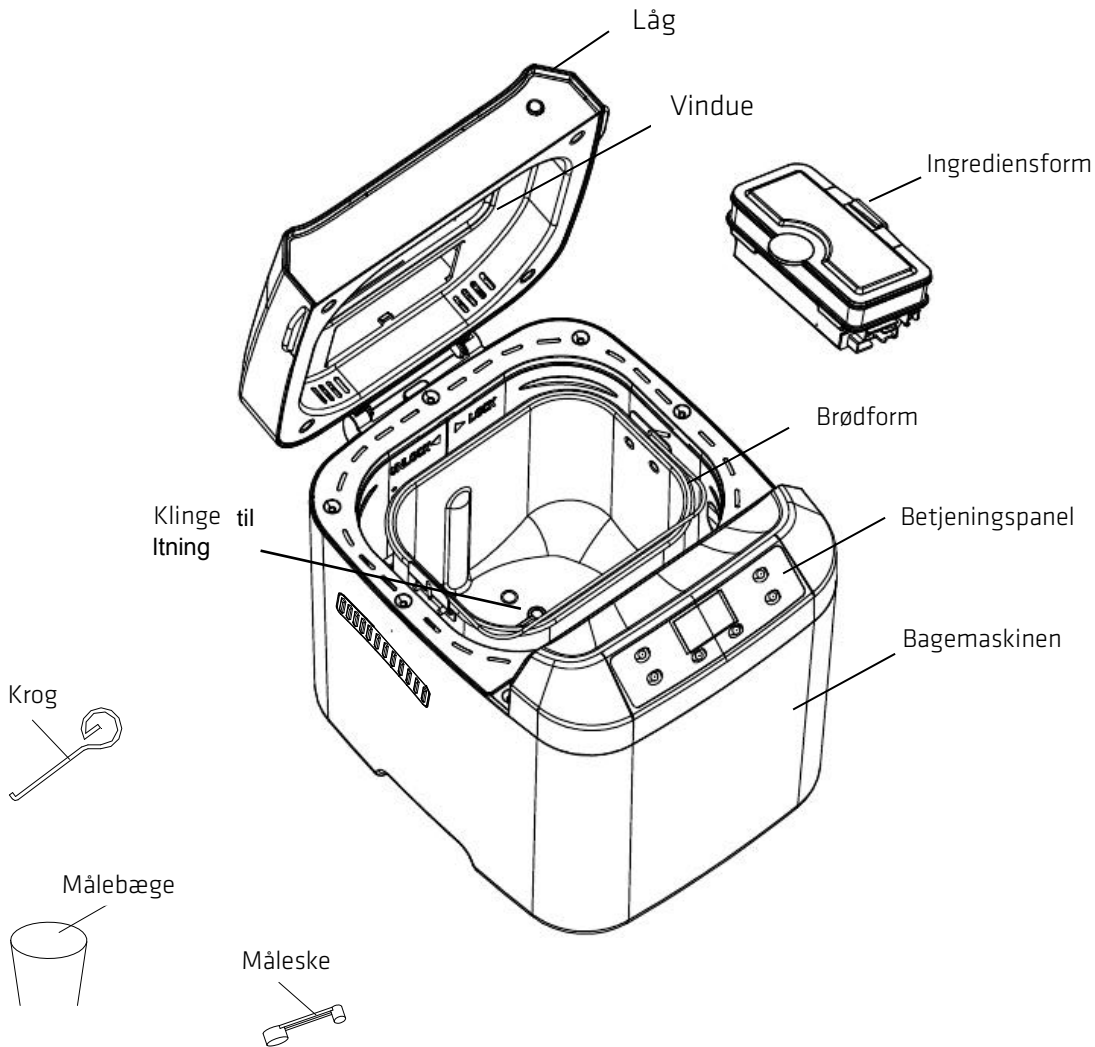
SIKKERHEDSADVARSLER

Læs alle instruktioner og gør dig bekendt med, hvordan apparatet betjenes og dets funktioner, inden du tager det i brug. Sørg for at læse alle sikkerhedsbemærkningerne omhyggeligt, og gem denne vejledning til fremtidig reference.

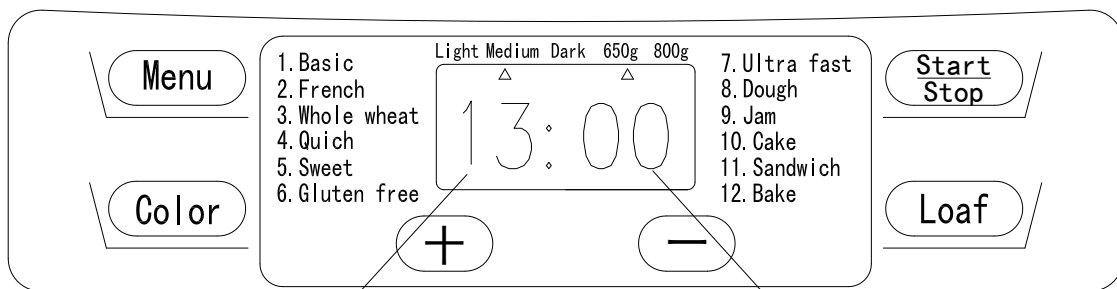
- 1. Inden du tager apparatet i brug, skal du kontrollere, at spændingen i din stikkontakt er den samme som den, der er angivet på apparatets mærkeplade.**
- 2. Kontroller regelmæssigt apparatet og ledningen for skader. Hvis der er nogen form for skader, må apparatet ikke bruges. Du må ikke selv reparere apparatet. Kontakt altid en kvalificeret tekniker.**
- 3. Apparatet er VARMT umiddelbart efter bagning af brødet. Sørg altid for at bruge grydelapper, når du rører ved apparatet eller brødformen efter bagning.**
- 4. Apparatet og dets ledning og stik må ikke kommes i vand eller andre væsker.**
- 5. Træk altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke bruges, og før det skal rengøres.**
- 6. Sørg for, at ledningen ikke kommer i kontakt med varme overflader eller hænger ud over bordkanten.**
- 7. Brug ikke tilbehør, som ikke fulgte med apparatet, eller som ikke anbefales af producenten.**
- 8. Apparatet må ikke stilles på eller i nærheden af varme gas- eller el-brændere eller i en opvarmet ovn.**
- 9. Undgå at røre ved nogen dele, der bevæger sig eller drejer rundt, når apparatet bager.**
- 10. Apparatet må aldrig tændes hvis brødformen ikke er sat i og fyldt med ingredienser. Undgå at brødformen får buler eller på anden måde bliver beskadiget. Apparatet vil ikke virke ordentligt, hvis det er beskadiget.**

- 11. Du må aldrig slå oven på brødformen eller på dens sider for at få den ud, da dette kan beskadige den.**
- 12. Metalfolie og andre materialer må ikke komme i bagemaskinen, da dette kan øge risikoen for brand og kortslutning.**
- 13. 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 foretages af børn uden overvågning.**
- 14. Apparatet må ikke tildækkes under brug. Der skal være mindst 100 mm fri plads på alle sider af apparatet.**
- 15. Apparatet må ikke bruges til andet end dét, det er beregnet til.**
- 16. Apparatet må kun bruges på varmekæbe overflader. Hvis bordpladen er meget glat, skal apparatet stilles på et skridsikkert underlag.**
- 17. Apparatet må ikke bruges udendørs.**
- 18. Dette apparat er kun til almindelig husholdningsbrug. Apparatet er ikke beregnet til erhvervs-mæssig brug.**
- 19. Apparatet er ikke beregnet til brug med et eksternt ur eller et separat fjernbetjeningssystem.**

PRODUKTOVERSIGT



BETJENINGSPANEL



Dette viser hvilket program, du har

Bagetiden for hvert program

BETJENING

OPSTART

Når bagemaskinen slutes til strømforsyningen, afgiver den et bip, og "03:00" vises på skærmen efter kort tid. Pilen viser standardindstillingerne på 800 g og MEDIUM.

START/STOP

Tryk på START/STOP-knappen for at starte og stoppe de markerede programmer. For at starte et program skal du trykke én gang på START/STOP. Apparatet afgiver et kort bip, og de to prikker på skærmen begynder at blinke.

Når et program er begyndt, er alle de andre knapper inaktiverede, undtagen START/STOP-knappen. Denne funktion forhindrer utilsigtede forstyrrelse af programmet.

For at stoppe programmet skal du holde START/STOP-knappen nede i ca. 2 sekunder, hvorefter du hører et bip.

PAUSEFUNKTION

Når programmet er startet, kan du trykke på START/STOP-knappen, for at sætte programmet på pause. Indstillingerne huskes, og bagetiden blinker på skærmen. Tryk igen på START/STOP-knappen, for at fortsætte programmet. Programmet starter automatisk igen efter 10 minutter, hvis der ikke trykkes på knappen.

Programmener

Beregnet til at indstille forskellige programmer. Hver gang der trykkes på denne knap (efterfulgt af et kort bip), viser apparatet 12 forskellige programmer i rækkefølge på skærmen. Vælg dit ønskede program. Funktionerne af de 12 programmener er som følger:

Program 1: BASIC (ALMINDELIG)

Beregnet til hvidt og blandet brød, der hovedsageligt består af hvedemel eller rugmel. Brødet har en kompakt konsistens. Du kan vælge bruningen ved at indstille TEMP-knappen.

Program 2: FRENCH (FRANSKBRØD)

Beregnet til lyst brød, der er lavet med fint mel. Franskrød kræver en særlig timing og temperatur, for at man kan opnå brødets vidunderlige sprøde og brunede skorpe.

Dette program er ikke egnet til bageopskrifter med smør, margarine og mælk.

