



# Wilfa Bread

Baking machine

Bruksanvisning  
Bruksanvisning  
Betjeningsvejledning  
Käyttöohje  
Operating Instructions

BM-2S



LES ALLE ANVISNINGER FØR BRUK

LÄS IGENOM ALLA INSTRUKTIONER INNAN  
PRODUKTEN ANVÄNDS

LÆS ALLE VEJLEDNINGER INDEN BRUG

LUE OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

Norsk

Svenska

Dansk

Suomi

English

<i>Sikkerhetsinstruksjoner</i> .....	5
<i>Tekniske data</i> .....	9
<i>Apparatets funksjoner</i> .....	9
<i>Før første gangs bruk</i> .....	10
<i>Bruksanvisning</i> .....	11
<i>Beskrivelse av funksjoner</i> .....	12
<i>Rengjøring og vedlikehold</i> .....	13
<i>Svar på vanlige problemer</i> .....	14
<i>Kommentarer til oppskrifter</i> .....	18
<i>Økologi – miljøvern</i> .....	19

Les denne bruksanvisningen nøye. Merk deg viktige sikkerhetsinstruksjoner for å unngå ulykker og/eller skade. Oppbevar denne bruksanvisningen for senere bruk.

### **Sikkerhetsinstruksjoner**

Husk å gjøre deg kjent med hele innholdet i denne brukerhåndboken før du bruker apparatet. Sørg for at du forstår bruksanvisningen nedenfor.

### **Viktige sikkerhetsinstruksjoner**

- Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover samt personer med nedsatte fysiske, sansemessige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de er under tilsyn av eller har fått anvisninger om sikker bruk av apparatet og er klar over farene forbundet med bruk. Ikke la barn leke med produktet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn under 8 år med mindre de er under tilsyn. Oppbevar produktet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
- Apparatet skal ikke brukes hvis strømledningen er skadet eller hvis kabinettet har synlige skader.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes av produsenten, produsentens servicerepresentant eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
- Apparatet skal kun repareres av autorisert servicepersonale. Uriktig service kan føre til alvorlig skade. Ved feil, ta kontakt med et autorisert servicesenter.
- Apparatet skal ikke brukes med en ekstern timer eller et eget fjernkontrollsystem.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk, og før rengjøring.

- Slå av apparatet før håndtering av bevegelige deler.
- Strømledningen skal ikke henge over bordkanten eller en kjøkkenbenk, eller berøre varme overflater.
- Bruk grytekluter eller lignende for å fjerne brødformen fra apparatet. Brødformen og brødet er veldig varmt.
- Ikke berør varme overflater. Bruk gryteklutene. Apparatet er ofte veldig varmt etter bakingen.
- Overflatetemperaturen kan være høy når apparatet er i drift.
- La apparatet kjøles ned før demontering og rengjøring. Apparatet har et varmeisolerende kabinett. Metalldele kan bli veldig varme under baking.
- Vær forsiktig når du håndterer apparatet, spesielt når det er fullt av varme substanser.

## ADVARSEL

- Plugg inn apparatet til en jordet strømuttak der spenningen korresponderer med spenningen produktet er merket med.
- Plasser alltid apparatet på en flat og jevn overflate slik at det ikke faller under elting av tykk deig. Dette er spesielt viktig ved bruk av de programmerte funksjonene og når det ikke holdes oppsyn med apparatet. Plasser apparatet på en tynn gummimatte hvis overflaten er veldig glatt.
- Enheten skal plasseres minst 10 cm fra andre gjenstander under drift.
- Produktet må aldri plasseres på eller nær gass eller elektriske plater, eller en oppvarmet ovn.
- Brødformen må aldri fjernes når apparatet er i bruk.
- Legg aldri aluminiumsfolie eller andre materialer utenom bakeprodukter i apparatet ettersom dette kan føre til brann eller kortslutning.
- Dekk aldri apparatet med håndklær eller annet materiale under bruk. Varme og damp må ha fritt utløp. Brannfaren øker hvis apparatet dekkes med brannfarlige materialer eller kommer i kontakt med gardiner, osv.
- Må ikke rengjøres under rennende vann. Apparatet og strømledningen må ikke senkes i vann.
- Ikke bruk slipende vaskemidler som emulsjoner, flytende skurepulver, poleringsmidler, osv. til å rengjøre kabinettet. Disse produktene kan fjerne de grafiske informasjonssymbolene som skalaer, merker, varseltegn, osv.
- Metalldelel må ikke vaskes i oppvaskmaskin. Aggressive rengjøringsmidler i oppvaskmaskinen

kan misfarge delene. Vask delene manuelt med vanlig oppvaskmiddel.

- Produsenten anbefaler ikke bruk av tilbehør ettersom dette kan føre til skade på apparatet.
- Brød kan brenne, bruk derfor ikke enheten i nærheten av brennbare materialer eller under noe som kan ta fyr (for eksempel gardiner).
- Støpselet skal ikke trekkes ut ved å dra i ledningen.

### ***Informasjon om produktet og brukertips***

- Dette apparatet er kun ment for private husholdninger og er ikke egnet for kommersiell bruk.
- Bruk aldri mer ingredienser enn det som er angitt på oppskriftene som medfølger denne bruksanvisningen. Ellers vil brødet bakes ujevnt eller deigen vil flyte over. Følg anbefalingene i denne bruksanvisningen.
- Før du baker et brød over natten, bør du prøve en oppskrift mens du holder øye med apparatet for å se om doseringen av ingredienser er riktig, om deigen er for tykk eller tynn, om mengden er riktig og om deigen ikke flyter over.
- Når du er ferdig med bakingen må du trekke ut støpselet fra strømuttaket.

## Tekniske data

Enheten er godkjent for kontakt med næringsmidler.

Maks. mengde mel: 550 g.

Maks. mengde hevemiddel: 9 g.

Apparatet er CE-merket.

## Apparatets funksjoner







### ENHETENS FUNKSJONER

- ❶ Lokk
- ❷ Håndtak
- ❸ Kontrollpanel
- ❹ Bakekammer med låseanordninger for å feste brødformen
- ❺ Lufteventiler
- ❻ Rektangulær brødform
- ❼ Elter for rektangulær brødform

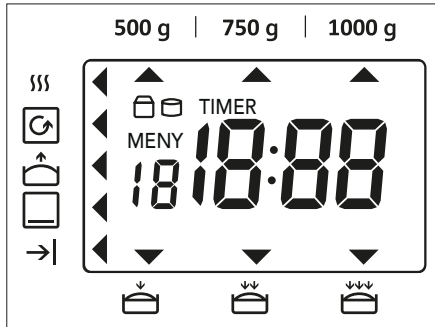
### TILBEHØR

- ❶ Målebeger
- ❷ Måleskje
- ❸ Krok for å fjerne elter

### BERØRINGSPANEL

- ❶ LCD-display
- ❷  – TIMER (+, -) - knapper for tidsstyring
- ❸  – LOAF knapp – for innstilling av brødstørrelse
- ❹  – FAST BREAD knapp – for å starte 13 SUPER RAPID program
- ❺  – CRUST COLOR knapp – for innstilling av skorpefarge
- ❻  – MENU knapp – for valg av bakeprogram
- ❼  – START-STOP knapp – for å starte og stoppe valgt bakeprogram

## LCD-DISPLAY – SYMBOLER



- SSS Oppvarming
- Elting
- Heving
- Baking
- Holde varm
- Lys skorpe
- Middels skorpe
- Mørk skorpe
- 500 g** Lite brød (opptil 500 g)
- 750 g** Mellomstort brød (opptil 750 g)
- 1000 g** Stort brød (opptil 1 000 g)
- Enheten er i drift


### Før første gangs bruk

- Før førstegangsbruk må du fjerne all emballasje (folie, alle materialer i bakekammer, osv.).
- Før førstegangsbruk må du vaske brødformene, elterne, måleskje og målebeger i varmt såpevann, (se «Rengjøring og vedlikehold»).
- Plasser enheten på et tørt, jevnt og stabilt underlag, som f.eks., et kjøkkenbord eller en arbeidsbenk. Sørg for at enheten er plassert i god avstand fra bord-/benkekantene. Sørg for at lufterventilene ikke er tildekket for å få god ventilasjon.

## Bruksanvisning



- ❶ Plasser en brødform midt i bakekammeret.
- ❷ Klikk låseanordningene på plass. De befinner seg i øvre del av bakekammeret.
- ❸ Fest en egnet elter på brødformens drivaksel.

OBS: Pass på at elteren er riktig plassert på drivakselen.

- ❹ Legg alle ingrediensene i brødformen i riktig rekkefølge i henhold til oppskriften. Oppskriftene er inkludert på følgende sider (se **OPPSKRIFTER**).
- ❺ Lukk lokket.
- ❻ Sett støpselet i en stikkontakt.
- ❼ Velg et bakeprogram med  knappen.

### Tilgjengelige programmer:


1. HVITT BRØD
2. HVITT HURTIG
3. FULLKORN
4. FULLKORN HURTIG
5. FRANSK
6. SØTBRØD
7. KAKE
8. GLUTENFRI
9. DEIG
10. DEIG (lang heving)
11. SYLTETØY
12. EKSTRA BAKING
13. SUPERRASK

- ❶ Trykk på  knappen til å velge ønsket brødstørrelse for det respektive programmet.
- ❷ Trykk deretter på  knappen for å velge ønsket skorpefarge.
- ❸ Hvis du ønsker å bake senere, stiller du inn ønsket tidsurprogrammering med **+**, **-** knappene.


For eksempel:

Hvis klokken er 20:30 og du ønsker nystekt brød til kl. 07:00 morgenen etter, skal tidsuret programmeres til 10 timer og 30 minutter. Trykk på **+** eller **-** knappen helt til 22:30 vises på displayet. Dette indikerer tiden mellom nåværende tid (20:30) og ønsket tid for fullføring.

ADVARSEL: Du må aldri bruke lett bederlige ingredienser som melk, frukt, yoghurt, egg, osv., med tidsurfunksjonen.

- ❹ Trykk og hold inne  knappen i 2 sekunder og start bakingen. Enheten vil automatisk stille inn baketiden og temperaturen.

OBS: Gjeldende programsyklus vil indikeres av en pil ved siden av gjeldende ikoner til venstre på LCD-displayet.

OBS: Du kan stanse bakingen når som helst. For å stanse bakingen må du trykke og holde ► □ knappen inne til du hører et lydsignal. Det valgte bakeprogrammet vil avbrytes. Hvis du ønsker å bruke et annet program, velger du dette med MENY-knappen .

- ⑫ Når bakingen er ferdig vil enheten avgi et lydsignal. Brødet er nå ferdig og du kan fjerne det fra enheten.
- ⑬ Trekk støpselet ut av stikkontakten.
- ⑭ Åpne lokket.
- ⑮ Fjern brødformen med en gryteklut.
- ⑯ Snu brødformen opp ned for å fjerne brødet fra formen.

OBS: Hvis det er vanskelig å fjerne brødet, kan du riste lett på formen flere ganger for å frigjøre brødet.

ADVARSEL: Hvis elteren sitter i brødet, kan du skjære litt i brødet for å fjerne elteren eller bruke den medfølgende kroken til å fjerne brødet.

ADVARSEL: Brødformene har klebefritt belegg. Bruk aldri metallredskaper ettersom disse vil ødelegge det klebefrie belegget i formen.

## Beskrivelse av funksjoner

### BACK-UP AV MINNE/STRØMBRUDD

Hvis strømforsyningen avbrytes i maks. 7 minutter, vil det valgte programmet huske og fortsette bakingen automatisk når strømmen kommer tilbake. Hvis strømavbruddet varer over 7 minutter, må du starte hele bakeprosessen på nytt.

### SIKKERHETS-/VARSELMELDINGER

Enheden har flere beskyttelsesinnretninger mot funksjonsfeil. Hvis det oppstår en feil, vil enheten avgi et lydsignal og det vises informasjonsmeldinger på displayet. Meldingene er beskrevet nedenfor.

1. «E00» indikerer at temperaturen i bakekammeret er for lavt (under -10 °C). Hvis dette oppstår, må du trekke ut støpselet fra stikkontakten og la apparatet oppnå i romtemperatur. Enheten kan ikke brukes ved temperaturer under -10 °C.
2. «E01» indikerer bakekammeret er for varmt (over 50 °C). Hvis dette oppstår, må du trekke ut støpselet fra stikkontakten og la apparatet kjøles ned i ca. 30 minutter.
3. «EEE» indikerer at sensoren ikke mottar strøm. Hvis dette oppstår, ta kontakt med ditt lokale servicesenter.
4. «HHH» indikerer at sensoren har kortslettet. Hvis dette oppstår, ta kontakt med ditt lokale servicesenter.

## Rengjøring og vedlikehold

ADVARSEL: Før rengjøring må du trekke ut støpselet fra stikkkontakten og la apparatet kjøles ned.

- Før førstegangsbruk må du vaske brødformene, elterne, måleskje og målebeger i varmt såpevann.
- Før førstegangsbruk anbefaler vi at du smører inn brødformene og elterne med litt varmebestandig fett og deretter varmer dem opp i ovnen ved 180 °C i ca. 10 minutter. Etter avkjøling kan du fjerne fettet med et papirhåndkle. Dette vil gi det klebefrie belegget ekstra beskyttelse. Du kan gjenta denne prosedyren en gang i blant.
- Enheten må avkjøles før oppbevaring eller rengjøring.
- La enheten kjøles ned i ca. 30 minutter før du starter en ny elte- eller bakeprosess.

