

KENWOOD



BM200

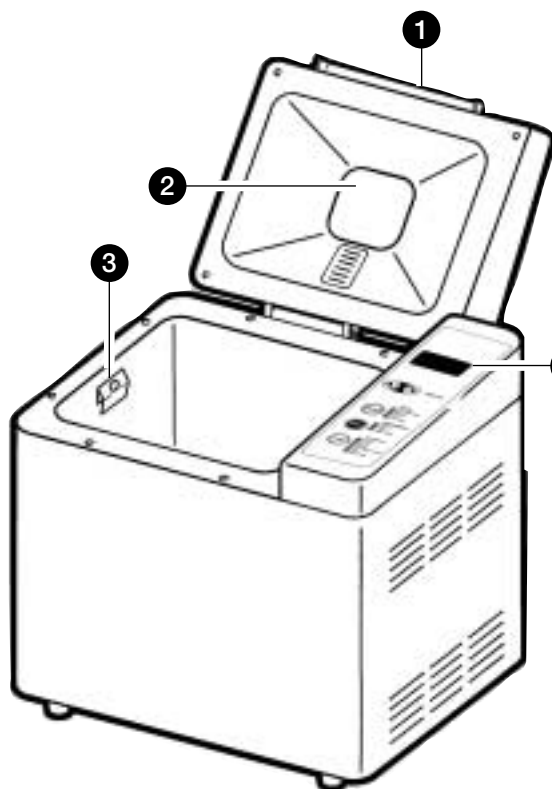
BRUKSANVISNING

For din sikkerhet og de omkring deg, vær så snill og ta deg tid til nøye å lese de sikkerhets instruksjoner som er listet opp her:

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

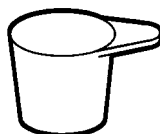
- 1 Les alle instruksjoner – det vil gjør deg i stand til å bruke brødbakemaskinen din fullt ut.
- 2 **IKKE** berør varme overflater slik som metallet på innsiden av lokket eller håndtakene til brødformen. Bruk alltid grytekluter når du skal fjerne den varme brødformen.
- 3 Bruk bare fin brødbaker til det den er ment å brukes til.
- 4 **IKKE** bruk denne innretningen om det er noe synlig tegn på skade på strømledningen eller om den har vært utsatt for harde støt.
- 5 **IKKE** senk innretningen, strømledningen eller støpselet ned i vann eller annen væske.
- 6 **HUSK ALLTID** å trekke ut støpselet når maskinen ikke er i bruk, før du fjerner eller setter på plass delene og før rengjøring.
- 7 **IKKE** la strømledningen henge over bordkanter eller komme i kontakt med varme kilder som f.eks. ovns plater.
- 8 Overoppsyn er nødvendig når innretningen brukes av eller i nærheten av barn
- 9 **IKKE** berør innsiden av maskinen etter at brød formen er fjernet, så lenge den er varm
- 10 **IKKE** berør noen av de bevegelige delene i maskinen så lenge den er koblet til strøm nettet.
- 11 **IKKE** overskrid maksimumskapasiteten som er angitt, da dette kan føre til overbelastning av maskinen.
- 12 **IKKE** plasser maskinen i direkte sollys, nære varme innretninger eller i trekk. Alle disse tingene påvirker den innvendige temperaturen av ovnen, og kan ødelegge resultatet.
- 13 Hvis det skulle oppstå strømbrydd etter at ingrediensene har stått blandet en stund, må du lage ny blanding.
- 14 **IKKE** bruk maskinen utendørs.
- 15 **IKKE** bruk brødbakeren når den er tom, da dette kan føre til store skader på maskinen.
- 16 Ovns delen i maskinen må **IKKE** brukes til å lagre ting.
- 17 **IKKE** dekk til dampventilasjonsåpningene i lokket, og se til at det er tilstrekkelig ventilasjon rundt maskinen så lenge den er i bruk.
- 18 Rengjør ovnen og formen nøye etter bruk, men vent til de har avkjølt seg.
- 19 **IKKE** la barn leke med maskinen..