Program 3: WHOLEWHEAT (FULDKORNSBRØD)

Fuldkornsbrød er et gærbrød, der er lavet med en større portion grahamsmel (50% eller mere) i stedet for almindeligt hvidt mel. Brød med grahamsmel er mere nærende, fordi melet er malet af hele hvedekorn (herunder kliddet og kimen). Når man bruger fuldkornshvedemel, bliver brødet brunt til mørkebrunt i farven (når der kun bruges fuldkornshvedemel), og brødet har mere smag og er sundere end brød, der laves med hvidt mel.

Program 4: QUICK (HURTIG) (brødstørrelsen er ikke gældende)

Tiderne for æltning, hævning og bagning er kortere end med almindelige brød. Men brød, der bages på denne indstilling, er normalt mindre og har en tæt konsistens.

Program 5: SWEET (SØD)

Indstillingen "Sødt Brød" er beregnet til at bage brød med et stort indhold af sukker, fedt og proteiner, som alle har tendens til at øge bruning. Da dejen skal hæve i længere tid, bliver brødet let og luftig.

Program 6: GLUTEN FREE (GLUTENFRI)

Indstillingen Gluten-Fri Brød er beregnet til at bage gluten-fri brød med et stort indhold af sukker, fedt og proteiner, som alle har tendens til at øge bruning. Da dejen skal hæve i længere tid, bliver brødet let og luftig.

Program 7: ULTRA FAST (ULTRAHURTIG)

Indstillingen "Ultrahurtig - I" giver dig mulighed for at bage et hvidt brød på kortere tid. Dette program er godt til at bage brød, der bliver lige så godt som det, der bages med tretimers programmet, men det gøres på kortere tid.

Program 8: DOUGH (DEJ) (temperaturen og brødstørrelsen er ikke relevant)

Kun æltning og hævning, men ingen bagning. Tag dejen ud og brug den til at lave rundstykker, pizza, dampet brød mv.

Program 9: JAM (SYLTETØJ) (temperaturen, brødstørrelsen og udsat start er ikke

relevant. Tryk én gang på START/STOP-knappen for at starte apparatet)
Brødmaskinen er fantastisk til at lave hjemmelavet syltetøj og chutneys. Det er fantastisk til friskbagt brød! Røreskeen rører automatisk ingredienserne igennem hele tilberedelsen.

Program 10: CAKE (KAGE) (brødstørrelse er ikke relevant)

Denne funktion blander kageblanding fra de nødvendige ingredienser. Æltning, hævning og bagning, men hævning med natron eller bagepulver.

Program 11: SANDWICH

Æltning, hævning og bagning af brød til sandwich, og til bagning af brød med en let tekstur og en tynd skorpe.

Program 12: BAKE (BAGNING) (brødstørrelse og udsat start er ikke relevant, men tilberedningstiden kan indstilles med knapperne " + " og " - ". Tryk én gang på " + " eller " - ", hvorefter tiden forøges eller reduceres med 1 minut. Tiden kan indstilles fra 10-60 minutter)

Bagefunktionen er kun beregnet til bagning og kan bruges til at forlænge bagetiden på bestemte indstillinger. Denne funktion er meget nyttig til at indstille tilberedningen til syltetøj og marmelade.

COLOR (FARVE)

Du kan vælge, om skorpen skal være LIGHT (LYS), MEDIUM eller DARK (MØRK). Tryk på denne knap for at vælge den ønskede farve. Denne knap kan ikke bruges i programmerne "Dough (Dej)" og "Jam (Marmelade)".

LOAF SIZE (BRØDSTØRRELSE)

Tryk på denne knap for at vælge størrelsen på brødet. Bemærk venligst, at den samlede tilberedningstid kan variere afhængig af brødstørrelsen. Denne knap kan ikke bruges i programmerne "Quick (Hurtig)", "Dough (Dej)", "Jam (Marmelade)", "Cake (Kage)" og "Bake (Baging)".

Funktionen DELAY (FORSINKELSE)

Hvis brødmaskinen ikke skal startes med det samme, kan du bruge denne knap til at indstille udsat start.

Du kan vælge med knapperne " + " og " - ", hvor lang tid der skal gå, før brødet er

bagt færdigt. Bemærk at udsat start medregner programmets bagetiden hvilket betyder, at brødet er klar, når forsinkelsestiden er gået. Vælg først program og graden af bruning, og brug derefter knapperne " + " og " - " til at indstille forsinkelsestiden med 10 minutters trin. Starten kan højst udsættes med 13 timer.

Eksempel: Hvis klokken er 20:30, og du gerne vil have brødet klar kl. 07:00 den næste morgen, er dette så 10 timer og 30 minutter. Vælg den ønskede menu, farve og brødstørrelse, og brug derefter knapperne " + " og " - " til at indstille tiden, indtil der står 10:30 på skærmen. Tryk derefter på START/STOP-knappen for at starte forsinkelsesprogrammet. Nu blinker prikkerne, og skærmen tæller ned og viser dig den resterende tid. Herefter er brødet bagt færdig kl. 07:00 om morgenen. Hvis du ikke ønsker at tage brødet ud med det samme, holder apparatet det varmt i 1 time.

Bemærk: Denne knap kan ikke bruges i programmerne "Ultra fast (Ultrahurtig)", "Jam (Marmelade)" og "Bake (Bagning)".

Når du bruger udsat start, må du ikke bruge let fordævelige råvarer som fx æg, frisk mælk, frugt, løg, osv.

HOLD BRØDET VARMT

Brød kan automatisk holdes varmt i 60 minutter efter bagning. Hvis du ønsker at tage brødet ud, skal du slukke for programmet ved at trykke på **START/STOP**-knappen.

Automatisk tilføjelse af frugt Læg frugten i ingrediensformen inden du starter apparatet. Herefter tilføjes frugterne automatisk under bagningen.

HUKOMMELSE

Hvis strømforsyningen afbrydes under bagningen, fortsættes tilberedningen automatisk, hvis strømforsyningen genoprettes inden for 10 minutter, også selvom der ikke trykkes på start/stop-knappen. Hvis afbrydelse varer i længere end 10 minutter, kan tilberedelsen ikke fortsætte. Herefter skal bagemaskinen startes igen.

BEMÆRK: Hvis maskinen ikke er nået længere end til æltning af dejen, og der opstår en strømafbrydelse, kan du nøjes med at trykke på START/STOP-knappen og derved starte programmet forfra.

MILJØET

Maskinen kan godt bruges i forskellige temperaturer, men brødets størrelse varierer muligvis,

afhængigt af, om lokalet er meget varmt eller meget koldt. Vi anbefaler, at rumtemperaturen er mellem 15°C og 34°C.

VISNING AF ADVARSEL

1. Hvis skærmen viser "HHH", når programmet startes, er temperaturen i apparatet stadig for højt (efterfulgt af 5 biplyde). Programmet skal stoppes. Åbn låget og lad maskinen køle af i 10-20 minutter.
2. Hvis skærmen viser "LLL", når der trykkes på START/STOP-knappen (undtagen på programmet "BAKE" (BAGNING)), er temperaturen i apparatet for lav (efterfulgt af 5 biplyde). Stop lyden ved at trykke på START/STOP-knappen, åbn låget og lad maskinen køle af i 10 til 20 minutter, så den når stuetemperaturen igen.
3. Hvis skærmen viser "EEO", når der trykkes på START/STOP-knappen, er temperaturføleren afbrudt. Få føleren set efter af en autoriseret tekniker.

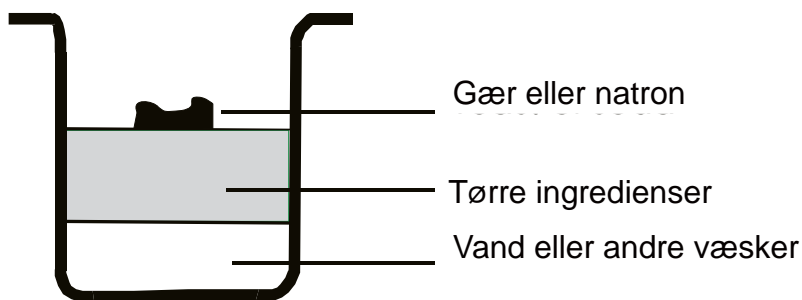
FØRSTEGANGSBRUG

Apparatet kan afgive lidt røg og en svag lugt, når det tændes for første gang. Dette er normal og holder hurtigt op. Sørg for, at der er nok ventilation omkring apparatet.

1. Se alle dele og tilbehør efter og sørg for, at de er fri for skader.
2. Rengør alle dele i henhold til afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
3. Stil brødmaskinen på BAKE (BAGNING), og lad maskinen bage uden ingredienser i ca. 10 minutter. Lad den herefter køle ned og rengør alle delene igen.
4. Tør alle delene grundigt af og sæt dem i apparatet. Apparatet er nu klar til brug.

SÅDAN LAVER DU BRØD

1. Sæt brødformen ned i apparatet og drej den med uret, indtil den klikker fast i den rigtige position. Sæt klingen til æltning på drivakslen. Det anbefales at fylde hullerne med varmebestandig margarine, inden du sætter klingen til æltningen i, da du ellers kan undgå, at dejen sætter sig fast under klingen, så den nemmere kan tages ud af brødet.
 2. Læg ingredienserne i brødformen. Hold dig til rækkefølgen i opskriften. Normalt tilsættes vand og andre væsker først, og derefter sukker, salt og mel. Gær eller bagepulver skal altid tilføjes som den sidste ingrediens.
- Bemærk: Du kan læse i opskrifterne hvor meget mel og gær, der må bruges.



Bemærk: Den maksimale mængde mel og gær er henholdsvis 490 g og 6 g.

3. Lav en lille fordybning i melet med din finger. Læg gæret i fordybningen og sørg for, at det ikke kommer i kontakt med de flydende ingredienser og saltet.