OBS: Bruk aldri kjemiske rengjøringsmidler, lettbensin, ovnsrens eller andre slipende rengjøringsmidler.

- Bruk et vått håndkle til å fjerne ingredienser og smuler fra lokket, apparatet og bakekammeret.



ADVARSEL: Apparatet må aldri senkes i vann, du må ikke helle vann i bakekammeret!

- For enkel rengjøring, kan du fjerne lokket ved å vri det 90° og dra det av.
- Tørk brødformen utvendig med en våt klut. Rengjør innsiden av brødformen med oppvaskmiddel. **Brødformen må ikke senkes i vann.**
- Rengjør elterne og drivakselen så snart bakingen er ferdig. Hvis du lar elterne sitte i brødformen, vil det bli vanskeligere å fjerne dem senere. Hvis dette oppstår, fyll brødformen med varmt vann og la elterne ligge i vann i 30 minutter. Fjern elterne.
- Brødformene har klebefritt belegg. Bruk aldri metallredskaper ettersom disse vil ødelegge det klebefrie belegget i formen. Det klebefrie belegget kan misfarges over tid. Dette er normalt og påvirker ikke ytelsen til det klebefrie belegget.
- Formen eller elterne må ikke vaskes i oppvaskmaskin.
- Sørg for at apparatet er kjølt helt ned og at det er tørt før oppbevaring. Oppbevar apparatet med lokket igjen.

## Svar på vanlige problemer

Problemer som se alvorlige ut ved første øyekast, kan løses enkelt. Undersøk om problemet er nevnt i tabellen nedenfor før du kontakter ditt servicesenter. Hvis du fortsatt ikke finner løsningen, ta kontakt med ditt servicesenter.

**ADVARSEL:** Du må aldri demontere eller forsøke å reparere apparatet på egenhånd. Dette kan være farlig for brukeren og kan føre til at apparatet skades.

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Bakekammer eller lufteventiler slipper ikke ut damp.	Ingrediensene kleber seg til bakekammeret eller på yttersiden av brødformen.	Trekk ut støpselet fra stikkkontakten og rengjør bakekammeret eller yttersiden av brødformen.
Ingrediensene blandes ikke eller brødet bakes ikke.	Feil bakeprogram.	Undersøk den valgte menyen og andre innstillinger.
	Knappen   ble trykket ned når apparatet var i drift.	Start bakingen på nytt. Bruk andre ingredienser!
	Lokket ble løftet flere ganger når apparatet var i drift.	Lokket kan bare åpnes etter at hevingen er ferdig.
	Langt strømbrudd da apparatet var i drift.	Bruk andre ingredienser og start bakingen på nytt.
	Elterrotasjonen er blokkert.	Undersøk om det er korn som er årsaken til blokkeringen. Fjern brødformen og undersøk om drivelementene fungerer. Hvis ikke, ta kontakt med ditt lokale servicesenter.
Brødet synker og våt bunn.	Brødet har ligget i brødformen for lenge etter bakingen og varmeperioden.	Fjern brødet fra brødformen kort tid etter baking. Ikke la brødet ligge i brødformen for lenge.
Brødet kleber seg til formen/vanskelig å riste løs brødet.	Brødbunnen kleber seg fast til elteren.	Neste gang du baker, må du rengjøre elteren og skaftet. Fyll formen med varmt vann etter behov, og la elteren ligge i vannet i 30 minutter for enkel fjerning og rengjøring.

## Oppskrifter

HVITT BRØD	Program: 1. HVITT BRØD/2 HVITT HURTIG		
	1000 g	750 g	500 g
<u>In ingredienser:</u>			
Vann	3,5 dl	3 dl	1,75 dl
Olje	1 spiseskje	¾ spiseskje	½ spiseskje
Salt	1½ teskje	1 teskje	¾ teskje
Sukker	2 teskjeer	1½ teskje	1 teskje
Hvetemel	9 dl	8 dl	4,5 dl
Tørrgjær	1 teskje	¾ teskje	½ teskje

FULLKORNSBRØD	Program: 3. FULLKORN/4 FULLKORN HURTIG		
	1000 g	750 g	500 g
<u>In ingredienser:</u>			
Vann	3,5 dl	3 dl	1,75 dl
Olje	2 spiseskjeer	1½ spiseskje	1 spiseskje
Salt	1½ teskje	1 teskje	¾ teskje
Sukker	2 teskjeer	2 teskjeer	1 teskje
Fullkornshvetemel	4 dl	3 dl	2 dl
Hvetemel	5-6 dl	5 dl	2,5-3 dl
Tørrgjær	1½-2 teskje	1½ teskje	¾ teskje

KAKE	Program: 7. KAKE	
	500 g	
<u>In ingredienser:</u>		
Margarin (smeltet)	120 g	
Salt	¼ teskje	
Sukker	300 g	
Egg	4 egg	
Hvetemel	450 g	
Sitron	1 stk. skall og saft	
Bakepulver	3 ½ teskjeer	

GLUTENFRITT BRØD	Program: 8. GLUTENFRI	
	1000 g	
<u>In ingredienser:</u>		
Vann	4,5 dl	
Olje	½ dl	
Salt	½ teskje	
Semper mix med fiber	1 pakn.	
Tørrgjær	1 ½ teskje	

Tabellene inkluderer eksempler eller oppskrifter og omtrentlige mengde ingredienser. Denne informasjonen skal ikke anses som en kokebok. Vi oppmuntrer alle til å bruk egne oppskrifter under baking eller finne oppskrifter i kokebøker for ønsket bakst.

Innholds- forteg- nelse	Type	Skorpe	Stør- relse	PREH	KND 1	KND2	RISE1	KND3	RISE2	KND4	RISE3	BAKE	Total	Ekstra	Varm	Tidsur									
1	Hvit	Lys	500g	0M	3M	31M	26M	15S	25M	15S	55M	37M	02.57	02.37	60	12.00									
			750g									40M	03.00	02.40	60	12.00									
			1000g									43M	03.03	02.43	60	12.00									
		Middels	500g									45M	03.05	02.45	60	12.00									
			750g									50M	03.10	02.50	60	12.00									
			1000g									55M	03.15	02.55	60	12.00									
	Mørk	500g	60M									03.20	03.00	60	12.00										
		750g	65M									03.25	03.05	60	12.00										
		1000g	70M									03.30	03.10	60	12.00										
	2	Hvitt hurtig	Lys									500g	0M	3M	31M	26M	15S	55M	0S	0M	37M	02.32	02.12	60	12.00
												750g									40M	02.35	02.15	60	12.00
												1000g									43M	02.38	02.18	60	12.00
Middels			500g	45M	02.40	02.20	60	12.00																	
			750g	50M	02.45	02.25	60	12.00																	
			1000g	55M	02.50	02.30	60	12.00																	
Mørk		500g	60M	02.55	02.35	60	12.00																		
		750g	65M	03.00	02.40	60	12.00																		
		1000g	70M	03.03	02.45	60	12.00																		
3		Fullkorn	Lys	500g	30M	3M	25M	80M	15S	31M	15S	46M									40M	04.15	03.31	60	12.00
				750g																	44M	04.19	03.35	60	12.00
				1000g																	48M	04.23	03.39	60	12.00
	Middels		500g	45M									04.20	03.36	60	12.00									
			750g	50M									04.25	03.41	60	12.00									
			1000g	55M									04.30	03.46	60	12.00									
	Mørk	500g	54M	04.29									03.45	60	12.00										
		750g	60M	04.35									03.51	60	12.00										
		1000g	64M	04.39									03.55	60	12.00										
	4	Fullkorn hurtig	Lys	500g									5M	3M	25M	30M	15S	46M	0S	0M	40M	02.29	02.10	60	12.00
				750g																	44M	02.33	02.14	60	12.00
				1000g																	48M	02.37	02.18	60	12.00
Middels			500g	45M	02.34	02.15	60	12.00																	
			750g	50M	02.39	02.20	60	12.00																	
			1000g	55M	02.44	02.25	60	12.00																	
Mørk		500g	54M	02.43	02.24	60	12.00																		
		750g	60M	02.49	02.30	60	12.00																		
		1000g	64M	02.53	02.34	60	12.00																		
5		Fransk	Lys	500g	0M	3M	30M	32M	15S	30M	15S	55M									42M	03.12	02.53	60	12.00
				750g																	53M	03.23	03.04	60	12.00
				1000g																	64M	03.34	03.15	60	12.00
	Middels		500g	62M									03.32	03.13	60	12.00									
			750g	66M									03.36	3: 17	60	12.00									
			1000g	70M									03.40	03.21	60	12.00									
	Mørk	500g	65M	03.35									03.16	60	12.00										
		750g	72M	03.42									03.23	60	12.00										
		1000g	74M	03.44									03.25	60	12.00										

6	Søtbrød	Lys	500g	0M	3M	31M	31M	15S	30M	15S	50M	52M	03.17	02.57	60	12.00	
			750g									54M	03.19	02.59	60	12.00	
			1000g									56M	03.21	03.01	60	12.00	
		Middels	500g									54M	03.19	02.59	60	12.00	
			750g									57M	03.22	03.02	60	12.00	
			1000g									60M	03.25	03.05	60	12.00	
			Mørk									500g	58M	03.23	03.03	60	12.00
												750g	61M	03.26	03.06	60	12.00
												1000g	64M	03.29	03.09	60	12.00
7	Kake	Ikke akt.	500g	0M	3M	4M	0M	0S	0M	0S	0M	75M	01.22	Ikke akt.	22	12.00	
8	Glutenfri	Middels	750g	8M	4M	19M	48M	0S	0M	0S	0M	95M	02.54	02.37	60	12.00	
			1000g									100M	02.59	02.42	60	12.00	
9	Deig	Ikke akt.	Ikke akt.	0M	3M	27M	60M	0S	0M	0S	0M	0M	01.30	01.14	Ikke akt.	12.00	
10	Kunstdeig	Ikke akt.	Ikke akt.	0M	5M	45M	70M	10S	85M	10S	110M	0M	05.15	04.39	Ikke akt.	12.00	
11	Syltetøy	Ikke akt.	Ikke akt.	0M	0M	15M	0M	0S	0M	0S	0M	70M	01.25	Ikke akt.	20	12.00	
12	Extra-Bake	Ikke akt.	Ikke akt.	0M	0M	0M	0M	0S	0M	0S	0M	10M	0:10 (0:10-1:30)	Ikke akt.	60	Ikke akt.	
13	Super-Rapid	Middels	750g	0M	3M	9M	0M	0S	0M	6S	16M	30M	00.58	Ikke akt.	60	Ikke akt.	

## Kommentarer til oppskrifter

### 1. Ingredienser

- Ettersom alle ingredienser spiller en spesifikk rolle for vellykket brødbakst, er riktig måling like viktig som rekkefølgen ingrediensene tilsettes.
- De viktigste ingrediensene som mel, salt, sukker og gjær (enten tørr eller fersk gjær kan brukes) påvirker vellykket utfall av tilberedningen av deigen og brødet. Bruk alltid korrekt mengde i riktige proporsjoner.
- Bruk lunkne ingredienser hvis deigen må tilberedes umiddelbart. Hvis du ønsker å stille inn tidsfunksjonen på programmet, anbefaler vi å bruke kalde ingredienser for å unngå at gjæret heves for raskt.
- Margarin, smør og melk påvirker brødsmaken.
- Sukker kan reduseres med 20 % for å gjøre bruningen lysere og skorpen tynnere uten å påvirke vellykket utfall av bakingen. Du kan erstatte sukker med honning hvis du ønsker en mykere og lysere skorpe.
- Gluten, som produseres i melet under eltingen, gir brødet struktur. Den ideelle melblandingen består av 40 % fullkornshvetemel og 60 % hvetemel.
- Hvis du ønsker fullkorn må disse ligge i vann over natten. Reduser mengden av mel og væske (inntil 1/5 reduksjon).
- Du kan tilsette hvetekli i deigen hvis du ønsker et lysere brød som er rikt på slagstoffer. Tilsett 1 spiseskje hvetekli for hver 500 g hvetemel og øk væskemengden med ½ spiseskje.
- Hvetegluten er et naturlig tilsetningsstoff fra hveteproteiner. Dette gjør brødet lysere og mer volum. Brødet synker sjeldnere og er lettere å fordøye. Effekten merkes ved baking av fullkornsbrød og andre bakeprodukter av hjemmemalt mel.
- Rent Lecithin-pulver er et naturlig emulgeringsmiddel som gir brødet volum, og gjør den myke delen mykere og lysere. Brødet er ferskere i lengre tid.

### 2. Justere mengden av ingrediensene

Hvis dosene må økes eller reduseres, må du sørge for at proporsjonene i originaloppskriften opprettholdes.