DIN KENWOOD BRØDBAKEMASKIN



1. Håndtak
2. Vindu
3. Låse klips
4. Kontrollpanel
5. Justeringsmerker
6. Låse klips feste
7. Varmeelement
8. Brødform håndtak
9. Elteblad
10. Drive skaft
11. Drivekobling

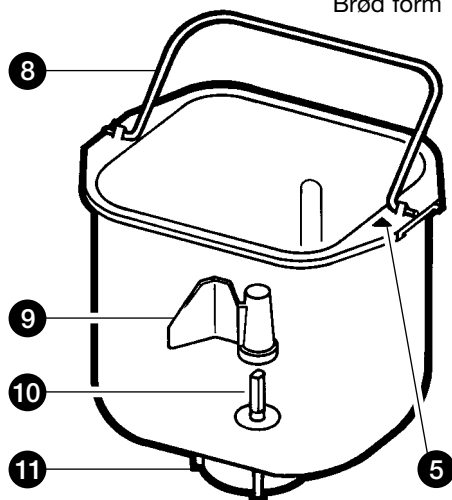
Måle kopp



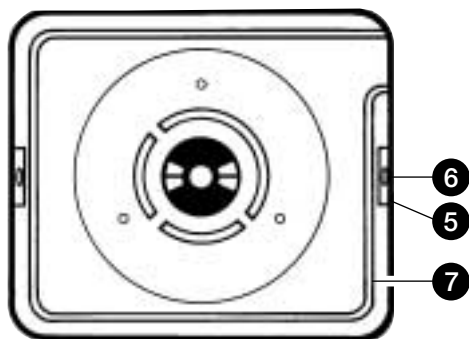
Måle skje



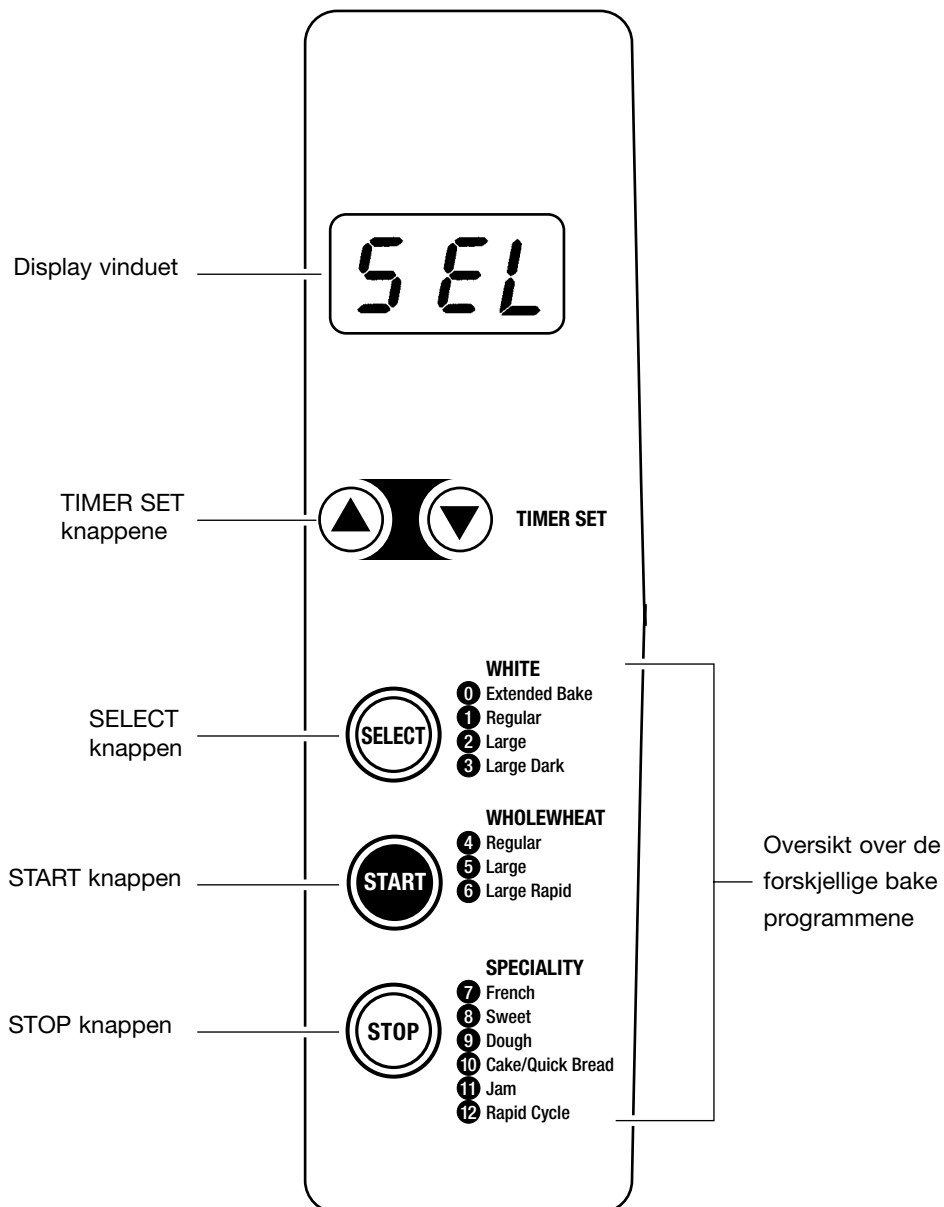
Brød form



Ovnens inside sett ovenifra



KONTROLLPANELET



HVORDAN BRUKE DIN BRØDBAKEMASKIN

Før du kobler til:

- Pass på at din strømtilkobling er den samme som hvis på undersiden av din brødbakemaskin.
- Denne maskinen er i samsvar med European Economic Community Directive 89/336/EEC.

Før du bruker din brødbakemaskin for første gang:

- Fjern all emballasje og alle etiketter.
- Vask alle delene (se rengjøring).

Hvordan måle ingrediensene:

Det er ekstremt viktig å bruke de eksakte målene på ingrediensene for å få de beste resultatene. Bland ikke sammen metriske og britiske vekt- og målenheter. Bruk bare den ene.

- Mål **ALLTID** flytende ingredienser i den gjennomsiktige målekoppen med nivåmerker på sidene. Væske bør bare akkurat nå nivåmerket på koppen i øyehøyde, verken over eller under
- Bruk **ALLTID** flytende ingredienser med romtemperatur, 20°C/68°F, unntatt når du baker brød med den raske 1 times syklusen. Følg instruksjonene i oppskriftsboka nøye.
- Bruk **ALLTID** måleskjeen som kommer med maskinen til å måle mindre deler med tørre og flytende ingredienser. For 1 ts, fyll til toppen og kutt jevnt av. For ½ ts, mål opp til linjen.

VALGPANELET

Valg panelet gjør deg i stand til å velge i mellom et antall forskjellige innstillinger for brød, deig og syltetøy. Med hvert trykk på valg panelet vil nummeret i displayet gå videre til neste steg i menyen. Hvis du for eksempel vil bake et stort mørkt brød, holder du valg knappen inne til det står 3 i vinduet, deretter trykker du start knappen.