4. Luk forsigtigt låget, og slut stikket til en stikkontakt i væggen.

5. Tryk på MENU-knappen, indtil dit ønskede program er valgt.

6. Tryk på **COLOR (FARVE)**-knappen for at vælge den ønskede farve på skorpen.

7. Tryk på **LOAF (BRØD)**-knappen for at vælge den ønskede størrelse (650 g eller 800 g).

8. Indstil udsat start med knapperne **+** og **-**. Dette trin kan springes over, hvis bagemaskinen skal starte med det samme.

9. Tryk på **START/STOP**-knappen for at starte bagningen.

10. På programmerne Basic (Almindelig), French (Franskbrød), Whole wheat (Fuldkornsbrød), Quick (Hurtig) og Sandwich afgiver apparatet 10 bilyde under bagningen. Dette fortæller dig, hvornår du skal tilføje ingredienserne. Åbn låget og put ingredienserne i. Der kommer muligvis damp ud af hullerne under bagningen. Dette er helt normalt.

11. Når programmet har afgivet 10 bilyde, går driftlyset ud. Hold **START/STOP**-knappen nede i ca. 2 sekunder for at stoppe programmet, og tag brødet ud. Åbn låget med grydelapper, og hold ordentligt fast i håndtaget på brødformen. Drej brødformen mod uret og træk den forsigtigt op og ud af maskinen.

12. Brug derefter en sliplet spatel til forsigtigt at løsne brødets sider fra formen.

Forsigtig: Brødformen og brødet er meget varme! Håndter altid disse forsigtigt, og brug grydelapper.

13. Vend brødformen på hovedet på en rist eller en ren overflade, og ryst den forsigtigt, indtil brødet falder ud.

14. Tag forsigtigt brødet ud af formen og lad det køle af i ca. 20 minutter, inden det skæres over. Det anbefales at skære brød i skiver med en elektrisk kniv eller en brødkniv. Undgå at skære brødet over med en frugtkniv eller køkkenkniv, da dette kan ødelægge dets form.

15. Hvis du er ude af huset eller ikke trykker på **START/STOP**-knappen, når bagningen er færdig, holdes brødet automatisk varmt i 1 time. Hvis du ønsker at tage brødet ud, skal du slukke for

programmet ved at trykke på START/STOP-knappen.

16. Hvis apparatet ikke skal bruges længere, og når du er færdig med at bage, skal stikket trækkes ud af stikkontakten.

Bemærk: Inden du skærer i brødet, skal du bruge kroge til at tage klingerne til æltning ud af bunden af brødet. Brødet er varmt. Brug aldrig dine hænder til at tage klingerne til æltning ud af brødet.

Bemærk: Hvis ikke hele brødet spises, anbefales det at opbevare det i en lukket plasticpose eller beholder. Brød kan holde i ca. tre dage ved stuetemperatur. Brødet kan også holde i op til 10 dage, hvis det pakkes i en lukket plasticpose eller beholder og lægges i køleskabet.

SÆRLIGE INTRODUKTION

1. Bagning af brød med funktion Hurtig

Hurtig bagning af brød gøres med bagepulver og natrium, der aktiveres af fugt og varme. Det anbefales, at du først hælder alle væsker i bunden af brødformen og derefter hælder de tørre ingredienser ovenpå. Under den indledende blanding af brødet, kan dejen og de tørre ingredienser samle sig i hjørnerne i formen. Det kan blive nødvendigt at hjælpe apparatet med at blande, så du undgår melklumper. Hvis det er tilfældet, skal du bruge en plastikspatel.

2. Om programmet Ultra fast (Ultrahurtig)

Bagemaskinen kan bage et brød på 1 time ved brug af programmet "Ultra fast" (Ultrahurtig). Denne indstilling kan bage brød på 58 minutter. Brødet har en lidt mere tæt tekstur. Vandet skal være varmt vand med en temperatur på 48-50°C. Du skal bruge et termometer til at måle temperaturen. Vandtemperaturen er meget afgørende for at kunne bage på denne måde. Hvis vandtemperaturen er for lav, hæver brødet ikke til den forventede størrelse. Hvis vandtemperaturen er for høj, ødelægges gæren inden hævningsen, hvilket også påvirker bagningen.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Tag stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle ned inden rengøring.

1. Brødformen: Tør indersiden og ydersiden af med en fugtig klud. Du må ikke bruge stærke og slibende rengøringsmidler, da disse kan ødelægge sliplet-overfladen. Formen skal være helt tør, inden den sættes i apparatet igen.

2. Klinge til æltning: Hvis klingerne til æltningen er besværlig at tage af akslen, skal du fylde

beholderen med varmt vand og lade den stå i blød i ca. 30 minutter. Herefter kan du tage klingen ud og rengøre den. Tør klingen godt af med en fugtig klud. Bemærk, at både brødformen og klingen til æltning kan komme i opvaskemaskinen.

3. Låg og vindue: Rengør indersiden og ydersiden af låget med en let fugtig klud.

4. Bagemaskinen: Tør forsigtigt ydersiden af bagemaskinen af med en fugtig klud. Du må ikke bruge nogen slibende rengøringsmidler til rengøringen, da disse kan ødelægge den blankpolerede overflade. Bagemaskinen må aldrig lægges i vand under rengøringen.

5. Inden du stiller bagemaskinen til side, skal du sørge for, at den er helt afkølet og ren og tør. Læg derefter skeen og klingen til æltning i skuffen og luk låget.

INTRODUKTION TIL BRØDINGREDIENSER

1. Brødmel

Brødmel har et højt indhold af gluten (der også har et højt proteinindhold). Det har god elasticitet og gør, at brødet ikke falder sammen efter hævningsen. Da glutenindholdet er højere end i almindeligt mel, kan det bruges til at lave større brød med bedre fibre indeni.

2. Hvedemel

Hvedemel, der ikke indeholder noget bagepulver. Dette er godt til hurtigt at lave brød.

3. Fuldkornsmel

Fuldkornsmel meles af hele korn. Det indeholder hvedeskaller og gluten. Fuldkornsmel er tungere og indeholder flere næringsstoffer end almindeligt mel. Brød, der laves med fuldkornsmel, er normalt små i størrelsen. Mange opskrifter blander gerne fuldkornsmel og brødmel, så der opnås et bedre resultat.

4. Sort hvedemel

Sort hvedemel kaldes også for "groft mel". Det har et højt fiberindhold ligesom fuldkornsmel. For at få et større brød efter hævningsen skal dette mel bruges sammen med en stor mængde brødmel.

5. Selvhævende mel

Dette er en meltype, der indeholder bagepulver. Det bruges normalt til kager.

6. Majsmel og havremel

Majsmel og havremel er melet fra henholdsvis majs og havregryn. Disse er ekstra ingredienser, der bruges til at lave grovbrød, for at øge smagen og konsistensen.

7. Sukker

Sukker er en meget vigtig ingrediens, som gør brødet sødere og giver det mere farve. Det

betragtes også som næring i gærbrød. Der bruges gerne hvidt sukker. Brun sukker, flormelis og bomuldssukker kan også bruges i nogle opskrifter.

8. Gær

Efter gæringsprocessen begynder gæren at producere kuldioxid. Kuldioxidet udvider brødet og blødgør fibrene i brødet. Men en hurtig gæringsproces kræver kulhydrater som næring, såsom sukker og mel.

1 tsk. tørgær = 3/4 tsk. hurtigt hævende gær

1,5 tsk. tørgær = 1 tsk. hurtigt hævende gær

2 tsk. tørgær = 1,5 tsk. hurtigt hævende gær

Gær skal opbevares i køleskabet, da gærens svamp dræbes ved høj temperatur. Hold øje med fremstillingsdatoen og udløbsdatoen på gæren, inden du bruger det. Gæren skal tilbage i køleskabet så hurtigt som muligt efter brug. Hvis et brød ikke hæver, skyldes det ofte, at gæren var dårlig.

Du kan teste din gær og se, om det er friskt og aktivt på følgende måde:

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

(2) Hæld 1 tsk. hvidt sukker i koppen og rør rundt. Fordel derefter 2 tsk. gær i vandet.

(3) Stil målebægeret lunt i ca. 10 min. Vandet må ikke røres rundt.

(4) Koppen skal skumme. Ellers er gæren dødt eller inaktiv.

9. Salt

Salt er nødvendigt for at forbedre brødets smag og skorpens farve. Men salt kan også gøre, at gæren ikke hæver. Undgå at bruge for meget salt i en opskrift. Brødet bliver større, hvis det bages uden salt.

10. Æg

Æg kan forbedre brødets tekstur, give det mere næring og gøre det større.

BEMÆRK: Sørg for, at ægget omrøres jævnt.

11. Fedt, smør og vegetabilsk olie

Fedt kan gøre brødet blødere, men brødets holdbarhed forkortes. Smør skal enten smeltes eller hakkes i små stykker før brug.

12. Bagepulver

Bagepulver bruges til hævning med funktionen "Ultrahurtig", samt til kager. Det producerer luft, der danner bobler, så brødets tekstur blødgøres.

13. Natron

Natron minder meget om bagepulver. Det kan også bruges sammen med bagepulver.

14. Vand og andre væsker

Vand er en vigtig ingrediens, når du bager brød. Det er generelt bedst at bruge vand med et temperatur på 20 °C til 25 °C. Vand kan erstattes med frisk mælk eller vand blandet med 2% mælkepulver, som kan forbedre brødets smag og skorpens farve. Nogle opskrifter bruger juice med henblik på at forbedre brødets smag, som fx æblejuice, appelsinjuice, citronjuice osv.

AFMÅLING AF INGREDIENSER

Det er vigtigt, at man bruger den korrekte mængde af ingredienser, når man skal lave et godt brød. Brug altid målebægeret eller måleskeer, så du kan måle den rigtige mængde, da det ellers kan gå ud over brødets kvalitet.