### 3. Tilsette og måle ingredienser og mengder

- Tilsett alltid flytende ingredienser først. Tilsett gjæret til slutt. Du må ikke la gjæret komme i kontakt med væske for å hindre rask heving (spesielt ved bruk av tidsurfunksjonen).
- Når du måler ingrediensene, må du alltid bruke nøyaktige målinger, dvs., måle ingredienser med måleskje som medfølger apparatet eller skjeer du har hjemme, hvis oppskriftene krever måling med teskje eller spiseskje.
- Mål ingrediensene som oppgis i gram helt nøyaktig.
- Mål flytende ingredienser (i dl) med medfølgende målebeger.

#### 4. Oppskrifter for brødbakemaskin

De ovenfornevnte oppskriftene gjelder for ulike brødstørrelser. Totalvekten skal ikke overstige 1 000 gram. Hvis det ikke er oppgitt spesifikke instruksjoner om vekt, betyr dette at både små og store mengder ingredienser kan brukes for det respektive programmet.

#### 5. Brødets vekt og volum

- Brødets vekt er nøyaktig angitt i oppskriftene. Det er enkelt å se at vekten på vanlig brød er lavere enn vekten på fullkornsbrød. Dette kommer av at hvetemel heves raskere, og det er derfor nødvendig å kontrollere brødet under bakeprosessen.
- Til tross for nøyaktige vektangivelser kan det allikevel være forskjeller. Den aktuelle vekten på brødet avhenger i stor grad av luftfuktigheten i rommet under tilberedning.
- Brød med høyt korninnhold har alltid større volum og de overstiger brødformkanten etter den siste hevefasen selv om ingrediensene måles nøyaktig. Brødet renner ikke over brødformkanten. Brødet som ligger på utsiden av formen brunes lettere enn brødet inne i formen.

#### 6. Bakeresultater

- Bakeresultatet avhenger av forholdene (vannhardhet, luftfuktighet, høyde, konsistensen til ingrediensene, osv.). Derfor skal oppskriftene anses som veiledende i stedet for som referansepunkt som kan endres avhengig av de angitte forholdene. Ikke bli mismodig hvis bakeresultatet ikke er optimalt første gang. Forsøk å finne årsaken til feilen og prøv igjen med andre proporsjoner.
- Hvis brødet ikke brunes tilstrekkelig etter baking, kan du la det ligge i brødform og bruke bruningsprogrammet.
- Vi anbefaler å bake et testbrød før du stiller inn tidsurfunksjonen for baking over natten slik at du kan justere etter behov.

## Økologi – miljøvern

Alle brukere kan beskytte naturen. Dette er hverken vanskelig eller kostbart.

Du gjør dette ved å legge pappemballasjen i en container merket for resirkulering og legge plastemballasjen i en container merket for plast. Når apparatet er utslitt må det avhendes på et senter for avfallshåndtering ettersom de farlige elementene i apparatet kan være miljøskadelige.



### Apparatet må ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall!

Produsenten/importøren er ikke ansvarlig for skader som følge av utilsiktet bruk eller feil håndtering.

Produsenten/importøren forbeholder seg retten til å modifisere produktet til enhver tid etter lovgivning, normer, direktiver eller på grunn av produksjon, handel, estetikk eller andre årsaker, uten forvarsel.



---

I følge direktivet for avfall av elektronikk og elektrisk utstyr (WEEE), skal slikt avfall bli samlet inn separat og behandlet. Hvis du i fremtiden trenger å kaste dette produktet, vennligst ikke kast dette sammen med vanlig avfall. Vennligst send dette produktet til oppsamlingspunkter hvor dette er tilgjengelig.

---



AS WILFA  
Industriveien 25  
1481 Hagan

wilfa.no

<i>Säkerhetsinformation</i> .....	5
<i>Tekniska restriktioner</i> .....	9
<i>Funktioner</i> .....	9
<i>Före första användningen</i> .....	10
<i>Bruksanvisning</i> .....	11
<i>Funktionsbeskrivning</i> .....	12
<i>Rengöring och underhåll</i> .....	13
<i>Felsökning</i> .....	14
<i>Anmärkningar till recepten</i> .....	18
<i>Ekologi – miljöskydd</i> .....	19

Läs instruktionerna noggrant. Ägna särskild uppmärksamhet åt viktiga säkerhetsinstruktioner för att förhindra olyckor och/eller undvika skador. Förvara bruksanvisningen för framtida referens.

### ***Säkerhetsinformation***

Innan du börjar använda maskinen, bekanta dig med hela innehållet i denna manual. Se till att du förstått instruktionerna nedan.

### ***Viktiga säkerhetsanvisningar***

- Denna maskin kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de fått instruktioner om hur man använder maskinen på ett säkert sätt och förstår vilka risker som kan finnas. Barn får inte leka med maskinen. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn under åtta år och inte heller utan tillsyn. Håll maskinen och dess elkabel utom räckhåll för barn under 8 år.
- Använd inte maskinen om elkabeln är skadad eller om höljet har synliga skador.
- Om elkabeln är skadad ska den bytas ut av tillverkaren eller dennes servicerepresentant eller motsvarande för att undvika fara.
- Maskinen får endast repareras av kvalificerad servicepersonal. Felaktig service kan orsaka allvarlig fara för användaren. Vid fel kontakta en kvalificerad serviceverkstad.
- Maskinen är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Koppla ur maskinen från elnätet när den inte används och vid rengöring.

- Stäng av maskinen innan du hanterar rörliga delar.
- Elkabeln får inte hänga ut över kanten på bordet eller disken och får inte vidröra heta ytor.
- Använd särskilda grytlappar eller en skyddande duk när du tar ut bakformen med brödet ur maskinen. Bakformen och brödet är mycket hett.
- Vidrör inte maskinens heta ytor. Använd grytlappar. Maskinen är mycket het vid slutet av gräddningen.
- Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när maskinen är i drift.
- Låt maskinen svalna innan du tar isär och rengör den. Maskinen har ett värmeisolerat hölje. Metalldelarna blir heta vid användning.
- Var särskilt uppmärksamhet vid hantering av maskinen, särskilt om den är full av heta ämnen.

## VARNING

Risk för materiella skador

- Anslut maskinen endast till ett jordat eluttag med den spänning som motsvarar den spänning som anges på märkplåten.
- Ställ alltid maskinen på en plan, jämn yta så att den inte välter under knådning av kraftig deg. Det är särskilt viktigt när du använder programfunktionerna och när maskinen lämnas obevakad. Om underlaget är extremt glatt, ställ maskinen på en tunn gummidyna.
- Under drift bör enheten placeras minst 10 cm från andra föremål.
- Placera aldrig maskinen i närheten av en gas- eller elspis eller varm ugn.
- Ta aldrig bort bakformen när maskinen arbetar.
- Lägg aldrig aluminiumfolie eller något annat material än bakprodukter i enheten, eftersom det kan orsaka brand eller kortslutning.
- Täck aldrig maskinen med handdukar eller annat material under användning. Värme och ånga måste kunna avges fritt. Risk för brand kan uppstå om maskinen täcks med brännbart material eller kommer i kontakt med gardiner etc.
- Rengör inte under rinnande vatten. Doppa inte maskinen och elkabeln i vatten.
- Använd inte slipande rengöringsmedel som innehåller polermedel eller liknande för att rengöra höljet. Detta kan göra att grafiska informationssymboler som skalor, märken, varningsskyltar etc. slipas bort.
- Tvätta inte metalldelar i diskmaskinen. Starka

rengöringsmedel som används i diskmaskinen gör att sådan delar mörknar. Diska dem manuellt med traditionella diskmedel.

- Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan orsaka skador på maskinen.
- Bröd kan fatta eld. Använd därför aldrig maskinen i närheten av lättantändliga material eller under något som kan fatta eld (t.ex. gardiner).
- Dra inte ur stickkontakten genom att dra i elkabeln.

### ***Information om produkten och användningstips***

- Maskinen är endast avsedd för hemmabruk. Garantivillkoren ändras om maskinen används i kommersiell verksamhet.
- Använd aldrig fler ingredienser än som anges i recepten i denna bruksanvisning. Annars kan brödet bakas ojämnt eller deg kan flöda över. Följ rekommendationerna i dessa instruktioner.
- Innan du försöker att baka en viss typ av bröd under natten bör du först prova receptet samtidigt som du håller ett öga på maskinen för att säkerställa att doseringen av ingredienserna är korrekt. Se till att degen inte är för tjock eller tunn och att mängden är lämplig och så att degen inte flödar över.
- När du bakat klart, koppla bort enheten från vägguttaget.

## Tekniska restriktioner

Enheten är godkänd för användning med livsmedel.

Maximal mängd mjöl: 550 g.

Maximal mängd jäsmedel: 9 g.

Maskinen är CE-märkt.

## Funktioner







### KOMPONENTER

- ❶ Lock
- ❷ Handtag
- ❸ Kontrollpanel
- ❹ Bakningskammare med lås för att fästa bakform
- ❺ Ventilation
- ❻ Rektangulär bakform
- ❼ Degknådare för rektangulär bakform

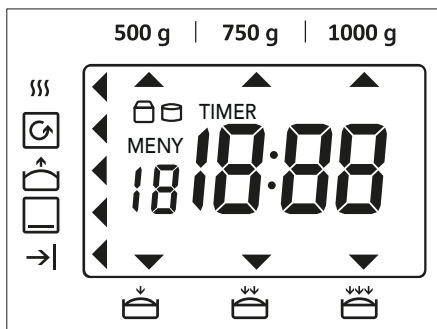
### TILLBEHÖR

- ❶ Mätglas
- ❷ Mätsked
- ❸ Krok för att ta ur degknådare

### KONTROLLPANEL

- ❶ LCD-display
- ❷  – TIMER (+, –) – knappar för tidsinställning
- ❸  – LOAF – knapp för att ställa in brödstorlek
- ❹  – FAST BREAD – knapp för start av programmet 13 SUPER RAPID
- ❺  – CRUST COLOR – knapp för att ställa in färg på skorpa
- ❻  – MENU – knapp för att välja bakprogram
- ❼  – START-STOP – knapp för att starta/stoppa inställt bakprogram

## LCD-DISPLAY – SYMBOLER



- SSS Uppvärmning
-  Knådning
-  Jäsning
-  Gräddning
-  Varmhållning
-  Ljus skorpa
-  Mediumskorpa
-  Mörk skorpa
- 500 g** Litet bröd (upp till 500 g)
- 750 g** Medelstort bröd (upp till 750 g)
- 1000 g** Stort bröd (upp till 1000 g)
-  Enheten är i drift


### Före första användningen

- Före första användningen, avlägsna allt förpackningsmaterial (folie, alla material i bakkammaren, etc.).
- Före första användning, rengör bakformar, degspadar och mått i varmt vatten (se "Rengöring och underhåll").
- Ställ maskinen på ett torrt, jämnt och stabilt underlag, t.ex. köksbordet eller en bänkskiva. Ställ maskinen en bit ifrån arbetsytans kant. Se till att det finns tillräckligt med utrymme runt luftutsläppen för att säkerställa lämplig ventilering.

## Bruksanvisning



- ❶ Placera en bakform mitt i bakkammaren.
- ❷ Klicka fast den på plats med spännena i den övre delen av bakkammaren.
- ❸ Montera lämplig degknådare på drivaxeln i bakformen.

OBS! Se till att degknådan är korrekt monterad på drivaxeln.

- ❹ Lägg i alla ingredienser i bakformen i den ordning som anges i receptet. Exempelrecept finns på följande sidor (se **EXEMPELRECEPT**).
- ❺ Stäng locket.
- ❻ Anslut stickkontakten till elnätet.
- ❼ Välj bakprogram med knappen .

### Tillgängliga program:

1. VITT BRÖD
2. VITT SNABBRÖD
3. FULLKORN
4. SNABBFULLKORN
5. FRANSKA
6. SÖTEBRÖD
7. KAKA
8. GLUTENFRITT
9. DEG
10. HANTVERKSDEG
11. JAM
12. EXTRABAK
13. SUPERSNABB

- ❶ Använd knappen  för att välja önskad brödstorlek för respektive program.
- ❷ Välj sedan önskad färg på skorpan med knappen .
- ❸ Om du vill att bakningen ska starta vid en senare tidpunkt, ställ in önskad fördröjning med knapparna **+**, **-**.



Exempel:

Om klockan är 20:30 och du vill att brödet ska vara klart 7:00 nästa dag så blir fördröjningstiden 10 timmar och 30 minuter. Tryck på **+** eller **-** upprepade gånger tills 10:30 visas på displayen. Tiden mellan aktuell tid (20:30) och önskad sluttid visas.

WARNING: Använd aldrig ömtåliga ingredienser som mjölk, frukt, yoghurt, lök, ägg, etc. med fördröjningsfunktionen.

- ❶ Tryck på och håll nere knappen  i 2 sekunder för att börja baka. Enheten ställer automatiskt in baktiden och temperaturen.

OBS! Den aktuella programcykeln markeras med en pil bredvid motsvarande ikon till vänster på LCD-displayen.

OBS! Du kan avbryta bakningen när som helst. Tryck bara på och håll nere knappen  tills du hör ett pip. Det valda bakprogrammet avbryts. Om du vill använda ett annat program välj det med menyknappen .

- 12 När gräddningen är klar hörs ett pip från maskinen. Brödet är nu klart och du kan ta ut det ur maskinen.
- 13 Koppla bort maskinen från eluttaget.
- 14 Öppna locket.
- 15 Använd en grythandske eller grytlapp och ta ur bakformen.
- 16 Ta ut brödet ur formen genom att vända den upp och ned.