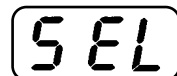
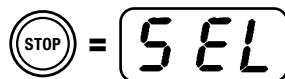
Første gang du kobler til brødbakemaskinen din, vil det komme et kort lyd signal og SEL (valg) vil blinke i vinduet, dette er for å indikere at du må velge den innstillingen du vil ha. Du har 12 valg:

WHITE	WHOLE WHEAT	SPECIALITY
0 Extended bake	4 Regular	7 French
1 Regular	5 Large	8 Sweet
2 Large	6 Large Rapid	9 Dough
3 Large dark		10 Cake/Quick Bread
		11 Jam
		12 Rapid Cycle

0 Extended Bake innstillingen gjør det mulig for deg å forlenge steketiden etter gjennomført program. Etter å ha studert brødet ditt kan det hende du vil steke det litt lenger for å få det akkurat slik som du vil ha det. *Extended Bake kan bare benyttes etter at maskinen har gjennomført et av de forskjellige programmene og etter at END har hvis seg i vinduet.*

Hvordan aktivere Extended Bake:

- Press og hold inne STOP knappen til SEL vises i vinduet.
- Trykk SELECT og velg 0 innstillingen.
- Trykk på TIMER SET knappen til ønsket etterstekings tid er oppnådd. Automatisk vil det stå 0:20 i vinduet, men du kan velge mellom 1 min og 60 min.
- Trykk på start knappen og kolon (:) symbolet vil begynne å blinke, dette er for å vise at nedtellingen har begynt. Hvis du har gjort en feil eller ønsker å endre på steke tiden, kan du trykke på STOP knappen til du hører et lydsignal og SEL vises i vinduet, deretter kan du endre tidsoppsettet.
- Etter at Extended Bake programmet er ferdig, vil du høre et lydsignal og SEL vil dukke opp i vinduet. På dette tidspunkt kan du ikke tilbakestille Extended Bake igjen.