1. Vejning af flydende ingredienser

Vand, frisk mælk eller mælkepulveropløsning skal alle afmåles med et målebæger. Hold bægeret op i øjenhøjde, når du afmåler en ingrediens. Når du afmåler madlavningsolie eller andre ingredienser skal du sørge for at rengøre målebægeret grundigt.

2. Afmåling af tørre ingredienser

Tørre ingredienser afmåles ved at fylde et målebæger med ingredienser med en teske, og derefter udjævne dem med en kniv. For store mængder kan påvirke balancen i opskriften. Ved afmåling af små mængder tørre ingredienser skal der bruges en måleske. Overfalden skal være flade og uden top, da denne lille forskel nemt kan ødelægge balancen i opskriften.

3. Tilsætningsrækkefølge

Det er vigtigt at overholde rækkefølgen for tilsætning af ingredienserne. Generelt er rækkefølgen som følger: Flydende ingredienser, æg, salt og mælkepulver osv. Når du tilsætter en ingrediens, må melet ikke gennemblødes af væsken. Gæren må kun placeres på den tørre mel. Og gæren må ikke blandes med saltet. Når melet er æltes i et stykke tid, afgiver apparatet en biplyd, der fortæller dig, at du kan tilsætte frugtingredienserne. Hvis frugtingredienserne tilsættes for tidligt, reduceres smagen, da de blandes sammen med resten i for lang tid. Hvis du udsætter starten i lang tid, må du aldrig tilsætte letfordærlige ingredienser som fx æg og frugter.

KOGEBOG TIL BAGEMASKINEN

1. ALMINDELIGT BRØD

INGREDIENSMÆNGD ER	650g		800g	
1. Vand	280 ml	280g	340 ml	340g
2. Olie	2 spsk.	24g	3 spsk.	36g
3. Salt	1 tsk.	7g	1,5 tsk.	10g
4. Sukker	2 spsk.	24g	3 spsk.	36g
5. Mel	3 kopper	420g	3 1/2 kopper	490g
6. Gær	0,5 tsk.	1,5g	0,5 tsk.	1,5g

2. FRANSKBRØD

INGREDIENSMÆNGD ER	650g		800g	
1. Vand	280 ml	280g	340 ml	340g
2. Olie	2 spsk.	24g	3 spsk.	36g
3. Salt	1,5 tsk.	10g	2 tsk.	14g
4. Sukker	1,5 spsk.	18g	2 spsk.	24g
5. Mel	3 kopper	420g	3 1/2 kopper	490g
6. Gær	0,5 tsk.	1,5g	1,5 tsk.	1,5g

3. FULDKORNSBRØD

INGREDIENSMÆNGDER	650g		800g	
1. Vand	260ml	260g	340ml	340g
2. Olie	2 spsk.	24g	3 spsk.	36g
3. Salt	4. tsk.	7g	2 tsk.	14g
4. Fuldkornsmel	1 kopper	110g	2 kopper	220g
5. Mel	2 kopper	280g	2 kopper	280g
6. Brun sukker	2 spsk.	18g	2,5 spsk.	23g
7. Tørmælk	2 spsk.	14g	3 spsk.	21g
8. Gær	0,5 tsk.	1,5g	0,5 tsk.	1,5g

4. HURTIGLAVET BRØD

INGREDIENSMÆNGD ER	800g	
1. Vand (40~50°C)	320ml	320g
2. Olie	2 spsk.	24g
3. Salt	1,5 tsk.	10g
4. Sukker	2 spsk.	24g
5. Mel	3 1/2 kopper	490g
6. Gær	2 tsk.	6g

5. SØDT BRØD

INGREDIENSMÆNGD ER	650g		800g	
1. Vand	280ml	260g	340ml	340g
2. Vegetabilsk olie	2 spsk.	24g	3 spsk.	36g
3. Salt	1,5 tsk.	10g	2 tsk.	14g
4. Sukker	3 spsk.	36g	4 spsk.	48g
5. Mel	3 kopper	420g	3 1/2 kopper	490g
6. Mælkepulver	2 spsk.	14g	2 spsk.	14g
7. Gær	0,5 tsk.	1,5g	0,5 tsk.	1,5g

6. GLUTENFRI BRØD

INGREDIENSMÆNGD ER	650g	800g
1. VAND	280ml	340ml
2. OLIE	2 spsk.	3 spsk.
3. SALT	1	1 1/2
4. GLUTEN-FRI MEL	3 kopper	4 kopper
5. SUKKER	2 spsk.	2 spsk.
6. GÆR	2 tsk.	1,5 tsk.

7. BRØD MED PROGRAMMET "ULTRA FAST"

INGREDIENSMÆNGDER	650g	
1. Vand (40~50°C)	270ml	270g
2. Olie	2 spsk.	24g
3. Salt	1 tsk.	7g
4. Sukker	3 spsk.	36g
5. Mel	3 kopper	420g
6. Gær	2 tsk.	6g

8. DEJ

INGREDIENSMÆNGDER	/	
1. Vand	360ml	360g
2. Olive	2 spsk.	24g
3. Salt	1,5 tsk.	10g
4. Fint mel	4 kopper	560g
5. Sukker	2 spsk.	24g
6. Gær	0,5 tsk.	1,5g

9. SYLTETØJ

INGREDIENSMÆNGDER	/	
1. Hakkeede jordbær	4 kopper	
2. Sukker	1 kop	230g
3. Buddingpulver	1 kop	150g

10. KAGE

INGREDIENSMÆNGDE	/	
R		
1. Kageolie	2 spsk.	24g
2. Sukker	8 spsk.	96g
3. Æg	6	270g
4. Selvhævende mel	250 g	
5. Smagsstoffer	1 tsk.	2g
6. Citronsaft	1,3 spsk.	10g
7. Gær	1 tsk.	3g

11. SANDWICHBRØD

INGREDIENSMÆNGDE	650g		800g	
R				
Vand	270 ml	270g	360 ml	360g
Smør eller margarine	1,5 spsk.		2 spsk.	
Salt	1,5 tsk.	10g	2 tsk.	14g
Sukker	1,5 spsk.	18g	2 spsk.	24g
Tørmælk	1,5 spsk.	10g	2 spsk.	14g
Brødmel	3 kopper	420g	4 kopper	560g
Tørgær	1 tsk.	3g	1 tsk.	

12. BAGNING: Beregnet til at bage dejen.FEJLSØGNING

	Problem	Årsag	Løsning
Spørgsmål & svar om bagemaskinen	Der kommer røg ud af bagerummet eller ud af ventilationskanalerne	Ingredienserne sidder fast på bagerummet, eller på ydersiden af brødformen	Træk stikket ud og rengør ydersiden af brødformen eller bagerummet.
	Brødet synker i midten og er fugtigt i bunden	Brødet har siddet i brødformen i for lang tid, hvilket har fået for meget vand til at fordampe.	Tag brødet ud så hurtigt som muligt, uden at holde det varmt.
	Det er svært at tage brødet ud af brødformen.	Bunden af brødet sidder fast i klingen til æltning	Husk at rengøre klingen til æltning og akslerne efter bagning. Fyld brødformen op med varmt vand og lad den eventuelt stå i 30 minutter. Herefter kan du nemt tage klingen til æltning ud og rengøre den.
	Ingredienserne er ikke blandet, eller brødet er ikke bagt ordentligt	Forkert programindstilling	Kontroller den valgte menu og andre indstillinger.
		Der blev trykket på START/STOP-knappen, mens maskinen var i brug	Brug ikke ingredienserne, og start forfra
		Maskinen gik i stå i lang tid, mens den var i brug	Brug ikke ingredienserne, og start forfra.
		Klingen til æltning kan ikke dreje rundt	Se om klingen er tilstoppet af fx korn eller andet. Tag bageformen ud og se, om akslerne kan dreje rundt. Hvis dette ikke er tilfældet, skal du sende apparatet til kundeservice.
Apparatet starter ikke. Der står HHH på skærmen	Apparatet er stadig varmt efter den tidligere bagning	Træk stikket ud, tag brødformen ud og lad den køle ned til stuetemperatur. Sæt derefter formen i igen og start maskinen.	
Fejl i opskriften	Brødet hæver for hurtigt	For meget gær, for meget mel, ikke nok salt	a/b
		eller flere af disse årsager	
	Brødet hæver overhovedet ikke, eller det hæver ikke nok	Der er ikke brugt tilstrækkeligt med gær	a/b
		Gæren er for gammel eller dårlig	e
		Væsken er for varm	c
		Gæren er kommet i kontakt med væsken	d
Forkert meltype, eller melet er for gammelt	e		

		For meget eller ikke nok væske	a/b/g
		Ikke nok sukker	a/b
Dejen hæver for meget og udover brødformen		Hvis vandet er for blødt, gærer gæren dårligt	f
		For meget mælk påvirker gærens gæring	c
Brødet falder sammen i midten		Der er for meget dej i formen, og brødet falder sammen.	a/f
		Gæringen er for kort eller for hurtig på grund af forkert vandtemperatur eller temperatur i bagemaskinen, eller der er for meget fugt	c/h/i
Teksturen er tung og klumpet		For meget mel eller ikke nok væske	a/b/g
		Ikke nok gær eller sukker	a/b
		For meget frugt, fuldkornsmel eller en af de øvrige ingredienser	B
		Gammel eller dårligt mel, varme væsker får dejen til at hæve hurtigt, og brødet falder sammen, inden den bages	e
		Ingen salt eller ikke nok sukker	
		For meget væske	
Brødet er ikke bagt i midten		For meget eller ikke nok væske	a/b/g
		For meget fugt	h
		opskrifter med fugtige ingredienser som fx yoghurt	g
Åben eller grov struktur eller for mange huller		For meget vand	g
		Ingen salt	b
		For meget fugtighed, vandet er for varmt	h/i
		For meget væske	c
Champignon-lignende, ikke-bagt overflade		For meget dej til brødformen	a/f
		For meget mel, især til hvidt brød	f