OBS! Om brödet har svårt att lossna, skaka försiktigt formen flera gånger tills brödet släpper.

WARNING: Om degknådaren sitter kvar i brödet kan du försiktigt skära i brödet för att ta bort den eller använda den medföljande kroken för att få loss den.

WARNING: Bakformarna är täckta med ett nonstick-lager. Använd aldrig metallredskap eftersom de repar nonstick-lagret.

## Funktionsbeskrivning

### BACKUPMINNE FÖR STRÖMAVBROTT

Om strömförsörjningen bryts KORTARE TID än 7 minuter, kommer det valda programmet att ligga kvar i minnet och automatiskt återupptas när strömmen kommer tillbaka. Om avbrottet överstiger 7 minuter måste du starta om hela processen från början.

### SÅKERHETS- OCH VARNINGSMEDDELANDEN

Enheten har flera skydd mot fel. Om ett fel uppstår kommer enheten att pipa och displayen visar ett tillämpligt informationsmeddelande. Meddelandena beskrivs nedan.

1. "E00" indikerar att temperaturen i bakkammaren är för låg (under -10° C). Om detta inträffar, koppla bort enheten från vägguttaget och vänta tills den kommer upp i rumstemperatur. Enheten kan inte användas vid en temperatur under -10° C.
2. "E01" indikerar att temperaturen i bakkammaren är för hög (över 50° C). Om detta inträffar, koppla bort enheten från vägguttaget och vänta tills den svalnar – ca 30 minuter.
3. "EEE" indikerar sensorfel. Om detta inträffar, kontakta din lokala återförsäljare.
4. "HHH" indikerar att sensorkretsen är kortsluten. Om detta inträffar, kontakta din lokala återförsäljare.

## Rengöring och underhåll

WARNING: Innan rengöring, koppla bort enheten från vägguttaget och vänta tills den svalnar.

- Före första användning, diska ur bakformar, degspadar och mått med diskmedel i varmt vatten.
- Före första användningen bör du fetta in bakformar och degknådare med ett tunt lager värmetåligt matfett och värma upp dem i ugn vid 180° C i ca 10 minuter. När de svalnat torka av fettet med en hushållspapper. Detta ger nonstick-lagret extra skydd. Du kan upprepa den här proceduren då och då.
- Innan du ställer undan eller rengör maskinen, låt den svalna.
- Låt enheten svalna i cirka 30 minuter före nästa knådning och gräddning.

OBS! Använd aldrig kemiska rengöringsmedel, bensin, ugnsgöringsprodukter eller andra rengöringsmedel med slipmedel.

- Använd en våt handduk för att torka bort ingredienser och smulor från locket, höljet och bakningskammaren.



WARNING: Sänk aldrig ned enheten i vatten eller håll vatten i bakningskammaren!

- För enkel rengöring kan du ta bort locket genom att vrida det i 90° vinkel och dra bort det.
- Torka av utsidan av bakformen med en våt trasa. Diska ur insidan av bakformen med diskmedel. **Doppa inte bakformen i vatten.**
- Rengör degknådaren och drivaxeln så snart bakningen är slutförd. Om du lämnar kvar degknådaren i bakformen blir det svårare att ta bort den senare. Om detta skulle inträffa, fyll bakformen med varmt vatten och låt degknådaren ligga i blöt i 30 minuter. Ta bort degknådaren.
- Bakformarna är täckta med ett nonstick-lager. Använd aldrig metallredskap eftersom de repar nonstick-lagret. Färgen på nonstick-lagret ändra färg efter längre tids användning. Detta är normalt och påverkar inte funktionen.
- Diska inte formar och degknådare i diskmaskin.
- Innan du ställer undan maskinen, se till att den har svalnat helt och att den är torr. Förvara enheten med stängt lock.

## Felsökning

Problem som förefaller allvarliga vid första anblicken kan enkelt lösas. Innan du kontaktar service, kontrollera om problemet omnämns i tabellen nedan. Om du fortfarande inte hittar en lösning, kontakta service.

**WARNING:** Montera aldrig isär maskinen och försöka reparera den på egen hand, eftersom det kan vara farligt för användaren och kan orsaka skador på maskinen.

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Bakningskammaren eller luftutsläppet avger rök.	Ingredienser har fastnat i bakningskammare eller på utsidan av bakformen.	Koppla bort enheten från vägguttaget och rengör bakningskammaren eller utsidan av bakformen.
Ingredienserna blandas inte eller brödet gräddas inte.	Olämpligt program.	Kontrollera vald meny och andra inställningar.
	Knappen   trycktes ned när enheten var i drift.	Börja om bakningen från början. Använd andra ingredienser!
	Locket öppnades flera gånger när enheten var i drift.	Locket kan öppnas först efter att jäsningen är avslutad.
	Längre strömbrott när maskinen var igång.	Använd andra ingredienser och börja om att baka från början.
Brödet sjunker ihop och är fuktigt undertill.	Roteringen av degknådaren är blockerad.	Kontrollera att degknådaren inte blockeras av korn. Ta ur bakformen och kontrollera att drivelement kan rotera. Om detta inträffar, kontakta din lokala återförsäljare.
	Bröd fick ligga kvar i bakformen med varmhållning för länge efter gräddningen.	Ta ut brödet ur bakformen kort efter gräddningen. Låt det inte ligga kvar i bakformen för länge.
Brödet fastnar i formen och vill inte lossna.	Brödets undersida sitter fast i degknådaren.	Rengör före nästa bakning degknådaren och drivaxeln. Fyll vid behov formen med varmt vatten och låt degknådaren ligga i blöt i 30 minuter så att den blir lätt att ta bort och rengöra.

## Receptexempel

VITT BRÖD	Program: 1. VITT BRÖD / 2. VITT SNABBRÖD		
	1000 g.	750 g.	500 g.
<u>In ingredienser</u>			
Vatten	3,5 dl	3 dl	1,75 dl
Olja	1 matsked	¾ matsked	½ matsked
Salt	1 ½ tesked	1 tesked	¾ tesked
Socker	2 teskedar	1 ½ tesked	1 tesked
Vetemjöl	9 dl	8 dl	4,5 dl
Torrjäst	1 tesked	¾ tesked	½ tesked

FULLKORNSBRÖD	Program: 3. FULLKORN / 4. SNABBFULLKORN		
	1000 g.	750 g.	500 g.
<u>In ingredienser</u>			
Vatten	3,5 dl	3 dl	1,75 dl
Olja	2 matsked	1 ½ matsked	1 matsked
Salt	1 ½ tesked	1 teskedar	¾ tesked
Socker	2 teskedar	2 teskedar	1 tesked
Fullkornsvetemjöl	4 dl	3 dl	1 dl
Vetemjöl	7 dl	4,5 dl	3,5 dl
Torrjäst	1 tesked	1 teskedar	1 tesked

KAKA	Program: 7. KAKA	
	500 g.	
<u>In ingredienser</u>		
Margarin (smält)	120 g.	
Salt	¼ tesked	
Socker	300 g.	
Ägg	4 ägg	
Vetemjöl	450 g.	
Citron	Zest och saft av 1 citron	
Bakpulver	3 ½ tesked	

GLUTENFRITT	Program: 8. GLUTENFRITT	
	1000 g.	
<u>In ingredienser</u>		
Vatten	4,5 dl	
Olja	½ dl	
Salt	½ tesked	
Semper Mix med fiber	Ett paket.	
Torrjäst	1 ½ tesked	

Tabellerna innehåller exempel på recept och ungefärliga mängder av ingredienserna. Denna information ska inte betraktas som en kokbok. Vi uppmanar alla att använda sina egna recept eller sådana som återfinns i facklitteratur och att man håller sig till sina favoriter.

Index	Typ	Skorpa	Storlek	FÖRV	KND 1	KND2	JÄS1	KND3	JÄS2	KND4	JÄS3	BAK	Total	Extra	Värm	Fördröj										
1	Vitt	Ljust	500G	0M	3M	31M	26M	15S	25M	15S	55M	37M	2:57	2:37	60	12:00										
			750G									40M	03:00	02:40	60	12:00										
			1000G									43M	03:03	02:43	60	12:00										
		Medium	500G									45M	03:05	02:45	60	12:00										
			750G									50M	03:10	02:50	60	12:00										
			1000G									55M	03:15	02:55	60	12:00										
		Mörkt	500G									60M	03:20	03:00	60	12:00										
			750G									65M	03:25	03:05	60	12:00										
			1000G									70M	03:30	03:10	60	12:00										
		2	Snabbt vitt									Ljust	500G	0M	3M	31M	26M	15S	55M	0S	0M	37M	02:32	02:12	60	12:00
													750G									40M	02:35	02:15	60	12:00
													1000G									43M	02:38	02:18	60	12:00
Medium	500G			45M	02:40	02:20	60	12:00																		
	750G			50M	02:45	02:25	60	12:00																		
	1000G			55M	02:50	02:30	60	12:00																		
Mörkt	500G			60M	02:55	02:35	60	12:00																		
	750G			65M	03:00	02:40	60	12:00																		
	1000G			70M	03:03	02:45	60	12:00																		
3	Fullkorn			Ljust	500G	30M	3M	25M	80M	15S	31M	15S	46M									40M	04:15	03:31	60	12:00
					750G																	44M	04:19	03:35	60	12:00
					1000G																	48M	04:23	03:39	60	12:00
		Medium	500G	45M	04:20									03:36	60	12:00										
			750G	50M	04:25									03:41	60	12:00										
			1000G	55M	04:30									03:46	60	12:00										
		Mörkt	500G	54M	04:29									03:45	60	12:00										
			750G	60M	04:35									03:51	60	12:00										
			1000G	64M	04:39									03:55	60	12:00										
		4	Snabbfullkorn	Ljust	500G									5M	3M	25M	30M	15S	46M	0S	0M	40M	02:29	02:10	60	12:00
					750G																	44M	02:33	02:14	60	12:00
					1000G																	48M	02:37	02:18	60	12:00
Medium	500G			45M	02:34	02:15	60	12:00																		
	750G			50M	02:39	02:20	60	12:00																		
	1000G			55M	02:44	02:25	60	12:00																		
Mörk	500G			54M	02:43	02:24	60	12:00																		
	750G			60M	02:49	02:30	60	12:00																		
	1000G			64M	02:53	02:34	60	12:00																		
5	Franska			Ljust	500G	0M	3M	30M	32M	15S	30M	15S	55M									42M	03:12	02:53	60	12:00
					750G																	53M	03:23	03:04	60	12:00
					1000G																	64M	03:34	03:15	60	12:00
		Medium	500G	62M	03:32									03:13	60	12:00										
			750G	66M	03:36									3: 17	60	12:00										
			1000G	70M	03:40									03:21	60	12:00										
		Mörkt	500G	65M	03:35									03:16	60	12:00										
			750G	72M	03:42									03:23	60	12:00										
			1000G	74M	03:44									03:25	60	12:00										

6	Sötebröd	Ljust	500G	0M	3M	31M	31M	15S	30M	15S	50M	52M	03:17	2:57	60	12:00
			750G									54M	03:19	02:59	60	12:00
			1000G									56M	03:21	03:01	60	12:00
		Medium	500G									54M	03:19	02:59	60	12:00
			750G									57M	03:22	03:02	60	12:00
			1000G									60M	03:25	03:05	60	12:00
			500G									58M	03:23	03:03	60	12:00
		Mörkt	750G									61M	03:26	03:06	60	12:00
			1000G									64M	03:29	03:09	60	12:00
7	Kaka	-	500G	0M	3M	4M	0M	0S	0M	0S	0M	75M	01:22	-	22	12:00
8	Gluten-fritt	Medium	750G	8M	4M	19M	48M	0S	0M	0S	0M	95M	02:54	02:37	60	12:00
			1000G									100M	02:59	02:42	60	12:00
9	Deg	-	-	0M	3M	27M	60M	0S	0M	0S	0M	0M	01:30	01:14	-	12:00
10	Hant-verksdeg	-	-	0M	5M	45M	70M	10S	85M	10S	110M	0M	05:15	04:39	-	12:00
11	Jam	-	-	0M	0M	15M	0M	0S	0M	0S	0M	70M	1:25	-	20	12:00
12	Extrabak	-	-	0M	0M	0M	0M	0S	0M	0S	0M	10M	0:10 (0:10-1:30)	-	60	-
13	Super-snabbt	Medium	1.5LB	0M	3M	9M	0M	0S	0M	6S	16M	30M	00:58	-	60	-

## Anmärkingar till recepten

### 1. Ingredienser

- Eftersom varje ingrediens har betydelse för att brödbaket ska bli lyckat, är exakta mått lika viktigt som den ordning i vilken ingredienserna tillsätts.
- De viktigaste ingredienser som vätska, mjöl, salt, socker och jäst (antingen torr eller färsk jäst kan användas) påverkar slutresultatet. Använd alltid rätt mängd i rätt proportioner.
- Använd ljumma ingredienser om degen behöver bakas direkt. Om du vill använda timerfunktionen och skjuta fram bakningen är det lämpligt att använda kalla ingredienser för att undvika att jäsningsen börjar för tidigt.
- Margarin, smör och mjölk påverkar brödets smak.
- Mängden socker kan minskas med 20 % för att göra skorpan ljusare och tunnare utan att det påverkar ett lyckat slutresultat. Du kan ersätta sockret med honung om du vill att skorpan vara mjukare och ljusare.
- Det gluten som bildas av mjölet under knådningen ger brödet struktur. En idealisk mjölblandningen består av 40 % fullkornsmjöl och 60 % vitt mjöl.
- Om du vill lägga till hela sädeskorn låt dem först ligga i blöt över natten. Minska mängden mjöl och vätska (upp till 1/5 mindre).
- Du kan tillsätta vetekli till degen om du vill att brödet vara lättare och grövre. Tillsätt en matsked kli till 500 g mjöl och öka mängden vätska med en ½ matsked.
- Vetegluten är en naturlig tillsats som kommer från veteproteiner. Det gör brödet lättare och ger det också mer volym. Brödet sjunker inte lika lätt ihop och blir mer lättsmält. Det ger ett bättre slutresultat i synnerhet när man bakar fullkornsbröd eller andra bröd av hemmalet mjöl.
- Rent lecitinpulver är ett naturligt emulgeringsmedel som förbättrar brödvolymer, och gör de inkråmet mjukare och lättare. Brödet behåller sin fräschör längre.