FUNKSJONSKNAPPENE

- 1 2 3 **White** innstillingene kan brukes til de fleste brødotskriftene med finsiktet hvetemel som basis mel
- 4 5 6 **Whole wheat** innstillingene bør brukes til brødotskrifter som bruker helkorn eller grovmalt mel som basis mel
- 7 **French** innstillingen gir en sprø skorpe på grunn av lengre baketid
- 8 **Sweet** innstillingen baker brød ved en lavere temperatur for å minimalisere overbruning av deiger som inneholder mer sukker
- 9 **Dough** innstillingen brukes når du vil lage deig som du former selv og baker i din egen ovn
- 10 **Cake/Quick Bread** innstillingen er helt unik, da den lager ikke-gjærrinnholdige, kakelignende deiger som for eksempel pepperkaker. Quick Bread krever ingen hevingstider. Ingrediensene blandes ganske enkelt sammen og brødet bakes
- 11 **Jam** innstillingen koker automatisk syltetøy i brødformen.
- 12 **Rapid Cycle** kan brukes til å lage et ferskt og varmt brød på bare en time. For det beste resultatet, bruk tørrgjær og mindre salt enn vanlig.

Merk: Når du bruker den ordinære hvitt stor (White **nr 2-3**) og søtt (Sweet **nr 8**) innstillingene, vil et lydsignal lyde de siste 5 minuttene av den andre elte syklusen som en påminnelse om å tilsette eventuelle nye ingredienser. Hvis du ikke skal tilsette flere ingredienser, overser du bare signalet.

Hvis du bruker egg, melk eller andre ingredienser fra kjøleskapet, la dette stå i romtemperatur i minst 30 minutter før bruk.

TIMER SET PANELET

TIMER SET panelet gjør det mulig for deg å legge inne en forsinkelse av brødbakings prosessen i opptil 12 timer. Forsinking er ikke anbefalt å bruke på DOUGH, JAM eller RAPID BAKE innstillingene.

VIKTIG: Når du bruker den forsinkede startfunksjonen, må du ikke bruke ingredienser som lett kan bli skjemt i romtemperatur, som for eksempel melk, egg, ost eller yoghurt.

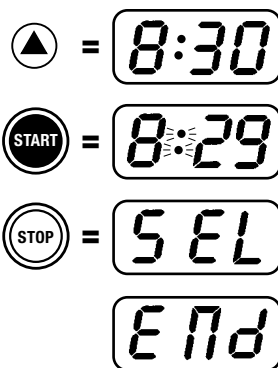
For å bruke TIME SET funksjonen, blander du ganske enkelt ingrediensene sammen i brød formen og setter formen inn i brød bakeren.

Deretter:

- Trykk SELECT knappen for å velge rette innstilling
- Trykk TIMER SET og tiden det tar å fullføre valgte innstilling vil vises i displayet. Forsett å trykke på knappen inntil den totale tiden det tar vises. Når du trykker på TIME SET knappen, vil den skifte med 10 for hver gang. Du trenger ikke regne ut tids forskjellen mellom innstillings tiden og den totale tid det tar å gjennomføre programmet, siden brødbakeren automatisk vil inkludere dette så fort du begynner i stille tiden.
- Hvis du går over den ønskelige tiden, kan du trykke på TIMER SET knappen for å gå tilbake.

Eksempel:

- Trykk SEL for å velge den innstilling du ønsker, for eksempel 3 og bruk TIMER SET panelet til å stille inn tiden til 8:30. Hvis du går over dette, bruker du TIMER SET knappen til å gå tilbake til 8:30.
- Trykk på START knappen og kolon (:) vil begynne å blinke for å vise at nedtellingen har begynt.
- Hvis du gjør en feil eller ønsker å endre på tiden, kan du trykke STOP til du får et lydsignal og SEL vises i vinduet. Nå kan du endre på tiden.
- Når programmet er ferdig vil END vises i vinduet og det vil komme et lydsignal for å vise at brødet er bakt.