		For meget gær eller ikke nok salt	a/b
		For meget sukker	a/b
		Søde ingredienser udover sukker	b
	Skiverne er ujævne, eller der er klumper i midten	Brødet er ikke kølet nok ned (dampen er ikke undsluppet)	j
	Mel på brødskorpen	Melet blev ikke blandet ordentligt på siderne under æltningen	g/i

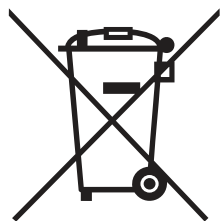
- a) Afmål ingredienserne korrekt.
- b) Tilpas ingrediensernes mængder og sørg for, at alle ingredienser er tilsat.
- c) Brug en anden væske, eller lad den køle ned til stuetemperatur. Tilsæt ingredienserne i den rigtige rækkefølge. Lav en lille rille midt i melet, og læg smuldret gær eller tørgær i. Undgå at gæren kommer i kontakt med væsken.
- d) Brug kun friske ingredienser, der er opbevaret ordentligt.
- e) Reducer den samlede mængde ingredienser. Brug ikke mere end den angivne mængde mel, og reducer alle ingredienserne med 1/3.
- f) Tilpas mængden af væske. Hvis ingredienserne indeholder vand, skal mængden af tilsat vand reduceres.
- g) Hvis luftfugtigheden er høj, skal du reducere opskriften med 1-2 spsk. vand.
- h) Hvis vejret er meget varmt, bør du ikke bruge udsat start. Brug kolde væsker.
- i) Tag brødet ud af formen med det samme, når brødet er bagt, og lad det køle ned i mindst 15 minutter, før det skæres over.
- j) Reducer mængden af gær eller alle ingredienserne med 1/4.
- k) Brødformen må aldrig smøres!
- l) Tilsæt en spiseskefuld hvedegluten til dejen.

SPECIFIKATIONER:

Model : POBM1333A

Nominel spænding : 220-240V~ 50Hz

Nominel effekt : 550W



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 at få yderligere information.

Importeret og markedsføres udelukkende af:
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

Expert Finland:

<https://www.expert.fi/tuki/asiakaspalvelu/>

T: 020 7100 670

Power Finland:

<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>

T: 0305 0305

Power Sverige:

<https://www.power.se/kundsservice/>

T: 08 517 66 000

SÄKERHETSVARNINGAR

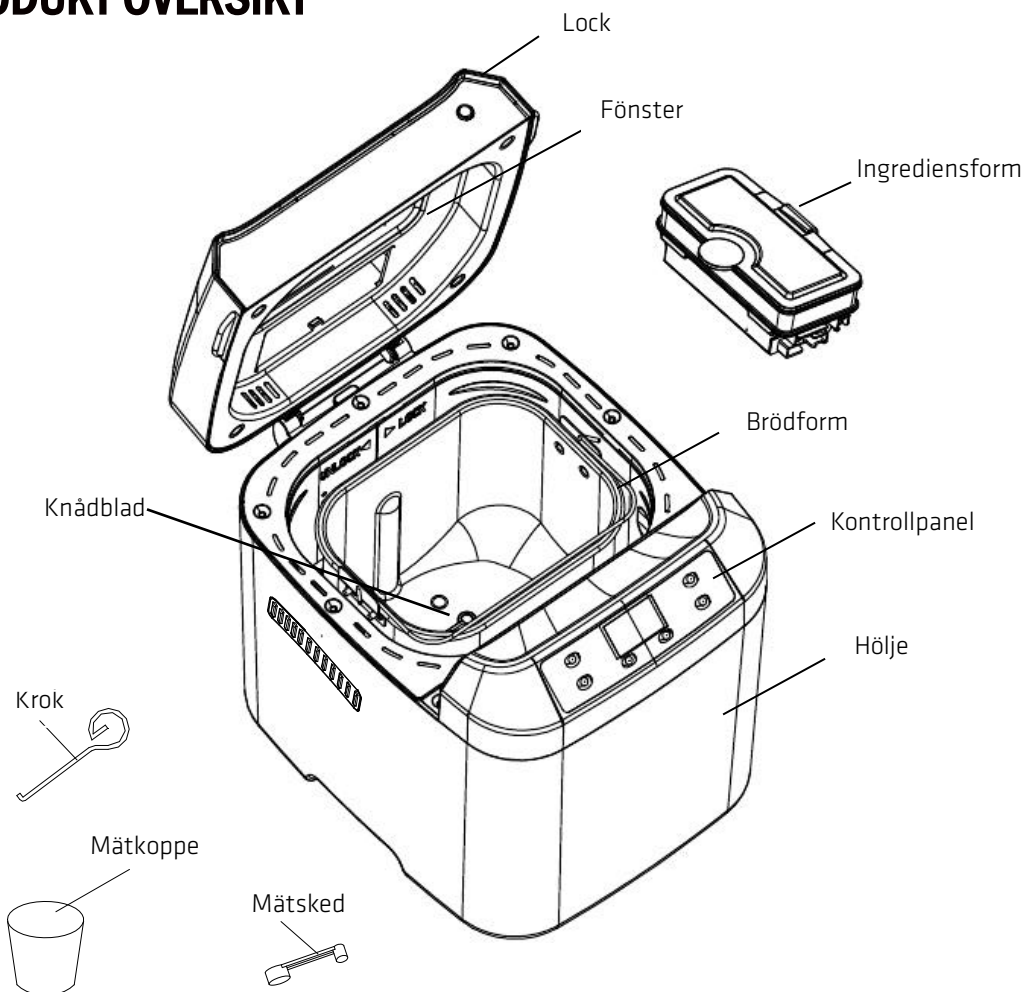
Läs alla instruktioner och bekanta dig med apparatens funktioner och hur de används innan du använder den. Se till att du läser alla säkerhetsanvisningar noggrant och spara dem för framtida bruk.

- 1. Se till att spänningen stämmer överens med den som anges på apparatens typskylt innan du använder apparaten.**
- 2. Kontrollera apparaten och nätkabeln regelbundet så att det inte finns några skador. Om det är finns någon slags skada bör apparaten inte användas. Reparera inte apparaten själv, kontakta alltid en kvalificerad tekniker.**
- 3. Direkt efter brödbaket är maskinen VARM. Använd alltid grytvantar när du rör apparaten efter brödformen efter brödtillverkningen.**
- 4. Doppa inte apparaten, sladden eller kontakten i vatten eller andra vätskor.**
- 5. Koppla bort enheten från elnätet när den inte används och före rengöring.**
- 6. Försäkra dig om att nätsladden inte kommer i kontakt med heta ytor och att den inte hänger över en bordskant.**
- 7. Använd inga tillbehör som inte medföljde den här apparaten eller som inte rekommenderas av tillverkaren.**
- 8. Placera inte apparaten på eller i närheten av en het gas- eller elektrisk spis eller i en upphettad ugn.**
- 9. Rör inte några rörliga eller snurrande delar på enheten när du bakar.**
- 10. Slå aldrig på enheten utan brödformen isatt och fylld med ingredienser. Buckla inte till eller skada brödformen. Apparaten kommer inte att fungera ordentligt om den skadas.**
- 11. Slå aldrig på ovansidan eller kanten på brödformen för att få ut brödet, eftersom det kan skada brödformen.**
- 12. Metallfolie eller annat material får inte sättas in i**

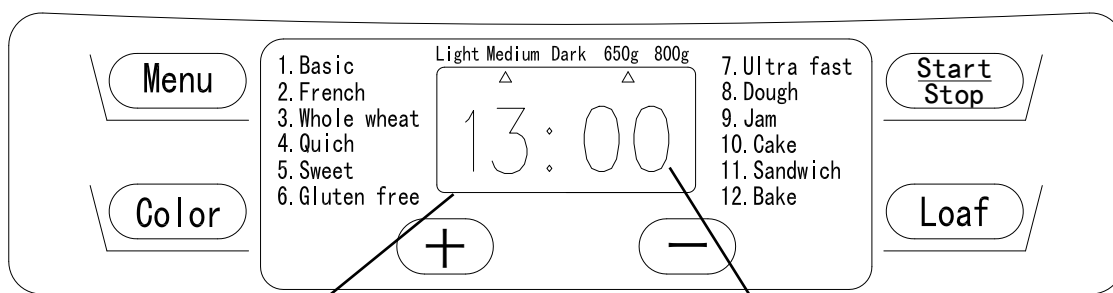
bakmaskinen eftersom detta kan ge upphov till risk för brand eller kortslutning.

- 13. Denna apparat får användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap om det sker under uppsyn eller om de får anvisningar om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och är medveten om riskerna. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll bör inte utföras av barn utan tillsyn.**
- 14. Täck inte över apparaten när den används. Minst 100mm fritt utrymme måste finnas runt apparaten.**
- 15. Använd inte apparaten för något annat ändamål än den är avsedd för.**
- 16. Använd endast apparaten på ett värmetåligt underlag. Om arbetsytan är alltför hal bör apparaten placeras på en halkfri matta.**
- 17. Använd inte enheten utomhus.**
- 18. Denna apparat är endast till för hushållsbruk. Använd inte den för professionellt bruk.**
- 19. Enheten är inte avsedd att drivas med hjälp av ett externt timer- eller separat fjärrkontrollsystem.**

PRODUKT ÖVERSIKT



KONTROLL PANEL



Detta indikerar vilket program du har valt

Driftstiden för varje program

START

När bakmaskinen ansluts till strömkällan hörs en ljudsignal, och "3:00" visas i visningsfönstret efter en kort stund. Pilen visar standardinställningarna på 800 g och MEDIUM.