### 2. Justera mängden ingredienser

Om doseringen behöver ökas eller minskas, se till att proportionerna från det ursprungliga receptet bibehålls.

### 3. Tillsätta och mäta ingredienser

- Tillsätt alltid vätskan först. Tillsätt jäst i slutet. Låt inte jästen komma i kontakt med vätska för att undvika alltför snabb jäsnings (i synnerhet när man använder timerfunktionen).
- Använd alltid exakta mått, det vill säga med den doseringssked som medföljer enheten motsvarande mått när det handlar om mat- eller teskedar.
- Mät exakt de ingredienser som anges i gram.
- Flytande ingredienser (i dl) mäter du med det medföljande mätglaset.

### 4. Recept för bakmaskinen

De ovan nämnda recepten är avsedd för bröd i olika storlekar. Brets totalvikt bör inte överstiga 1 000 gram. Om inga särskilda anvisningar avseende vikt anges innebär det att både en mindre och en större mängd av ingredienserna kan användas för det aktuella programmet.

5. Brödets vikt och volym
  - Brödets vikt anges exakt i recepten. Det är lätt att se att vitt bröd väger mindre än fullkornsbröd. Detta beror på att vitt mjöl jäser snabbare. Det är därför nödvändigt att kontrollera brödet under bakningen.
  - Trots exakta viktangivelser kan det finnas små skillnader. Brödets faktiska vikt beror i viss utsträckning på den luftfuktigheten i rummet vid tidpunkten för beredningen.
  - Bröd med stor halt av vanligt vetemjöl får alltid stor volym och kan jäsa upp över bakformens kant efter den sista jäsfasen även om ingredienserna är exakt uppmätta. Brödet spiller inte över. Den del av brödet som befinner sig utanför bakformen blir lättare brunt är det innanför.
6. Bakresultat
  - Slutresultatet av bakningen beror på förhållandena (vattnets hårdhet, luftfuktigheten, höjden, ingrediensernas konsistens, etc.). Därför bör receptangivelserna tjäna som referenspunkter eftersom de kan påverkas av de lokala förhållandena. Bli inte avkräckt en bakning skulle misslyckas. Försök att hitta orsaken till felet och försök igen med ändrade proportioner.
  - Om brödet är inte får mörk skorpa efter gräddningen kan du lämna det i maskinen och använda programmet för att få extra skorpa.
  - Vi rekommenderar att du testar att baka ett recept innan du använder timerfunktionen över natten, så att du kan korrigera receptet om det behövs.

## Ekologi – miljöskydd

Alla användare kan skydda den naturen. Det är varken svårt eller dyrt. Lägg pappersförpackningen i återvinningsbehållaren för kartong och lägg polyetenpåsar i behållarna för plast.

När maskinen slitits ut ta den till en särskild återvinningsstation eftersom den innehåller komponenter som kan vara skadliga för miljön.



### Släng inte apparaten i kärl för hushållsavfall!

Tillverkaren/importören tar inget ansvar för eventuella skador till följd av felaktig hantering.

Tillverkaren/importören förbehåller sig rätt att förändra produkten för att anpassa den till lagar, föreskrifter, normer, direktiv eller på grund av konstruktion, handel, estetiska eller andra skäl, utan att meddela i förväg.



---

Enligt WEEE-direktivet ska elektriskt och elektroniskt avfall samlas in och behandlas separat. Denna produkt ska INTE kastas bland hushållsavfallet utan lämnas för återvinning. Lämna produkten på anvisad samlingsplats för elektroniskt avfall.

---



Wilfa Sverige AB  
Traktorvägen 6B 4 trp.  
226 60 Lund

wilfa.se

<i>Sikkerhedsvejledning</i> .....	5
<i>Tekniske parametre</i> .....	9
<i>Apparatets funktioner</i> .....	9
<i>Før ibrugtagning</i> .....	10
<i>Betjeningsvejledning</i> .....	11
<i>Beskrivelse af funktioner</i> .....	12
<i>Rengøring og vedligeholdelse</i> .....	13
<i>Fejlfinding</i> .....	14
<i>Bemærkninger om opskrifter</i> .....	18
<i>Økologi – miljøbeskyttelse</i> .....	19

Læs venligst denne vejledning omhyggeligt. Vær særlig opmærksom på vigtige sikkerhedsanvisninger for at forebygge ulykker og/eller undgå skader. Gem denne brugervejledning til fremtidig reference.

### ***Sikkerhedsvejledning***

Inden du begynder at bruge apparatet, bør du være bekendt med hele indholdet af denne brugervejledning. Du skal forstå vejledningen herunder.

### ***Vigtige sikkerhedsanvisninger***

- Dette apparat må benyttes af børn fra 8 år og personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion i brug af produktet på en sikker måde og forstår de risici, der er forbundet hermed. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og er under opsyn. Apparat og ledning skal opbevares utilgængeligt for børn, der er yngre end 8 år.
- Brug ikke apparatet, hvis det har en beskadiget ledning, eller hvis kabinettet er synligt beskadiget.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, en fagmand eller en lignende kvalificeret person for at undgå farlige situationer.
- Apparatet må kun repareres af kvalificeret servicepersonale. Forkert service kan medføre alvorlig fare for brugeren. I tilfælde af defekter, skal du kontakte kvalificeret servicecenter.
- Apparatet er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller et separat

fjernbetjeningsystem.

- Træk stikket ud til apparatet, når det ikke er i brug og før rengøring.
- Sluk for apparatet inden du berører bevægelige dele.
- Ledningen må ikke hænge ud over kanten af bordet eller bordpladen eller komme i kontakt varme overflader.
- Brug særlige grydelapper eller et beskyttende klæde til at tage bageformen med brødet ud af apparatet. Bageformen og brødet er meget varmt.
- Undgå at berøre varme overflader på apparatet. Brug grydelapper. Apparatet er meget varmt efter bageprocessen.
- Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i brug.
- Lad apparatet køle ned, inden du skiller det ad og rengør det. Apparatet har et varmeisoleret kabinet. Metaldele bliver varme under brug.
- Vær særligt opmærksom ved håndtering af apparatet, især hvis det er fyldt med varme ingredienser.

## ADVARSEL

- Tilslut kun apparatet til en stikkontakt med jord, der har samme spænding, som angivet på mærkepladen.
- Placer altid apparatet på en vandret, jævn overflade, så det ikke vælter under ælteprocessen med tung dej. Det er særligt vigtigt ved brug af de programmerede funktioner, og når apparatet ikke er under opsyn. I tilfælde af ekstremt glatte overflader bør apparatet placeres på en tynd gummimåtte.
- Under brug, bør enheden placeres mindst 10 cm fra andre genstande.
- Apparatet må aldrig placeres i nærheden af gas- eller el-kogeplader eller en varm ovn.
- Fjern aldrig bageformen, mens apparatet arbejder.
- Kom aldrig aluminiumsfolie eller andre materialer end bageprodukter ind i enheden, da det kan medføre brand eller kortslutning.
- Dæk aldrig apparatet til med viskestykker eller andre materialer under brug. Varmen og dampen skal have fri adgang til at komme ud. Der opstår risiko for brand, hvis apparatet bliver dækket af brændbare materialer eller kommer i kontakt med gardiner osv.
- Må ikke vaskes under rindende vand. Apparatet og ledningen må ikke nedsænkes i vand.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler som emulsion, skurecreme, polermidler osv. til at rengøre kabinettet. De kan fjerne de grafiske informationssymboler som vægt, mærker, advarselssymboler osv.
- Metaldele må ikke vaskes i opvaskemaskinen. Stærke rengøringsmidler, der anvendes i opvaskemaskinen, kan få disse dele til at blive mørkere. Vask dem manuelt med traditionelt opvaskemiddel.

- Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet af producenten, kan medføre skader på apparatet.
- Brød kan bryde i brand, brug derfor aldrig enheden i nærheden af brændbare materialer eller under noget, der kan bryde i brand (f.eks. gardiner).
- Træk ikke stikket ud ved at trække i ledningen.

### ***Oplysninger om produktet og gode råd om brugen***

- Apparatet er kun beregnet til privat brug. Garantien ændrer sig, hvis apparatet anvendes i gastronomisk forretning.
- Brug aldrig flere ingredienser end angivet i de opskrifter, der følger med denne vejledning. I modsat fald kan brødet blive uens bagt eller dejen løbe over. Følg anbefalingerne i denne vejledning.
- Inden man forsøger at bage en type brød om natten, bør man først afprøve opskriften, mens man holder øje med apparatet for at sikre sig, at mængden af ingredienser er korrekt, dejen ikke er for tyk eller tynd, kvaliteten er i orden og dejen ikke flyder over.
- Når bagningen er afsluttet, tages stikket ud af stikkontakten.

## Tekniske parametre

Enheden er godkendt til kontakt med fødevarer.

Maksimum mængde mel: 550 g.

Maksimum mængde hævemiddel: 9 g.

Apparatet er mærket med CE-mærket på mærkepladen.

## Apparatets funktioner







### ENHEDENS FUNKTIONER

- ❶ Låg
- ❷ Håndtag
- ❸ Kontrolpanel
- ❹ Bagerum med lås til at fastgøre bageform
- ❺ Udluftningshuller
- ❻ Rektangulær bageform
- ❼ Dejkrog til rektangulær bageform

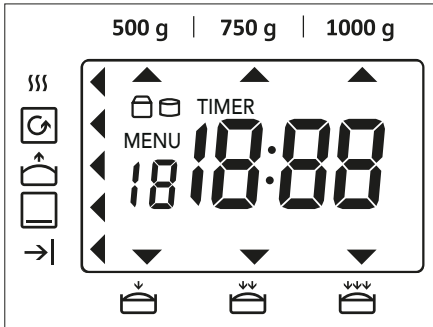
### TILBEHØR

- ❶ Målekop
- ❷ Måleske
- ❸ Krog til at tage dejkrog af

### TOUCH-KONTROLPANEL

- ❶ LCD-display
- ❷  – TIMER (+, -) - tidsstyringsknapper
- ❸  – LOAF knap – til indstilling af skivestørrelse
- ❹  – FAST BREAD knap – til at starte 13 SUPER HURTIGT program
- ❺  – CRUST COLOR knap – til indstilling af skorpefarve
- ❻  – MENU knap – til valg af bageprogram
- ❼  – START-STOP knap – til at starte og stoppe valgt bageprogram

## LCD DISPLAY – SYMBOLER



≡ Opvarmning

↻ Æltning

☰ Hævning

☐ Bagning

→| Hold varm

☑ Lys skorpe

☑ Medium skorpe

☑ Mørk skorpe

500 g Lille skive (op til 500 g)

750 g Medium skive (op til 750 g)

1000 g Stor skive (op til 1000 g)

☑ Enheden arbejder


## Før ibrugtagning

- Inden apparatet tages i brug, fjernes alt emballage (folie, evt. materialer i bagerummet osv.).
- Inden ibrugtagning vaskes brødforme, dejkroge, måleske og målekop i varmt sæbevand (se "Rengøring og vedligeholdelse").
- Placer enheden på en tør, vandret og stabil overflade som f.eks. et spisebord eller et køkkenbord. Hold enheden væk fra køkkenbordets kanter. Kontroller, at der er tilstrækkelig luft omkring udluftningshullerne til at sikre passende ventilation.

## Betjeningsvejledning





- ❶ Placer en brødform centralt i bagerummet.
- ❷ Klik den på plads i låsene, der sidder i øverste del af bagerummet.
- ❸ Sæt den rigtige dejkrog på til brødformens drivakse.

BEMÆRK: Kontroller, at dejkrogen sidder korrekt i drivaksen.



- ❹ Kom alle ingredienser i brødformen i den rækkefølge, der er angivet i opskriften. Prøveopskrifter kan ses på følgende sider (se **PRØVEOPSKRIFTER**).
- ❺ Luk låget.
- ❻ Tilslut enheden til en stikkontakt.
- ❼ Vælg et bageprogram med  knappen.