VIKTIG: Husk alltid å fjerne støpselet til din brødbakemaskin etter bruk og husk å bruke grytekluter eller annet når du tar brødet ut av formen.

Rengjør alltid brød formen med en varm fuktig klut og tørk nøye etter bruk.

Å bake et vanlig hvitt brød

Ingredienser:

- 230 ml vann
- 350 gram ubleket hvetemel
- 15 ml/ 3 ts tørrmelk
- 7,5 ml/½ ts salt
- 10 ml/ 2 ts sukker
- 15 gram smør
- 5 ml/ 1 ts tørrgjær

Merk: Du må kun tilsette ingrediensene i samme rekkefølge som i oppskriften. Åpne ikke lokket mens bakeprosessen er i gang, da dette kan få brødet til å kollapse.

1. Plasser eltebladet på brødformens drive skaft (se side 3).
2. Vannet bør ha romtemperatur og helles i brødformen.
3. Mål hvetemelet og spre det inn formen, slik at det dekker vannet.
4. Tilsett tørrmelk, sukker, salt og smør i separate hjørner på toppen av melet.
5. Lag en fordypning i midten av melet, men ikke så langt ned som til vannet, og tilsett gjær
6. Sett brødformen ned i ovnskammeret ved å bruke justeringsmerkene, og se til at formen klikker på plass og står riktig vei. Lukk lokket.
7. Skru på maskinen og trykk på SELECT knappen inntil (1) kommer til syne i displayet.
8. Trykk på START knappen.

Når maskinen er ferdig, skru den av og ta ut brødformen ved bruk av håndtaket. **Bruk bestandig grytekluter eller lignende!** Legg brødet på en rist slik at det kjølnes i minst 30 minutter. Alternativt, om brødet trenger å stekes lenger, bruk funksjonen EXTEND BAKE (se utvidet baking delen)

Hvis brødmaskinen står i "BREAD" modus (1-8, 10, 12), vil den gå inn i en hold-varm modus i opptil en time eller til maskinen er skrudd av.

For mer informasjon om å bake brød og andre oppskrifter, se din Kenwood oppskriftsbok.

Loff:

3½ dl vann

2 ss olje

9 dl hvetemel

1 ts salt

2 ss sukker

½ pakke gjær eller 2 ts tørrgjær.

Etter at vannet er fylt opp i brødformen, helles oljen opp i vannet. Tørrvarene blandes sammen og helles over væsken.

Kneipbrød: (basis-oppskrift på grove brød)

31/1 dl vann

2 ss olje

5 dl hvetemel

4 dl sammalt grov hvete

1 ts salt

½ pakke gjær eller 2½ ts tørrgjær

Følg basis oppskriften og varier melblandingen.

Rugbrød:

2 dl sammalt rug, grov

3½ dl sammalt hvete, grov

3½ dl hvetemel.

Følg basis oppskriften og varier melblandingen.

Grovbrød med havregryn:

1½ dl havregryn

3½ dl sammalt hvete, grov

5 dl hvetemel.

Følg basis oppskriften og varier melblandingen.

Hver oppskrift gir ca 700 Gram bakeverk.

Det finnes også flere merker av såkalt bakemiks. Dette er mel med alle ingrediensene ferdig mikset i melet, det skal bare tilsettes væske og tørrgjær.

De finnes både i grovt og fint mel. Disse kan gjerne blandes og en kan prøve seg frem etter smak. Melet leveres som bollemel og dette kan bakes som til en deilig hvetekake. Hvetekaken kan tilsettes rosiner, sukater eller andre ingredienser.

Husk det er bare din egen fantasi som setter grenser.

OVERSIKT OVER BRØD/DEIG STADIENE

Så nå vet du hva nøyaktig hva som skjer på innsiden av BM200 i løpet av prosess tiden. Følgende diagram deler opp i minutter og sekunder den tiden hvert enkelt stadium trenger. Dette er cirka tider og skal bare brukes som en guide. Den totale tiden prosessen tar er oppført i timer og minutter avhengig av hvilke valg som blir tatt.