ANVÄNDNING

START/STOPP

Tryck på knappen START/STOPP för att starta eller stoppa de valda programmen. För att starta ett program, tryck en gång på knappen START/STOPP. En kort ljudsignal hörs, och två prickar börjar blinka.

Alla andra knappar är aktiva utom knappen START/STOPP när programmet har startat. Denna funktion förhindrar oavsiktliga avbrott av programmet.

För att stoppa programmet, tryck på knappen START/STOPP i ca 2 sekunder, och en ljudsignal kommer att höras.

PAUS-funktion

När programmet har startats, kan du trycka på knappen START/STOPP för att pausa programmet. Inställningen kommer att memoriseras och arbetstiden kommer att blinka i visningsfönstret.

Tryck på knappen START/STOPP igen för att fortsätta programmet. Programmet kommer automatiskt att starta igen efter 10 minuter, om man inte trycker på någon knapp.

Programmenyer

För att ställa in olika program. Varje gång man trycker på den (samtidigt hör en kort ljudsignal), kommer de 12 olika programmenyerna att visas i turordning i visningsfönstret. Välj ett program. De 12 olika programmenyernas funktioner är:

Program 1: GRUND

För vita och blandade bröd, som främst består av vete- eller rågmjöl. Brödet har en kompakt konsistens. Du kan justera gräddningsnivån genom att ställa in TEMP-knappen.

Program 2: FRANSKT

För lätta bröd av fint mjöl. Franskröd kräver speciell tidtagning och temperatur för att få den härliga, vackert gräddade skorpan. Detta lämpar sig inte för att baka recept som kräver smör, margarin eller mjölk.

Program 3: FULLKORNSVETE

Fullkornsbröd är ett jäst bröd som görs av en betydande del fullkornsvetemjöl (minst 50 %), istället för ett helt vitt bröd. Bröden som görs av fullkornsvetemjöl är mer näringsrika eftersom mjölet är malt av helt matvete (inklusive kli och grodd).

Användning av matvete ger ett bröd som har en brun till mörkbrun färg (när man använder enbart helt matvete), och bröden är smakrikare och sundare än bröd som gjorts på raffinerat vitt mjöl.

Program 4: SNABB (limpstorlek är inte tillämplig)

Tider för knådning, jäsning och bakning av limpor är kortare än för grundbröd. Men bröd som bakas på denna inställning är normalt mindre med en kompakt textur.

Program 5: SÖTT

Inställningen Söta bröd är avsett för att baka bröd med mycket socker, fett och proteiner, som alla tenderar att öka gräddningen. På grund av en längre jäsning, blir brödet lätt och fluffigt.

Program 6: GLUTENFRITT

Inställningen Glutenfria bröd är avsett för att baka glutenfria bröd med mycket socker, fett och proteiner, som alla tenderar att öka gräddningen. På grund av en längre jäsning, blir brödet lätt och fluffigt.

Program 7: ULTRASNABBT

Den ultrasnabba inställningen ger dig möjlighet att göra en vit limpa på kortare tid. Detta snabbprogram gör ett fantastiskt arbete genom att producera bröd som är lika bra som de som görs på det normala tretimmarsprogrammet, men på mycket kortare tid.

Program 8: DEG (temperatur och limpstorlek är inte tillämplig)

Enbart knådning och jäsning, ingen bakning. Ta ut all deg och använd den för att göra bullar, pizza, ångbakat bröd osv.

Program 9: SYLT (temperatur, limpstorlek och fördröjningstid är inte tillämpliga.

Tryck direkt på knappen START/STOPP en gång för att börja arbetet)

Bakmaskinen är en fantastisk tillagningsmiljö för hemlagad sylt och chutney. De blir ett härligt komplement till nybakade bröd! Knådbladet håller ingredienserna i rörelse under hela processen.

Program 10: KAKA (limpstorlek är inte tillämplig)

Använder blandningsåtgärden för att röra en kaksmet av valda ingredienser. Knådar, jäser och bakar, men jäser med bikarbonat eller bakpulver.

Program 11: SANDWICH

Knådar, jäser och bakar bröd för smörgåsar och för att baka bröd med lätt textur med tunnare skorpa.

Program 12: BAKE (Limpstorlek och fördröjningstid är inte tillämpliga, men driftstiden kan justeras genom att trycka på tiden en gång, så ökas eller minskas tiden med 1 minut. Det justerade tidsintervallet är 10-60 minuter)

Bakinställningen är för bakning enbart, och kan användas för att öka baktiden för den valda inställningen. Denna funktion är väldigt användbar för att ställa in sylt och marmelad.

FÄRG

Du kan välja LJUS, MEDIUM eller MÖRK färg på skorpan. Tryck på den här knappen för att välja färg. Den här knappen är inte tillämplig för programmen Deg och Sylt.

LIMPSTORLEK

Tryck på den här knappen för att välja brödets limpstorlek. Observera att den totala driftstiden kan variera med olika limpstorlekar. Den här knappen är inte tillämplig för programmen Snabb, Deg, Sylt, Kaka och Baka.

Funktionen Fördröjning

Om du vill att apparaten inte ska börja baka direkt, kan du använda denna knapp för att ställa in fördröjningstiden.

Du måste bestämma hur lång tid det ska vara innan brödet är klart genom att trycka på + eller -.

Observera att fördröjningstiden ska inkludera programmets baktid, dvs. när fördröjningstiden är slut är det varma brödet klart. Välj först programmet och gräddninstemperaturen, och tryck därefter på knappen "+" eller "-" för att öka eller minska fördröjningstiden i steg om 10 minuter. Den maximala fördröjningstiden är 13 timmar.

Exempel: Nu är klocka 20.30, om du vill att brödet ska vara klart nästa morgon klockan 07.00, dvs. om 10 timmar och 30 minuter. Välj meny, färg, limpstorlek och tryck på "+" eller "-" för att lägga till tid tills 10:30 visas i visningsfönstret. Tryck därefter på knappen STOPP/START för att aktivera detta fördröjningsprogram. Du kan se pricken blinka och visningsfönstret kommer att räkna ner för att visa det återstående tiden. Du kommer att få färskt bröd klockan 07.00 på morgonen. Om du

inte vill ta ut brödet direkt, så startar varmhållningstiden på 1 timma.

Obs! Den här knappen är inte tillämplig för programmen Ultrasnabb, Sylt och Baka. För tidsfördröjning, använd inte några lättförstörbara ingredienser som ägg, färsk mjölk, frukt, lök osv.

VARMHALLNING

Bröd kan automatiskt hållas varmt i 60 minuter efter bakning. Om du vill ta ut brödet, stäng av programmet med knappen **START/STOPP**.

Tillsätt frukt automatiskt

Före igångsättning, lägg frukt i ingrediensformen så kommer frukten att tillsättas i brödet automatiskt under bakningen.

MINNE

Om strömförsörjningen har avbrutits under bakningen, kommer programmet att fortsätta automatiskt inom 10 minuter, även utan att man trycket på knappen Start/Stop. Om avbrottstiden är längre än 10 minuter, kan minnet inte sparas. Bakmaskinen måste startas om.

OBS! Om degen inte har kommit längre än till knådningssfasen när strömmen bröts, kan du trycka på knappen "START/STOPP" för att fortsätta programmet från början.

MILJÖ

Maskinen kan arbeta väl 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 vara mellan 15

VARNINGSFÖNSTER

1. Om fönstret visar "HHH" efter att programmet har startats, är temperaturen inuti fortfarande för hög (åtföljt av 5 ljudsignaler). Programmet måste stoppas. Öppna locket och låt maskinen svalna i 10-20 minuter.
2. Om visningsfönstret visar "LLL" efter att man tryckt på knappen START/STOPP (utom programmet BAKA), betyder det att innertemperaturen är för låg (åtföljt av 5 ljudsignaler), stoppa ljudet genom att trycka på knappen START/STOPP, öppna locket och låt maskinen vila i 10-20 minuter för att återgå till rumstemperatur.
3. Om visningsfönstret visar "EEO" efter att du har tryckt på knappen START/STOPP kopplas temperatursensorn ifrån. Få sensorn kontrollerad av en auktoriserad expert.

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Apparaten kan ryka lite och avge lite lukt när du sätter på den första gången. Detta är normalt och upphör snart. Se till att apparaten har tillräcklig ventilation.

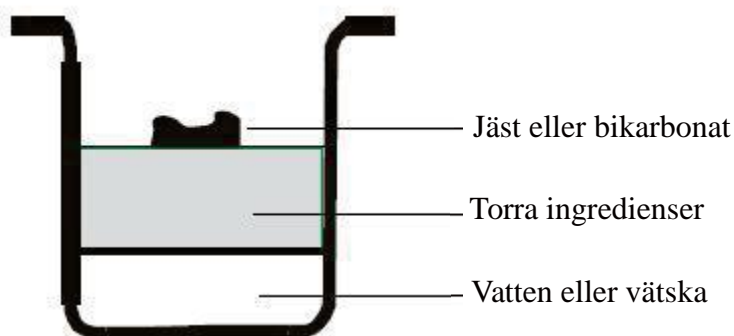
1. Kontrollera om alla delar och tillbehör är hela och fria från skador.
2. Rengör alla delar i enlighet med avsnittet "Skötsel och rengöring".
3. Ställ in bakmaskinen på läget BAKA och baka tomt i 10 minuter. Låt därefter svalna och rengör alla lossade delar igen.
4. Torka alla delar noga och sätt på dem. Enheten är nu klar för användning.