### Programmer:


1. HVIDT BRØD
2. HVIDT HURTIGT
3. FULDKORN
4. FULDKORN HURTIGT
5. FRANSK
6. SØDT BRØD
7. KAGE
8. GLUTENFRI
9. DEJ
10. HÅNDVÆRKERDEJ
11. SYLTETØJ
12. EKSTRA BAGNING
13. SUPER HURTIG

- ❶ Brug  knappen til at vælge ønsket skivestørrelse for det enkelte program.
- ❷ Brug derefter  knappen til at vælge ønsket skorpefarve.
- ❸ Hvis du ønsker, at bagningen skal starte på et senere tidspunkt indstilles den ønskede udskudte start med knapperne  og .


Eksempel:

Klokken er 20.30, og du vil gerne have brødet klar til servering kl. 7.00 dagen efter, forsinkelsen er 10 timer og 30 minutter. Tryk på  eller  knappen, indtil 10.30 vises på displayet. Det viser tiden mellem aktuelt tidspunkt (20.30) og dit ønskede tidspunkt for færdigt brød.

ADVARSEL: Brug aldrig let fordærlige ingredienser som f.eks. mælk, frugt, yoghurt, løg, æg osv. sammen med udskudt start-funktionen.

- ❶ Tryk på   knappen og hold den nede i 2 sekunder for at starte bagning. Enheden vil automatisk indstille tid og temperatur.

BEMÆRK: Den aktuelle programcyklus vises med en pil ud for de pågældende ikoner til venstre på LCD-displayet.

BEMÆRK: Du kan stoppe bagningen når som helst. Det gør du ved at trykke på ► □ og holde den nede, til du hører et bip. Det valgte bageprogram bliver annulleret. Hvis du ønsker at anvende et andet program, vælger du det med MENU-knappen .

- 12 Når bagningen er færdig, bipper enheden. Brødet er nu klar, og du kan tage det ud af enheden.
- 13 Tag stikket ud af stikkontakten.
- 14 Åbn låget.
- 15 Tag brødformen ud med en grillhandske.
- 16 Vend formen på hovedet for at få brødet ud af formen.

BEMÆRK: Hvis det er svært at fjerne brødet, kan du ryste formen let flere gange for at få brødet til at slippe.

ADVARSEL: Hvis dejkrogen sidder i brødet, kan du skære let og fjerne dejkrogen eller bruge den medfølgende krog til at tage den ud.

ADVARSEL: Brødformene er behandlet med en non-stick-belægning. Brug aldrig metalredskaber, da de kan ridse non-stick-belægningen.

## Beskrivelse af funktioner

### HUKOMMELSE/BACKUPSYSTEM VED STRØMSVIGT

Hvis strømmen afbrydes i mindre end 7 minutter, huskes det valgte program, og det fortsættes automatisk, når strømmen kommer tilbage. Hvis afbrydelsen overstiger 7 minutter, skal du starte hele processen forfra.

### SIKKERHED/ADVARSELSMEDDELELSER

Enheden har flere beskyttelsesfunktioner mod fejl. Hvis der opstår fejl, bipper enheden, og displayet viser en informationsmeddelelse. Meddelelserne er beskrevet herunder.

1. "E00" angiver, at temperaturen i bagerummet er for lav (under -10 °C). Hvis det sker, skal stikket tages ud af stikkontakten, og enheden have tid til at nå stuetemperatur. Enheden virker ikke ved temperaturer under -10 °C.
2. "E01" angiver, at bagerummet er for varmt (over 50 °C). Hvis det sker, skal stikket tages ud af stikkontakten, og enheden have tid til at køle ned i cirka 30 minutter.
3. "EEE" angiver, at sensorens strømkreds er åben. Hvis det opstår, skal du kontakte dit lokale servicecenter.
4. "HHH" angiver, at sensoren er kortslettet. Hvis det opstår, skal du kontakte dit lokale servicecenter.

## Rengøring og vedligeholdelse

ADVARSEL: Inden rengøring skal stikket tages ud af stikkontakten, og enheden have tid til at køle ned.

- Inden ibrugtagning vaskes brødforme, dejkroge, måleske og målekop i varmt sæbevand.
- Inden ibrugtagning anbefales det, at du smører brødforme og dejkroge med varmeresistent fedtstof og opvarmer dem i ovnen ved 180 °C i cirka 10 minutter. Efter nedkøling fjernes fedtstoffet med køkkenrulle. Det giver non-stick-belægningen en ekstra beskyttelse. Du kan gentage denne procedure med jævne mellemrum.
- Inden opbevaring eller rengøring skal enheden køle ned.
- Lad enheden køle ned i cirka 30 minutter, inden du starter en ny ælte- og bageproces.

BEMÆRK: Brug aldrig kemiske rengøringsprodukter, rensebenzin, ovnrens eller andre slibende rengøringsmidler.

- Brug et vådt viskestykke til at fjerne ingredienser og krummer fra låget, kabinettet og bagerummet.



ADVARSEL: Nedsænk aldrig enheden i vand, og hæld ikke vand i bagerummet!

- For nem rengøring kan du fjerne låget ved at dreje det i en 90° vinkel og tage det af.
- Tør ydersiden af brødformen med en våd klud. Vask indersiden af brødformen med opvaskemiddel. **Nedsænk ikke brødformen i vand.**
- Rengør dejkrogene og drivakslerne straks efter bagningen. Hvis du lader dejkrogen sidde i brødformen, vil det være sværere at fjerne den senere. Hvis det sker, fyld brødformen med varmt vand, og lad dejkrogen stå i blød i 30 minutter. Fjern dejkrogen.
- Brødformene er behandlet med en non-stick-belægning. Brug aldrig metalredskaber, da de kan ridse non-stick-belægningen. Farven på non-stick-belægningen ændrer sig efter længere tids brug. Det er normalt og påvirker ikke non-stick-belægningens funktion.
- Bageformen og dejkrogene må ikke vaskes i opvaskemaskine.
- Inden opbevaring skal enheden være kølet helt ned og være tør. Opbevar enheden med låget lukket.

## Fejlfinding

Problemer, der virker alvorlige ved første øjekast, kan nemt løses. Inden du kontakter vores serviceafdeling, bør du se, om problemet er nævnt i nedenstående skema. Hvis du ikke kan finde løsningen, kan du kontakte vores serviceafdeling.

**ADVARSEL:** Åbn aldrig apparatet og forsøg ikke at reparere det selv, da det kan være farligt for brugeren og medføre skade på apparatet.

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Bagerummet eller udluftningshuller afgiver røg.	Ingredienser sidder fast i bagerummet, eller på ydersiden af brødformen.	Tag stikket ud af stikkontakten, og rengør bagerummet eller ydersiden af bageformen.
Ingredienser ikke blandet eller brød ikke bagt.	Forkert program.	Kontroller valgt menu og andre indstillinger.
	Knappen   blev trykket ned, mens enheden arbejdede.	Start bagningen forfra. Brug andre ingredienser!
	Låget blev løftet flere gange, mens enheden arbejdede.	Låget kan kun åbnes, efter hævingen er færdig.
	Længere strømafbrydelse mens enheden arbejdede.	Brug andre ingredienser, og start bagningen forfra.
Brødet falder sammen og er blødt i bunden.	Dejkrogens rotation er blokeret.	Kontroller om dejkrogen er blokeret af kerner. Fjern bageformen, og kontroller om drivelementerne drejer. Hvis de ikke gør det, skal du kontakte dit lokale servicecenter.
	Brødet har stået i formen for længe efter afsluttet bagning, og hold varm-perioden.	Tag brødet ud af brødformen kort efter bagning. Lad det ikke stå i brødformen for længe.
Brødet sidder fast i formen/svært at ryste ud.	Brødets bund klistrer til dejkrogen.	Næste gang bør du rengøre dejkrogen og akslen inden bagning. Fyld eventuelt formen med varmt vand, og lad dejkrogen stå i blød i 30 minutter for nem fjernelse og rengøring.

## Prøveopskrifter

HVIDT BRØD	Program: 1. HVIDT BRØD /2. HVIDT HURTIGT		
	1000 g	750 g	500 g
<u>Ingredienser:</u>			
Vand	3,5 dl	3 dl	1,75 dl
Olie	1 spiseske	¾ spiseske	½ spiseske
Salt	1½ teske	1 teske	¾ teske
Sukker	2 teskeer	1½ teske	1 teske
Hvedemel	9 dl	8 dl	4,5 dl
Tørgær	1 teske	¾ teske	½ teske

FULDKORNSHVEDEBRØD	Program: 3. FULDKORNSHVEDE /4. FULDKORNSHVEDE HURTIGT		
	1000 g	750 g	500 g
<u>Ingredienser:</u>			
Vand	3,5 dl	3 dl	1,75 dl
Olie	2 spiseskeer	1½ spiseske	1 spiseske
Salt	1½ teske	1 teske	¾ teske
Sukker	2 teskeer	2 teskeer	1 teske
Fuldkornshvedemel	4 dl	3 dl	2 dl
Hvedemel	5-6 dl	5 dl	2,5-3 dl
Tørgær	1½-2 teske	1½ teske	¾ teske

KAGE	Program: 7. KAGE	
	500 g	
<u>Ingredienser:</u>		
Margarine (smeltet)	120g	
Salt	¼ teske	
Sukker	300 g	
Æg	4 æg	
Hvedemel	450 g	
Citron	Skal og saft fra 1 citron	
Bagepulver	3½ teske	

GLUTENFRIT BRØD	Program: 8. GLUTENFRIT	
	1000 g	
<u>Ingredienser:</u>		
Vand	4,5 dl	
Olie	½ dl	
Salt	½ teske	
Semper brødmix med fiber	1 pk.	
Tørgær	1 ½ teske	

Tabellerne viser eksempler på opskrifter og passende mængder ingredienser. Disse oplysninger skal ikke betragtes som en kogebog. Under bagning opfordrer vi til, at man bruger sine egne opskrifter eller nogen, der findes i litteraturen og holder sig til sine favoritter.

In-deks	Type	Skorpe	Størrelse	FORV	KR 1	KR 2	RIS1	KR 3	RIS	KR 4	RIS 3	BAG	Total	Ekstra	Varm	Udskudt									
1	Hvidt	Lyst	500g	0M	3M	31M	26M	15S	25M	15S	55M	37M	2.57	2.37	60	12.00									
			750g									40M	3.00	2.40	60	12.00									
			1000g									43M	3.03	2.43	60	12.00									
		Medium	500g									45M	3.05	2.45	60	12.00									
			750g									50M	3.10	2.50	60	12.00									
			1000g									55M	3.15	2.55	60	12.00									
	Mørkt	500g	60M									3.20	3.00	60	12.00										
		750g	65M									3.25	3.05	60	12.00										
		1000g	70M									3.30	3.10	60	12.00										
	2	Hvidt hurtigt	Lyst									500g	0M	3M	31M	26M	15S	55M	0S	0M	37M	2.32	2.12	60	12.00
												750g									40M	2.35	2.15	60	12.00
												1000g									43M	2.38	2.18	60	12.00
Medium			500g	45M	2.40	2.20	60	12.00																	
			750g	50M	2.45	2.25	60	12.00																	
			1000g	55M	2.50	2.30	60	12.00																	
Mørkt		500g	60M	2.55	2.35	60	12.00																		
		750g	65M	3.00	2.40	60	12.00																		
		1000g	70M	3.03	2.45	60	12.00																		
3		Fuld-kornshvede	Lyst	500g	30M	3M	25M	80M	15S	31M	15S	46M									40M	4.15	3.31	60	12.00
				750g																	44M	4.19	3.35	60	12.00
				1000g																	48M	4.23	3.39	60	12.00
	Medium		500g	45M									4.20	3.36	60	12.00									
			750g	50M									4.25	3.41	60	12.00									
			1000g	55M									4.30	3.46	60	12.00									
	Mørkt	500g	54M	4.29									3.45	60	12.00										
		750g	60M	4.35									3.51	60	12.00										
		1000g	64M	4.39									3.55	60	12.00										
	4	Fuld-kornshvede hurtigt	Lyst	500g									5M	3M	25M	30M	15S	46M	0S	0M	40M	2.29	2.10	60	12.00
				750g																	44M	2.33	2.14	60	12.00
				1000g																	48M	2.37	2.18	60	12.00
Medium			500g	45M	2.34	2.15	60	12.00																	
			750g	50M	2.39	2.20	60	12.00																	
			1000g	55M	2.44	2.25	60	12.00																	
Mørkt		500g	54M	2.43	2.24	60	12.00																		
		750g	60M	2.49	2.30	60	12.00																		
		1000g	64M	2.53	2.34	60	12.00																		
5		Fransk	Lyst	500g	0M	3M	30M	32M	15S	30M	15S	55M									42M	3.12	2.53	60	12.00
				750g																	53M	3.23	3.04	60	12.00
				1000g																	64M	3.34	3.15	60	12.00
	Medium		500g	62M									3.32	3.13	60	12.00									
			750g	66M									3.36	3.17	60	12.00									
			1000g	70M									3.40	3.21	60	12.00									
	Mørkt	500g	65M	3.35									3.16	60	12.00										
		750g	72M	3.42									3.23	60	12.00										
		1000g	74M	3.44									3.25	60	12.00										