Innstilling	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Syklus	Forlenge bake tiden	Basis Vanlig 700g	Basis Stor 900g	Basis Stor Mørk 900g	Hel Hvete Vanlig 700g	Hel Hvete Stor 900g	Hel Hvete Stor Hurtig 900g	Sprø skorpe Funksjon	Søt deig	Deig	Hurtig brød	syltetøy	En Times Brød syklus
Hvile*	-	-	-	-	30min*	30min*	15min*	-	-	-	-	-	-
Elte 1	-	6min	6min	6min	6min	6min	6min	6min	6min	6min	6min	45min	-
Elte 2	-	27min	31min**	31min**	18min	25min	25min	22min	31min**	24min	14min	15min	11min
Heving	-	23min	29min	29min	120min	120min	39min	34min	40min	60min	-	-	17min
Knaing 1	-	-	-	-	-	-	15sek	5sek	5sek	-	-	-	-
Knaing 2	-	-	-	-	-	-	-	10sek	10sek	-	-	-	-
Knaing 3	-	-	-	-	-	-	-	5sek	5sek	-	-	-	-
Hviling	-	-	-	-	-	-	15min	29min	29min	-	-	-	-
Forming 1	-	5sek	5sek	5sek	-	-	3sek	5sek	5sek	-	-	-	-
Forming 2	-	10sek	10sek	10sek	-	-	-	10sek	10sek	-	-	-	-
Forming 3	-	5sek	5sek	5sek	-	-	-	5sek	5sek	-	-	-	-
Heving 2	-	64min	54min	54min	-	-	45min	54min	49min	-	-	-	-
Baking	60min	45min	50min	70min	50min	55min	55min	65min	50min	-	90min	-	31min
Holde varm	-	60min	60min	60min	60min	60min	60min	60min	60min	-	60min	-	60min
Total tid***	1:00	2:45	2:50	3:10	3:44	3:56	3:20	3:30	3:25	1:30	1:50	1:00	0:59
Max tids forsinking	-	14:45	14:50	15:10	15:44	15:56	15:20	15:30	15:25	13:30	13:50	13:00	12:59

* Hel hvete prosessen starter med en hvile periode, så mel og korn kan trekke til seg væsken. Dette gjør at ingrediensene blander seg lettere. Det er ingen mikseblader i bevegelse under denne perioden.

** Lyd varsling under elting sier i fra at du må tilsette væske hvis dette er anbefalt i oppskriften.

*** Total tiden regner ikke med holde-varm funksjonen.

Her er en oversikt over de mest vanlige feil som kan oppstå når du bruker bakemaskinen, og hva du kan gjøre for å løse dem.

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
STØRRELSE ELLER FORM PÅ BRØDET		
1. Brødet hever seg ikke nok	• Helkornsbød vil ikke heve seg like mye som hvite brød pga mindre gluten formende protein i helkornsmølet • Ikke nok væske • Glemte å ha i sukker eller ikke nok sukker tilsatt • Feil type mel brukt • Feil type gjær brukt • Ikke nok tilsatt gjær eller for gammel • "Rapid bread cycle" funksjonen ble valgt • Gjær og sukker kom i kontakt før elte syklusen begynte	• Normal situasjon, ingen løsning • Øk væskeinnholdet med 15 ml/ 3 ts • Samle sammen ingrediensene i oppskriften • Sjekk om mølet du har brukt kan brukes til brødbaking • Bruk bare "kjapp" tørrgjær. Ikke bruk fersk gjær. • Mål nøyaktig mengde gjær som anbefalt og sjekk best-før dato • Denne syklusen lager mindre brød – dette er normalt • Pass på at de to ingrediensene holdes separat når de tilsettes
2. Flate brød, ingen heving	• Gjær ikke tilsatt • For gammel gjær • For varm væske • Tilsatt for mye salt • Hvis timeren er i bruk og gjæren ble våt før bakeprosessen startet	• Samle ingrediensene som i oppskriften • Sjekk best-før dato • Tilsett væske med riktig temperatur før bruk • Bruk riktig mengde salt • Plasser tørre ingredienser hver for seg i forskjellige hjørner av formen og lag en liten fordykning i midten til bruk for gjæren slik at den ikke kommer i kontakt med væske
3. Oppblåst topp, sopplignende utseende. For mye gjær tilsatt	• For mye sukker tilsatt • For mye mel tilsatt • Ikke nok salt tilsatt • Varmt, fuktig vær	• Reduser sukker med 1 ts • Reduser mel med 6 til 9 ts • Bruk anbefalt mengde salt • Reduser væske med 15 ml/ 3 ts og gjær med en kvart teskje
4. Toppen og sidene kolliderer	• For mye væske • For mye gjær • Høy fuktighet og varmt vær kan få deigen til å heve seg for fort	• Reduser væske med 15 ml/ 3 ts neste gang eller tilsett litt mer gjær • Bruk anbefalt mengde gjær fra oppskriften eller prøv et raskere program neste gang • Kjøøl ned vannet eller tilsett melk rett fra kjøleskapet
5. Knudrete, knutete topp – ikke glatt	• Ikke nok væske • For mye gjær • Ikke alle brød blir perfekte på toppen, men dette går ikke ut over smaken!	• Øk væskeinnholdet med 15 ml/ 3 ts • Vær nøye med å måle riktig mengde gjær • Pass på at deigen blir laget under gode forhold. Se hint og tips i oppskriftsboka.