HUR MAN GÖR BRÖD

1. Sätt brödformen på plats och vrid den medurs tills den klickar på rätt plats. Fäst knådbladet på drivaxeln. Vi rekommenderar att hålet fylls med värmetåligt margarin innan knådbladen sätts i, eftersom det förhindrar att degen fastnar under knådbladen och de kan enkelt tas bort ur brödet.
2. Placera ingredienserna i brödformen. Håll dig till ordningen som anges i receptet.

Normalt ska vatten eller vätskor tillsättas först, och därefter ska socker, salt och mjöl tillsättas. Tillsätt alltid jäst eller bakpulver till sist.

Obs! För maximala mängder mjöl och jäst som ska användas, se recept.



Obs! den maximala mängden mjöl och jäst är var för sig 490 g och 6 g.

3. Gör en liten fördjupning i sidan på mjölet med fingret. Pilsätt jästen i fördjupningen, och se till att den inte kommer i kontakt med vätska eller saltet.
4. Stäng försiktigt locket och sätt kontakten i vägguttaget.
5. Tryck på knappen Meny tills du valt program.
6. Tryck på knappen **FÄRG** för att välja en gräddningsfärg för skorpan.
7. Tryck på knappen **LIMPA** för att välja storlek (650 g eller 800 g).
8. Ställ in fördröjningstiden genom att trycka på knappen + eller -. Detta steg kan du hoppa över om du vill att bakmaskinen ska starta omedelbart.

9. Tryck på knappen **START/STOPP** för att starta funktionen.
10. För programmen Grund, Fansk, Fullvete, Snabbt, Sött, Ultrasött, Kaka och Smörgås hörs 10 ljudsignaler under användningen. 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 programmets 10 ljudsignaler har ljudit, släcks arbetslampan. Du kan trycka på knappen **START/STOPP** i ca 2 sekunder för att stoppa processen och ta ut brödet. Öppna locket med grytvantar, ta ett stadigt tag om brödformens handtag.
Vrid formen moturs och dra försiktigt formen rakt upp och ut ur maskinen.
12. Använd en non-stick-spatel för att försiktigt lossa brödets kanter från brödformen.
Försiktighet! Brödformen och brödet kan vara väldigt varma! Hantera alltid försiktigt och använd grytvantar.
13. Vänd brödformen upp och ned på ett trådgaller eller en ren matlagningsyta och skaka försiktigt tills brödet faller ut.
14. Ta försiktigt ut brödet ur formen och låt svalna i 20 minuter innan du skivar det. Vi rekommenderar att brödet skiva med en elektrisk kniv eller sågtandad kniv. Använd inte fruktkniv eller kökskniv, för att inte brödet ska missformas.
15. Om du saknar plats eller inte har tryckt på knappen **START/STOPP** i slutet av programmet, hålls brödet automatiskt varmt i 1 timma. Om du vill ta ut brödet, stäng av programmet med knappen **START/STOPP**.
16. När du inte använder eller fullföljer funktionen, dra ut kontakten.
Obs! Innan du skivar brödet, använd kroken för att ta bort knådbladet som är dolt under limpan. Limpan är varm, använd aldrig händerna för att ta ut knådbladet.
Obs! Om brödet inte har ätits upp helt, rekommenderar vi att det förvaras i en sluten plastpåse eller kärl. Brödet kan förvaras ca tre dagar i rumstemperatur. För upp till 10 dagars förvaring, packa brödet i slutna plastpåsar eller kärl, och lägg i kylan.

SPECIALINTRODUKTION

1

Snabbbröd görs med bakpulver och bikarbonat som aktiveras av fukt och värme. Vi föreslår att alla vätskor placeras i botten på brödformen med de torra ingredienserna ovanpå. Under den inledande bandningen av snabbbröd, kan vispar och torra ingredienser samlas i formens hörnor, och det kan vara nödvändigt att hjälpa enheten att blanda för att undvika klumpar. Om så är fallet, använd en gummiskrapa.

2

Bakmaskinen kan baka en limpa inom 1 timma med hjälp av det ultrasnabba programmet. Denna inställning kan baka bröd på 58 minuter. Brödet är lite tätare i strukturen. Vattnet ska vara varmt mellan 48 och 50 grader. Du måste använda en matlagningstermometer för att mäta temperaturen. Vattentemperaturen är väldigt viktig för bakresultatet. Om vattnet är för kallt jäser inte brödet till förväntad storlek. Om vattnet är för varmt dör jästen innan den hinner jäsa, vilket också påverkar bakresultatet.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Koppla ifrån enheten från strömkällan och låt den svalna före rengöring.

1. **Brödform:** Gnid in- och utsidan med en fuktig trasa. Använd inte vasst eller slipande rengöringsmedel som kan skada non-stick-beläggning. Formen måste torkas helt innan den återinstalleras.
2. **Knådblad:** Om knådbladet är svårt att få av från axeln, fyll behållaren med varmt vatten och låt dra i ca 30 minuter. Knådaren kan enkelt tas bort för rengöring. Torka även bladen försiktigt med en fuktig trasa.

Observera att både brödformen och knådbladet kan diskas i diskmaskin.

3. **Lock och fönster:** rengör lockets in- och utsida med en lätt fuktad trasa.
4. **Hölje:** Torka försiktigt locket och höljets yta med en fuktig trasa. Använd inte slipande rengöringsmedel för att rengöra den högblanka ytan. Doppa aldrig höljet i vatten för rengöring.
5. Innan bakmaskinen packas för förvaring, se till att den svalnat helt, är ren och torr, och lägg skeden och knådbladet i lådan, och stäng locket.

INTRODUKTION AV BRÖDINGREDIENSER

1. Brödmjöl

Brödmjöl har ett högt gluteninnehåll (så det kan även kallas högglyutenmjöl, som innehåller högt protein). Det har även hög elasticitet och kan hindra brödet från att falla ihop efter jäsnings. Eftersom gluteninnehållet är högre än i vanligt mjöl, kan det användas för att göra större bröd med bättre innerfibrer.

2. Vanligt mjöl

Mjöl som inte innehåller bakpulver är användbart för att baka expressbröd.

3. Fullvetemjöl

Fullvetemjöl har malts från gryn. Det innehåller veteskal och gluten. Fullvetemjöl är tyngre och nyttigare än vanligt mjöl. Bröd bakade av fullvetemjöl är vanligtvis små. Många recept kombinerar vanligen fullvetemjöl och brödmjöl för bästa resultat.

4. Svart vetemjöl

Svart vetemjöl, även kallat "grovt mjöl". Det är en typ av fiberrikt mjöl, som liknar fullvetemjöl. För att få en stor storlek efter jäsnings, måste det användas tillsammans med en stor andel brödmjöl.

5. Självjäsnande mjöl

En typ av mjöl som innehåller bakpulver. Det används normalt för att baka kakor.

6. Majsmjöl och havremjöl

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

7. Socker

Socker är en väldigt viktig ingrediens för att öka sötman och färgen på brödet. Det är också närande i det jästa brödet. Vitt socker används normalt. Brunt socker, florsocker eller spunnet socker kan också användas i samma recept.

8. Jäst

Efter jäsningsen producerar jästen koldioxid. Koldioxiden får brödet att växa och mjukar upp linnfibrerna. Men jästens snabba tillväxt behöver 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.

Återbörda till kylskåpet så snabbt som möjligt efter varje användning. Oftast beror

misslyckad jäsnings på dålig jäst.

För att testa om jästen är färsk och aktiv, följ nedanstående steg:

- (1) Häll 1/2 kopp varmt vatten (45-50 °C) i en mät kopp.
- (2) Smula 1 tsk vitt socker i koppen och rör, häll 2 tsk jäst över vattnet.
- (3) Placera mät koppen på en varm plats i ca 10 min. Rör inte i vattnet.
- (4) Skummet ska vara upp till 1 kopp. I annat fall är jästen död eller inaktiv.

9. Salt

Salt krävs för att förbättra brödets smak och skorpan färg. Men salt kan också hämma jästen från att jäsa. Använd aldrig för mycket salt i ett recept. Brödet blir större om det bakas utan salt.

10. Ägg

Ägg kan förbättra brödets textur, göra brödet mer näringsrikt och större. OBS! se till att äggen är jämnt vispade.

11. Fett, smör och vegetabilisk olja

Fett kan göra bröd mjukare, men gör hållbarheten kortare. Smör ska smältas eller finfördelas i små delar före användning.

12. Bakpulver

Bakpulver används för att jäsa ultrasnabbt brödet och kaka. Det kan producera luft, som bildar bubblor för att mjuka upp brödets textur.

13. Bikarbonat

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

14. Vatten och andra vätskor

Vatten är en grundläggande ingrediens för att baka bröd. Normalt ska vattentemperaturen vara mellan 20 °C och 25 °C som bäst. Vatten kan ersättas med färsk mjölk eller vatten blandat med 2 % tormjök, som kan förbättra brödets smak och färgen på skorpan. Vissa recept kan kräva att man använder juice för brödets smak, t. ex. äppeljuice, apelsinjuice, citronjuice osv.

MÄTA DINA INGREDIENSER

Ett av de viktigaste stegen för att göra gott bröd är att man använder rätt mängd ingredienser. Använd alltid mät kopp eller mätsked för att få rätta mängder, annars kommer slutresultatet på brödet att påverkas.

1. Väga flytande ingredienser

Vatten, färsk mjölk eller tormjökklösning ska mätas med mät koppar.

Avläs den horisontella nivån i mät koppen. När du mäter matlagingsolja eller andra

ingredienser, rengör mätkoppen noga.

2. Torra mått

Mätning av torra ingredienser måste göras försiktigt genom att ta dem med sked och lägga i en mät kopp, som jämnas till med en kniv när den är full. Överskjutande mängder 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

Sekvensen för att tillsätta ingredienser ska följas. I allmänhet är sekvensen: vätska, ägg, salt och tormjöl osv. När ingrediensen tillsätts, kan mjölet inte vara helt blött. Jästen kan bara läggas på torrt mjöl.