6	Sødt brød	Lyst	500g	0M	3M	31M	31M	15S	30M	15S	50M	52M	3.17	2.57	60	12.00
			750g									54M	3.19	2.59	60	12.00
			1000g									56M	3.21	3.01	60	12.00
		Medium	500g									54M	3.19	2.59	60	12.00
			750g									57M	3.22	3.02	60	12.00
			1000g									60M	3.25	3.05	60	12.00
		Mørkt	500g									58M	3.23	3.03	60	12.00
			750g									61M	3.26	3.06	60	12.00
			1000g									64M	3.29	3.09	60	12.00
7	Kage	Ikke tilgængelig	500g	0M	3M	4M	0M	0S	0M	0S	0M	75M	1.22	Ikke tilgængelig	22	12.00
8	Glutenfri	Medium	750g	8M	4M	19M	48M	0S	0M	0S	0M	95M	2.54	2.37	60	12.00
			1000g									100M	2.59	2.42	60	12.00
9	Dej	Ikke tilgængelig	Ikke tilgængelig	0M	3M	27M	60M	0S	0M	0S	0M	0M	1.30	1.14	Ikke tilgængelig	12.00
10	Håndværkerdej	Ikke tilgængelig	Ikke tilgængelig	0M	5M	45M	70M	10S	85M	10S	110M	0M	5.15	4.39	Ikke tilgængelig	12.00
11	Syltetøj	Ikke tilgængelig	Ikke tilgængelig	0M	0M	15M	0M	0S	0M	0S	0M	70M	1.25	Ikke tilgængelig	20	12.00
12	Ekstra-Bagt	Ikke tilgængelig	Ikke tilgængelig	0M	0M	0M	0M	0S	0M	0S	0M	10M	0.10 (0.10-1.30)	Ikke tilgængelig	60	Ikke tilgængelig
13	Super-Hurtig	Medium	750g	0M	3M	9M	0M	0S	0M	6S	16M	30M	0.58	Ikke tilgængelig	60	Ikke tilgængelig

## Bemærkninger om opskrifter

### 1. Ingredienser

- Da alle ingredienser spiller en bestemt rolle for succesrig bagning af brødet, er korrekt afmåling lige så vigtig som den rækkefølge, hver ingrediens bliver tilsat.
- De vigtigste ingredienser som væske, mel, salt, sukker og gær (der kan anvendes både tør- og frisk gær) påvirker udfaldet af tilberedningen af dejen og brødet. Brug altid de rigtige mængder i de rigtige forhold.
- Brug lunkne ingredienser, hvis dejen skal hæve med det samme. Hvis du ønsker at benytte timerfunktionen, anbefales det at bruge kolde ingredienser for at undgå, at gæren får dejen til at hæve for hurtigt.
- Margarine, smør og mælk påvirker brødets smag.
- Sukker kan reduceres med 20 % for at gøre skorpen lettere og tyndere uden at påvirke bagningen. Du kan erstatte sukker med honning, hvis du ønsker en blødere og lettere skorpe.
- Gluten, der dannes i melet under æltning, giver brødet struktur. Den ideelle melblanding består af 40 % fuldkornsmel og 60 % hvidt mel.
- Hvis du ønsker at tilsætte kerner, bør de stå i blød natten over. Reducer mængden af mel og væske (op til 1/5 mindre).
- Du kan tilsætte hvedekliid til dejen, hvis du ønsker, at brødet skal være lettere og indeholde flere kostfibre. Tilsæt en spiseske klid pr. 500 g mel, og øg mængden af væske med ½ spiseske.
- Hvedegluten er et naturligt tilsætningsstof, der kommer fra hvedeprotein. Det gør brødet lettere, brødet får også mere volumen. Brødet falder sjældnere sammen og er lettere at fordøje. Effekten kan let nydes, ved bagning med fuldkorn og andre bageprodukter lavet af hjemmemalet mel.
- Rent lecitin-pulver er en naturlig emulgator, der forbedrer brødets volumen, gør den bløde del blødere og lettere. Brødet bibeholder sin friskhed i længere tid.

### 2. Justering af mængden af ingredienser

Hvis mængderne skal øges eller reduceres, skal man sørge for at proportionerne i den oprindelige opskrift bibeholdes.

### 3. Tilføjelse og afmåling af ingredienser og mængder

- Tilsæt altid væske først. Tilsæt gær til sidst. Lad ikke gæren komme i kontakt med væsken for at undgå hurtig hævning (især hvis du bruger timerfunktionen).
- Ved afmåling af ingredienser skal du altid bruge præcise mål, dvs. måle ingredienser med måleskeen, der leveres sammen med enheden eller skeer der benyttes i hjemmet, hvis der i opskriften står spiseskeer eller teskeer.
- Afmål ingredienser i gram korrekt.
- Brug den medfølgende målekop til at afmåle ingredienser (i dl).

### 4. Opskrifter til brødbagemaskinen

Ovennævnte opskrifter er til forskellige brødstørrelser. Den samlede vægt bør ikke overstige 1000 gram. Hvis der angives særlig vejledning omkring vægten, betyder det, at både små og store mængder af ingredienser kan anvendes til det pågældende program.

5. Brødets vægt og volumen
  - Brødets vægt er præcist angivet i opskrifterne. Det er let at se, at vægten på det lyse brød er mindre end vægten på fuldkornsbrødet. Det skyldes, at hvidt mel hæver hurtigt, derfor er det nødvendigt at holde øje med brødet under bagningen.
  - Trods de præcise vægtangivelser kan der være små forskelle. Brødets faktiske vægt afhænger i høj grad af luftfugtigheden i rummet under tilberedningen.
  - Brød med stort hvedeindhold har altid en stor volumen, og de overstiger beholderens kant efter sidste hævefase, selvom ingredienserne er præcist afmålt. Brødet flyder ikke over. Den del af brødet, der er uden for formen, bliver lettere brun, end brødet inde i formen.
6. Bageresultater
  - Resultatet af bagningen afhænger af forholdene (vandets hårdhed, luftfugtighed, højde, ingrediensernes konsistens osv.). Derfor skal angivelserne i opskriften snarere fungere som reference, der kan tilrettes afhængig af de givne omstændigheder. Tab ikke modet, hvis bageforsøget mislykkes. Prøv at finde årsagen til fejlen, og prøv igen med andre proportioner.
  - Hvis brødet ikke er brunt nok efter bagning, kan du lade det stå i apparatet og bruge bruneprogrammet.
  - Det anbefales at bage et testbrød, inden du indstiller timerfunktionen til bagning om natten for at kunne foretage eventuelle nødvendige justeringer.

## Økologi – miljøbeskyttelse

Alle brugere kan beskytte miljøet. Det er hverken svært eller dyrt. Sådan gør du: aflever pap i en papcontainer, aflever polyetylen (PE) poser i beholdere til plastik.

Når apparatet er slidt op, skal det afleveres på en særlig genbrugsplads, fordi apparatet indeholder farlige elementer, der kan udgøre fare for miljøet.



### Smid ikke apparatet ud sammen med husholdningsaffald!

Producenten/importøren påtager sig ikke noget ansvar for skader som følge af forkert brug eller forkert håndtering.

Producenten/importøren forbeholder sig retten til at ændre produktet når som helst for at tilpasse det til lovregler, normer, direktiver eller på grund af konstruktion, handel, æstetik eller andre årsager, uden at bekendtgøre det på forhånd.



---

Ifølge direktivet om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) skal denne slags affald indsamles og behandles separat. Hvis det fremover bliver nødvendigt at kassere dette produkt, bedes du sørge for, at det IKKE kommer i dagrenovationen. Produktet skal i stedet sendes til nærmeste WEEE-opsamlingssted.

---



Wilfa Danmark A/S  
Havneholmen 29 (BDO)  
1561 København V

wilfa.dk

<i>Ohjeet turvalliseen käyttöön .....</i>	<i>5</i>
<i>Tekniset tiedot .....</i>	<i>9</i>
<i>Laitteen ominaisuudet .....</i>	<i>9</i>
<i>Ennen ensimmäistä käyttökertaa.....</i>	<i>10</i>
<i>Käyttöohjeet .....</i>	<i>11</i>
<i>Toimintojen kuvaus .....</i>	<i>12</i>
<i>Puhdistus ja huolto.....</i>	<i>13</i>
<i>Vianmääritys.....</i>	<i>14</i>
<i>Huomautuksia resepteistä .....</i>	<i>18</i>
<i>Ekologia – ympäristön suojele .....</i>	<i>19</i>

Lue käyttöohjeet huolellisesti. Onnettomuuksien ehkäisemiseksi ja vaurioiden välttämiseksi kiinnitä erityistä huomiota turvaohjeisiin. Säilytä käyttöohje tulevaa tarvetta varten.

### ***Ohjeet turvalliseen käyttöön***

Lue käyttöohje kokonaisuudessaan ennen kuin aloitat laitteen käytön. Varmista, että olet ymmärtänyt ohjeet.

### ***Tärkeät turvallisuusohjeet***

- Kahdeksan vuotta täyttäneet lapset sekä fyysisesti, henkisesti, aisteiltaan tai tietämykseltään rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitetta, jos heitä valvotaan tai jos heitä on neuvottu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämiseen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Huollon ja puhdistuksen aikana myös kahdeksan vuotta täyttäneitä lapsia on valvottava. Säilytä laite ja sen johto lasten ulottumattomissa.
- Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai kotelo on silmin nähden vaurioitunut.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on vaaran välttämiseksi vaihdattava valmistajalla, valmistajan valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla pätevällä ammattilaisella.
- Laitteen saa korjata vain pätevä huoltohenkilö. Vääränlainen huolto voi aiheuttaa vakavan vaaran laitteen käyttäjälle. Jos huomaat vian, ota yhteyttä pätevään huoltokeskukseen.
- Älä liitä laitetta erilliseen ajastimeen tai etäohjausjärjestelmään.
- Irrota laite verkkovirrasta aina ennen puhdistusta ja silloin kun laitetta ei käytetä.

- Kytke laitteesta virta pois ennen liikkuvien osien käsittelyä.
- Virtajohto ei saa roikkua pöydän tai keittiötason reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
- Käytä patalappuja tai suojaliinaa, kun otat paistovuoka ja leivän laitteesta. Paistovuoka ja leipä ovat hyvin kuumat.
- Älä koske laitteen kuumiin pintoihin. Käytä patalappuja. Paistovaiheen jälkeen laite on erittäin kuuma.
- Laitteen pinnat voivat kuumentua käytön aikana.
- Anna laitteen jäähtyä ennen purkamista ja puhdistamista. Laitteessa on lämpöeristetty kuumenematon kotelo. Metalliosat kuumenevat käytön aikana.
- Kiinnitä erityistä huomiota laitteen käsittelyyn etenkin silloin, kun sen sisältö on kuumaa.

## VAROITUS

Omaisuuksivahinkojen vaara

- Kytke laite vain maadoitettuun pistorasiaan, jonka jännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä.
- Sijoita laite aina tasaiselle ja vakaalle pinnalle, jotta se ei pääse putoamaan raskaan taikinan vaivauksen aikana. Tämä on erityisen tärkeää, kun käytetään ohjelmoituja toimintoja ja kun laite jätetään ilman valvontaa. Mikäli pinta on erityisen sileä, aseta laite ohuelle kumialustalle.
- Laitteen ollessa käytössä se tulee sijoittaa vähintään 10 cm:n päähän muista esineistä.
- Älä koskaan aseta laitetta kaasu- tai sähkölieden tai uunin lähelle.
- Älä irrota paistovuokaa, kun laite on toiminnassa.
- Älä koskaan laita yksikköön alumiinifoliota tai muita kuin leivonta-aineita, sillä se voi aiheuttaa tulipalon tai oikosulun.
- Älä koskaan peitä laitetta pyyhkeillä tai muilla materiaaleilla käytön aikana. Lämmön ja höyryn on päästävä haihtumaan. Palovaara on olemassa, mikäli laite peitetään syttyvillä materiaaleilla tai se joutuu kosketuksiin esimerkiksi verhojen tai muiden vastaavien kanssa.
- Älä puhdistu laitetta juoksevalla vedellä. Älä upota laitetta ja sen virtajohtoa veteen.
- Älä käytä kotelon puhdistukseen hankaavia puhdistusaineita, kiillotteita tms. Hankaavat puhdistusaineet voivat irrottaa laitteen graafisia kuvakkeita, kuten asteikkoja, merkintöjä, varoitusmerkkejä jne.
- Älä pese metalliosia astianpesukoneessa.

Astianpesukoneissa käytetyt aggressiiviset pesuaineet voivat tummentaa laitteen osia. Pese osat käsin perinteisellä astianpesuaineella.

- Muut kuin valmistajan suosittelemat lisävarusteet voivat aiheuttaa laitteen vaurioitumisen.
- Leipä voi syttyä palamaan. Älä siis käytä laitetta lähellä paloherkkiä materiaaleja tai helposti syttyvien materiaalien (kuten verhojen) alapuolella.
- Älä irrota pistoketta pistorasiasta vetämällä johdosta.