PROBLEMLØSING/FEILSØK (fortsetter)

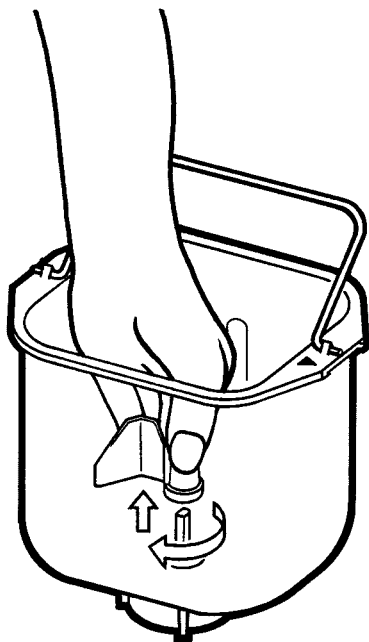
PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
6. Deigen faller sammen under bakingen	- Maskinen sto i trekk, fått - Slag eller blitt ristet på i - Hevings fasen - Deigen oversteg brødformens Kapasitet - Ikke tilsatt nok salt - Brukt for mye gjær - Varmt fuktig vær.	- Flytt på brød bakeren - Ikke bruk mer av ingrediensene enn det som står i oppskriften - Bruk den mengde salt som er anbefalt i oppskriften - Bruk nøyaktig mengde gjær - Reduser væske med 15ml og reduser gjær med $\frac{1}{4}$ ts.
7. Brødene blir ujevne, kortere på den ene siden	- Deigen er for tørr og får ikke - Muligheten til å heve seg i formen	Øke væske mengden med 15ml.
BRØDKONSISTENS		
8. Tung kompakt konsistens.	- For mye mel. - Ikke nok gjær. - Ikke nok sukker.	Følg oppskriften nøye og vær nøyaktig med oppmålingen av ingredienser.
9. Sprekker i skorpen, hullede konsistens.	- Ikke nok salt, eller glemt salt. - For mye gjær. - For mye væske	- Følg oppskriften nøye og vær nøyaktig med oppmålingen av ingredienser. - Reduser væskemengden med 15ml.
10. Brødet blir rått i midten, ikke stekt nok.	- For mye væske. - Strømbrudd under steking. - For mye deig i formen,	- Reduser væskemengden med 15ml - Hvis det oppstår strømbrudd vil Maskinen fortsatt være avslått Når strømmen kommer tilbake. - Du må ta ut deigen og begynne på Nytt. - Reduser mengden til maksimum - Tillatt mengde.
11. Vanskelig å skive brødet, skivene henger igjen.	- Prøvd å skjære brødet mens det er - For varmt. - Bruker feil kniv.	- La brødet få hvile i minst 30 min - Før du skjære det i skiver. - Bruk en god brød kniv.
FARGE OG TYKKELSE PÅ SKORPEN		
12 Mørk farge på skorpen, skorpen er for tykk.	Du har brukt innstillingen for mørkSkorpe.	Bruk innstillingen for Hvit Stor ☺ Neste gang.
13. Brødet blir brent.	Feil på brødbaker maskinen.	Referer til "Kundeservice" side 15.
14 Skorpen blir for lys.	- Brødet er ikke stekt lenge nok. - Ingen melk eller melke pulver i oppskriften.	- Bruk forlenget steketid - Tilsett 15ml melkepulver eller - Bytt ut 50 % av vannet med melk - for å fremskynde bruningen.