Och jästen får inte blandas med salt. När mjölet har knådats en stund hörs en ljudsignal som uppmanar dig att tillsätta fruktingredienser i blandningen. Om fruktingredienserna tillsätts för tidigt kommer smaken att försvagas efter lång tids knådning. När du använder fördröjningsfunktionen under lång tid, tillsätt aldrig ömtåliga ingredienser som ägg och frukt.

KOKBO FÖR BAKMASKIN

1. GRUNDBRÖD

STORLEK	650g		800g	
MATERIAL				
1 Vatten	280 ml	280g	340 ml	340g
2 Olja	2 matskedar	24g	3 matskedar	36g
3 Salt	1 tesked	7g	1,5 tesked	10g
4 Socker	2 matskedar	24g	3 matskedar	36g
5 Mjöl	3 koppar	420g	3 1/2 koppar	490g
6 Jäst	0,5 tesked	1,5g	0,5 tesked	1,5g

2. FRANSKBRÖD

STORLEK	650g		800g	
MATERIAL				
1 Vatten	280 ml	280g	340 ml	340g
2 Olja	2 matskedar	24g	3 matskedar	36g
3 Salt	1,5 tesked	10g	2 teskedar	14g
4 Socker	1,5 matsked	18g	2 matskedar	24g
5 Mjöl	3 koppar	420g	3 1/2 koppar	490g
6 Jäst	0,5 tesked	1,5g	0,5 tesked	1,5g

3. FULLKORNSBRÖD

STORLEK MATERIAL	650g		800g	
1 Vatten	260ml	260g	340ml	340g
2 Olja	2 matskedar	24g	3 matskedar	36g
3 Salt	4 teskedar	7g	2 teskedar	14g
4 Fullvete	1 kopp	110g	2 koppar	220g
5 Mjöl	2 koppar	280g	2 koppar	280g
6 Brunt socker	2 matskedar	18g	2,5 matskedar	23g
7 TorrMJÖLK	2 matskedar	14g	3 matskedar	21g
8 Jäst	0,5 tesked	1,5g	0,5 tesked	1,5g

4. SNABBRÖD

STORLEK MATERIAL	800g	
1 Vatten (40~50)	320ml	320g
2 Olja	2 matskedar	24g
3 Salt	1,5 tesked	10g
4 Socker	2 matskedar	24g
5 Mjöl	3 1/2 koppar	490g
6 Jäst	2 teskedar	6g

5. SÖTT BRÖD

STORLEK MATERIAL	650g		800g	
1 Vatten	280ml	260g	340ml	340g
2 Vegetabilisk olja	2 matskedar	24g	3 matskedar	36g
3 Salt	1,5 tesked	10g	2 teskedar	14g
4 Socker	3 matskedar	36g	4 matskedar	48g
5 Mjöl	3 koppar	420g	3 1/2 koppar	490g
6 Torrmjöl	2 matskedar	14g	2 matskedar	14g
7 Jäst	0,5 tesked	1,5g	0,5 tesked	1,5g

6. GLUTENFRITT

STORLEK MATERIAL	650g	800g
1 VATTEN	280ml	340ml
2 OLJA	2 matskedar	3 matskedar
3 SALT	1	1 1/2
4. GLUTENFRITT MJÖL	3 koppar	4 koppar
5 SOCKER	2 matskedar	2 matskedar
6 JÄST	2 teskedar	1,5 tesked

7. ULTRASNABBT

STORLEK MATERIAL	650g	
1 Vatten (40~50)	270ml	270g
2 Olja	2 matskedar	24g
3 Salt	1 tesked	7g
4 Socker	3 matskedar	36g
5 Mjöl	3 koppar	420g
6 Jäst	2 teskedar	6g

8. DEG

STORLEK MATERIAL	/	
1 Vatten	360ml	360g
2 Olja	2 matskedar	24g
3 Salt	1,5 tesked	10g
4 Raffinerat mjöl	4 koppar	560g
5 Socker	2 matskedar	24g
6 Jäst	0,5 tesked	1,5g

9. SYLT

STORLEK MATERIAL	/	
1 Mosade jordgubbar	4 koppar	
2 Socker	1 koppar	230g
3 Puddingpulver	1 koppar	150g

10. KAKA

STORLEK MATERIAL	/	
1 Kakolja	2 matskedar	24g
2 Socker	8 matskedar	96g
3 Ägg	6	270g
4 Självjäsande mjöl	250g	
5 Smakessens	1 tesked	2g
6 Citronjuice	1,3 matsked	10g
7 Jäst	1 tesked	3g

11. SMÖRGÅSBRÖD

STORLEK MATERIAL	650g		800g	
	Vatten	270 ml	270g	360 ml
Smör eller margarin	1,5 matsked		2 matskedar	
Salt	1,5 tesked	10g	2 teskedar	14g
Socket	1,5 matsked	18g	2 matskedar	24g
Tormjöl	1,5 matsked	10g	2 matskedar	14g
Brödmjöl	3 koppar	420g	4 koppar	560g
Torrjäst	1 tesked	3g	1 tesked	3g

12. BAKA FELSÖKA

Frågor och svar om bakmaskinen	Problem	Orsak	Lösning
	Rök kommer från bakutrymmet 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 är kvar för länge i bakformen och bildar för mycket vatten för att kunna förångas.	Ta ut brödet så snabbt som möjligt utan att varmhålla det.
	Det är svårt att ta ut brödet ur bakformen.	Brödets undersida sitter fast i knådbladet	Rengör knådbladet och axeln efter bakningen. Fyll vid behov bakformen med varmt vatten i 30 minuter, därefter kan knådbladet enkelt tas bort och rengöras.
	Ingredienserna blandas inte eller brödet bakas inte som det ska.	Fel programinställning	Kontrollera den valda menyn och andra inställningar.
		Knappen START/STOPP trycktes till när maskinen arbetade	Använd inte ingredienserna och starta om
		Långt elavbrott när maskinen arbetade	Använd inte ingredienserna och starta om.

		Knådbladets rotation är blockerad	Kontrollera om knådbladet är blockerat av gryn osv. Dra upp bakformen och kontrollera om dreven snurrar. Gör de inte det, skicka apparaten till kundtjänst.
	Apparaten startar inte. Visningsfönstret visar HHH	Apparaten är fortfarande varm efter föregående användning	Dra ut kontakten, ta ut bakformen och låt den svalna i rumstemperatur. Sätt därefter i kontakten och starta igen.
Fel på recepten	Brödet jäser för fort	för mycket jäst, för mycket mjöl, inte tillräckligt mycket salt eller flera av dessa orsaker	a/b
	Brödet jäser inte alls eller inte tillräckligt	Ingen jäst alls eller för lite	a/b
		gammal eller härsken jäst	e
		vätskan är för varm	c
		jästen har kommit kontakt med vätskan	d
		fel mjölsort eller härsket mjöl	e
		för mycket eller för lite vätska	a/b/g
		inte tillräcklig mycket socker	a/b
	Degen jäser för mycket och rinner över bakformen	Om vattnet är för mjukt, fermenteras jästen dåligt	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 fuktiga ingredienser, t. ex. yoghurt	g
Öppen eller grov struktur eller för många hål		för mycket vatten	g
		inget salt	b
		hög fuktighet, vatten för varmt	h/i
		för mycket vätska	c
Svampaktig, obakad yta		brödvolymer för stora fornen	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
		söta ingredienser	b

		utöver socker	
	Skivorna är ojäma eller det finns klumpar i mitten	brödet har inte svalnat tillräckligt (ången har inte försvunnit)	j
	Mjölrester på brödskorpan	mjölet var inte väl inarbetat på sidorna under knådningen	g/i

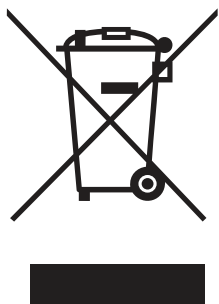
- a) Mät ingredienserna rätt.
- b) Justera ingrediensmängden och kontrollera att alla ingredienserna har tillsatts.
- c) Använd en annan vätska eller lämna den att svalna i rumstemperatur. Tillsätt de specificerade ingredienserna i receptet i rätt ordning, gör en liten skåra i mitten av mjölet och lägg i den smulade jästen eller torrjästen, undvik att jästen och vätskan kommer i direkt kontakt med varandra.
- d) Använd enbart färska och korrekt förvarade ingredienser.
- e) Reducera den totala mängden ingredienser, använd inte mer än den specificerade mängden mjöl. minska alla andra ingredienser med 1/3.
- f) Korrekt mängd vätska. Om man använder ingredienser som innehåller vatten, måste man minska mängden vätska som ska tillsättas.
- g) Om det är fuktigt väder, ta bort 1-2 matskedar vatten.
- h) Använd inte timingfunktionen om det är varmt väder. Använd kalla vätskor.
- 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.
- j) Minska mängden jäst eller minska alla ingrediensmängden med 1/4.
- k) Smörj aldrig formen!
- l) Tillsätt en matsked vetegluten till degen.

SPECIFIKATIONER:

Modell : POBM1333A

Märkspänning : 220-240V~ 50Hz

Märkeffekt : 550W



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 insamlingssystem för återvinning inom EU. För ytterligare information, kontakta din kommun eller din återförsäljare där du köpte produkten.

Importerat och exklusivt marknadsförd av:
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

Expert Finland:

<https://www.expert.fi/tuki/asiakaspalvelu/>

T: 020 7100 670

Power Finland:

<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>

T: 0305 0305

Power Sverige:

<https://www.power.se/kundservice/>

T: 08 517 66 000