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
PROBLEMER MED BRØDFORMEN		
15. Eltebladet lar seg ikke fjerne	Du må tilsette vann i formen og la eltebladet trekke før den kan fjernes	Følg rengjøringsinstruksene etter bruk. Du må kanskje vri forsiktig på eltebladet etter bløtleggingen før den løsner
16. Brødet klistrer seg fast i formen/ vanskelig å se riste ut	Kan skje etter lang tids bruk	- Vask lett av innsiden av formen med vegetabilsk olje - Se "kundeservice" seksjonen på side 15.
MASKIN MEKANIKK		
17. Ingrediensene blir ikke blandet sammen	- Brødmaskinen har ikke blitt startet - Glemt å sette i eltebladet	- Etter å ha valgt program, trykk på START knappen for å skru på maskinen - Sørg alltid for å sjekke at eltebladet er satt på skaftet i bunnen av formen før du tilsetter ingrediensene
18. Brent lukt under bakeprosessen	- Ingrediensene ble sølt ut inne i ovnen - Formen lekker - Kapasiteten til formen er oversteget	- Vær forsiktig så du ikke søler ut ingredienser når du tilsetter dem i formen. Ingrediensene kan brenne seg fast til å varmeelementet og lage røykutvikling - For å få tak i en ny form, kontakt butikken der du kjøpte maskinen - Ikke bruk flere ingredienser enn det som er anbefalt i oppskriften og vær alltid nøyaktig når du måler ingrediensene (<i>se side 5</i>)
19. Maskinen ble koblet ut eller strømmen gikk under bruk. Hvordan kan jeg redde brødet?	- Hvis maskinen er i elteprosessen, kast ingrediensene og start på nytt... - Hvis maskinen er i heveprosessen, fjern deigen fra brødformen, form den og plasser den i en oljet 23 x 12,5 cm brødform, dekk over og la den heve seg inntil den har en doblet størrelse. Stek den i en forhåndsvarmet vanlig stekeovn ved 200° i 30-35 minutter eller til brødet er gyllenbrunt. - Hvis maskinen er i stekeprosessen, forhåndsvarm en vanlig stekeovn til 200° og ta av lokket på maskinen. Ta deretter forsiktig ut brødformen fra maskinen og plasser den på bunnristen i ovnen. Stek inntil brødet er gyllenbrunt.	
20. EH vises i displayet og maskinen kan ikke slås på	Ovnskammeret er for varmt	Koble fra strømmen og la maskinen kjøle seg ned i 30 minutter
21. E-L eller E-S vises i displayet og maskinen lar seg ikke slås på	Brødbakemaskinen fungerer ikke	Se "kundeservice" delen

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

VIKTIG: Husk alltid å fjerne støpselet og la brødbakeren kjøle seg ned før rengjøring.

- **IKKE** legg selve maskinen eller utsiden av brød formen i vann.
- **IKKE** vask brød formen i oppvaskmaskinen da dette kan ødelegge det NON-STICK belegget som hindrer brøde å sette seg fast i formen under steking.
- **IKKE** rengjør med bruk av gryte skrubber eller metall gjenstander.
- Rengjør brød formen og eltebladet etter hver gang den har vært i bruk, fyll opp brød formen med varmt såpe vann og la det stå å løse seg opp i ca 5 til 10 min. For å fjerne eltebladet vrir du med klokken og løfter opp. Avslutt rengjøringen med en myk og tør klut.
- Bruk en myk fuktig klut for å rengjøre utvendig og innvendig overflater på brødbakemaskin.



Fjerning av elteblad

SERVICE OG KUNDESERVICE

Hvis strømledningen til din brødbakemaskin er ødelagt, må den av sikkerhetsårsaker byttes av Kenwood eller en autorisert Kenwood reparatør.

For reparasjon eller hjelp med din brødbakemaskin, ta kontakt med butikken der du kjøpte den.