### ***Tietoa laitteesta ja vinkkejä käyttöön***

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön. Takuuehdot muuttuvat, jos laitetta käytetään liiketoiminnassa.
- Älä koskaan käytä enempää raaka-aineita kuin käyttöohjeessa olevissa resepteissä ohjeistetaan. Muussa tapauksessa leipä voi kypsyä epätasaisesti tai taikinaa valua yli. Noudata ohjeissa annettuja suosituksia.
- Ennen kuin yrität leipoa tietyn tyyppistä leipää yön aikana, kokeile reseptiä ensin ja varmista, että ainesosien määrät ovat oikein, taikina ei ole liian paksua tai ohutta, määrä on sopiva, eikä taikinaa valu yli laitteesta.
- Kun valmistus on päättynyt, irrota laite verkkovirrasta.

## Tekniset tiedot

Yksikkö on hyväksytty käyttöön elintarvikkeiden kanssa.

Jauhojen enimmäismäärä: 550 g.

Nostatusaineen enimmäismäärä: 9 g.

Laitteen arvokilvessä on CE-merkintä.

## Laitteen ominaisuudet







### YKSIKÖN OMINAISUUDET

- ❶ Kansi
- ❷ Kahva
- ❸ Ohjauspaneeli
- ❹ Paistokammio ja kiinnikkeet leivonta-astian kiinnitystä varten
- ❺ Ilmanpoistoaukot
- ❻ Suorakulmainen leivonta-astia
- ❼ Vaivaussekoitin suorakulmaiseen leivonta-astiaan

### LISÄVARUSTEET

- ❶ Mittakuppi
- ❷ Mittalusikka
- ❸ Koukku vaivaussekoittimen irrottamiseen

### TOUCH-OHJAUSPANEELI

- ❶ LCD-näyttö
- ❷  – TIMER (+, -) – ajastinpainikkeet
- ❸  – LOAF – leivän koon määrittäminen
- ❹  – FAST BREAD – käynnistää 13 SUPERNOPEA -ohjelman
- ❺  – CRUST COLOR – kuoren värin määrittäminen
- ❻  – MENU – paisto-ohjelman valinta
- ❼  – START-STOP – valitun paisto-ohjelman käynnistys ja lopetus

## LCD-NÄYTTÖ – KUVAKKEET



- ☺ Lämmitys
- 🔄 Vaivaus
- ☑ Nostatus
- ☑ Paistaminen
- | Lämpimänä pitäminen
- ☑ Vaalea kuori
- ☑ Keskitumma kuori
- ☑ Tumma kuori

**500 g** Pieni leipä (enintään 500 g)

**750 g** Keskikokoinen leipä (enintään 750 g)

**1000 g** Suuri leipä (enintään 1000 g)

☑ Yksikkö on toiminnassa


### Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Poista ennen ensimmäistä käyttökertaa kaikki pakkausmateriaalit (folio, paistokammiossa oleva materiaali jne.).
- Pese ennen ensimmäistä käyttökertaa leivonta-astiat, vaivausekoittimet, mittalusikka ja mittakuppi lämpimällä vedellä ja pesuaineella (katso "puhdistus ja huolto").
- Laita yksikkö kuivalle, tasaiselle ja vakaalle pinnalle, kuten keittiön pöydälle tai työtasolle. Pidä laite etäällä työtason reunasta. Varmista, että ilmanpoistoaukkojen ympärillä on tarpeeksi tilaa asianmukaisen ilmanvaihdon takaamiseksi.

## Käyttöohjeet





- ❶ Aseta leivonta-astia paistokammion keskelle.
- ❷ Napsauta se paikalleen paistokammion yläosassa olevien kiinnikkeiden avulla.
- ❸ Kiinnitä sopiva vaivaussekoitin leivonta-astian käyttöakseliin.

HUOMAA: Varmista, että vaivaussekoitin on asetettu oikein käyttöakseliin.



- ❹ Laita ainekset leivonta-astiaan reseptissä määritetyssä järjestyksessä. Seuraavilla sivuilla on mallireseptejä (katso **Esimerkkireseptit**).
- ❺ Sulje kansi.
- ❻ Laita pistoke pistorasiaan.
- ❼ Valitse paisto-ohjelma painikkeen  avulla.

### Valittavissa olevat ohjelmat:


1. VAALEA LEIPÄ
2. NOPEA VAALEA
3. TÄYSJYVÄLEIPÄ
4. NOPEA TÄYSJYVÄ
5. RANSKANLEIPÄ
6. PULLA
7. KAKKU
8. GLUTEENITON
9. TAIKINA
10. ARTESAANITAIKINA
11. HILLO
12. YLIMÄÄRÄINEN PAISTO
13. SUPERNOPEA

- ❶ Valitse leivän koko -painikkeella haluamaasi ohjelmaa varten.
- ❷ Määritä sitten leivän kuoren väri -painikkeella.
- ❸ Jos haluat käynnistää leivonnin myöhemmin, määritä haluamasi viive  ja -painikkeilla.


Esimerkki:

Kello on 20.30 ja haluat leivän olevan valmista seuraavana päivänä kello 7. Ajustettava viive on siis 10 tuntia ja 30 minuuttia. Pidä  tai -painiketta painettuna, kunnes näytössä näkyy 10:30. Tämä luku osoittaa nykyhetken (20:30) ja leivän halutun valmistusajankohdan välisen ajan.

VAROITUS: Viivetoiminnon kanssa ei saa käyttää pilaantuvia ainesosia, kuten maitoa, hedelmiä, jogurtta, sipulia, kananmunia jne.

- ❶ Aloita leipominen pitämällä -painiketta painettuna 2 sekuntia. Laite määrittää automaattisesti kypsennysajan ja lämpötilan.

HUOMAA: Ohjelman käynnissä oleva vaihe esitetään nuolella, joka osoittaa vaihetta kuvaavaa kuvaketta LCD-näytön vasemmalla puolella.

HUOMAA: Leipomisen voi pysäyttää milloin tahansa. Tämä tehdään pitämällä ► □ -painike painettuna, kunnes kuulet äänimerkin. Valittu ohjelma peruutetaan. Jos haluat käyttää jotakin toista ohjelmaa, se valitaan VALIKKO-painikkeella .

- 12 Äänimerkki kertoo, kun kypsennys päättyy. Leipä on nyt valmis ja sen voi ottaa koneesta.
- 13 Irrota laite verkkovirrasta.
- 14 Avaa kansi.
- 15 Ota leivonta-astia koneesta käyttämällä pannulappua.
- 16 Irrota leipä leivonta-astiasta kääntämällä se ylösalaisin.

HUOMAA: Jos leipä on hankala irrottaa, ravistele leivonta-astiaa varovasti muutaman kerran.

VAROITUS: Jos vaivussekoitin on jäänyt kiinni leipään, voit leikata leipää hieman ja irrottaa sekoittimen koneen mukana toimitetulla koukulla.

VAROITUS: Leivonta-astioissa on tarttumaton pinnoite. Älä koskaan käytä metallisia keittiövälineitä, koska ne voivat naarmuttaa pinnoitetta.

## Toimintojen kuvaus

### MUISTI / SÄHKÖKATKOKSEN VARAJÄRJESTELMÄ

Jos virransyöttö katkeaa enintään 7 minuutiksi, valittu ohjelma pysyy muistissa ja jatkuu automaattisesti virran palauduttua. Jos katkos on pidempi kuin 7 minuuttia, ohjelma on aloitettava alusta.

### TURVA-/VAROITUSVIESTIT

Laitteessa on useita suojausominaisuuksia toimintahäiriöiden varalta. Virheen sattuessa laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy asiaankuuluva virheviesti. Viestit on kuvattu alla.

1. "E00" osoittaa, että paistokammion lämpötila on liian alhainen (alle -10 °C). Tällöin laite irrotetaan verkkovirrasta ja sen annetaan lämmetä huoneenlämpöön. Laite ei toimi alle -10 °C:ssa.
2. "E01" osoittaa, että paistokammio on liian kuuma (yli 50 °C). Tällöin laite irrotetaan verkkovirrasta ja sen annetaan jäähtyä noin 30 minuutin ajan.
3. "EEE" osoittaa, että anturi on tyhjäkäyntitilassa. Ota yhteyttä paikalliseen huoltoliikkeeseen.
4. "HHH" osoittaa, että anturissa on oikosulku. Ota yhteyttä paikalliseen huoltoliikkeeseen.

## Puhdistus ja huolto

VAROITUS: Ennen puhdistusta laite irrotetaan verkkovirrasta ja sen annetaan jäähtyä.

- Pese ennen ensimmäistä käyttökertaa leivonta-astiat, vaivaussekoittimet, mittalusikka ja mittakuppi lämpimällä vedellä ja pesuaineella.
- Ennen ensimmäistä käyttöä on suositeltavaa voidella leivonta-astiat ja vaivaussekoittimet kevyesti kuumuutta kestävällä rasvalla ja kuumentaa niitä 180-asteisessa uunissa noin 10 minuuttia. Kun osat ovat jäähtyneet, rasva pyyhitään pois paperipyhkeellä. Näin tarttumaton pinnoite saa lisäsuojaa. Toimenpiteen voi toistaa ajoittain.
- Anna laitteen jäähtyä ennen sen varastointia tai puhdistusta.
- Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia ennen seuraavan vaivaus- ja kypsennysprosessin aloittamista.

HUOMAA: Älä koskaan käytä kemiallisia puhdistusaineita, uunipuhdistusaineita tai -tuotteita tai muita hankaavia puhdistusaineita.

- Poista taikinajäämät ja murut kannesta, rungosta ja paistokammioista kostealla pyyhkeellä.

VAROITUS: Älä koskaan upota laitetta veteen tai kaada vettä paistokammioon!

- Jotta puhdistus olisi helpompaa, kannen voi irrottaa kääntämällä sitä 90 asteen kulmassa ja vetämällä sen irti.
- Pyyhi leivonta-astian ulkopinta kostealla liinalla. Leivonta-astian sisäpuoli pestään astianpesuaineella. **Älä upota leivonta-astiaa veteen.**
- Puhdista vaivaussekoittimet ja käyttöakseli heti leivän valmistumisen jälkeen. Jos jätät vaivaussekoittimen leivonta-astiaan, sen irrottaminen myöhemmin on vaikeampaa. Jos näin käy, täytä leivonta-astia lämpimällä vedellä ja liota vaivaussekoitinta 30 minuutin ajan. Irrota vaivaussekoitin.
- Leivonta-astioissa on tarttumaton pinnoite. Älä koskaan käytä metallisia keittiövälineitä, koska ne voivat naarmuttaa pinnoitetta. Tarttumattoman pinnoitteen väri muuttuu ajan mittaan. Tämä on normaalia, eikä vaikuta tarttumattoman pinnoitteen ominaisuuksiin.
- Älä pese leivonta-astiaa tai vaivaussekoittimia astianpesukoneessa.
- Ennen laitteen varastointia varmista, että se on kokonaan jäähtynyt ja kuiva. Säilytä laitetta kansi suljettuna.

## Vianmääritys

Ensisilmäyksellä vakavilta näyttävät ongelmat voidaan ratkaista helposti. Ennen kuin otat yhteyttä huoltoon, tarkista, onko ongelma kuvattu alla olevassa taulukossa. Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteyttä huoltoon.

**VAROITUS:** Laitetta ei koskaan saa yrittää purkaa ja korjata itse, sillä se voi olla vaarallista käyttäjälle ja vaurioittaa laitetta.

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
Paistokammioista tai ilmanpoistoaukoista tulee savua.	Ainesosia on tarttunut paistokammioon tai leivonta-astian ulkopintaan.	Irrota laite verkkovirrasta ja puhdista paistokammio tai leivonta-astian ulkopinta.
Ainesosat eivät ole sekoittuneet tai leipä ei ole paistunut.	Väärä ohjelma.	Tarkista valinnat ja muut asetukset.
	▶ □ -painiketta painettiin laitteen ollessa käynnissä.	Aloita leipominen alusta. Käytä edellisten sijaan uusia ainesosia!
	Kansi avattiin useita kertoja laitteen ollessa käynnissä.	Kannen voi avata vasta sitten, kun nostatusprosessi on päättynyt.
	Virta katkesi pitkäksi aikaa laitteen ollessa käynnissä.	Käytä uusia ainesosia ja aloita leipominen alusta.
	Vaivaussekoittimen kiertoliike on estynyt.	Tarkista, onko vaivaussekoitin jäänyt kiinni taikinaan. Irrota leivonta-astia ja tarkista, pyörivätkö käyttöosat. Jos eivät, ota yhteyttä paikalliseen huoltoliikkeeseen.
Leipä painuu ja sen pohja on kostea.	Leipä on jätetty leivonta-astian liian pitkäksi aikaa kypsennyksen ja lämpimänäpitovaiheen jälkeen.	Ota leipä leivonta-astiasta nopeasti kypsennyksen jälkeen. Leipä ei saa seisoa leivonta-astiassa liian pitkään.
Leipä tarttuu astiaan / leipä ei irtoa astiasta.	Leivän pohja on kiinni vaivaussekoittimessa.	Puhdista seuraavalla kerralla ennen leipomista vaivaussekoitin ja akseli. Täytä tarvittaessa leivonta-astia lämpimällä vedellä ja liota vaivaussekoitinta 30 minuutin ajan, jolloin epäpuhtaudet irtoavat helpommin.

## Esimerkkireseptit

VAALEA LEIPÄ	Ohjelma: 1. VAALEA LEIPÄ / 2. NOPEA VAALEA		
	1000 g	750 g	500 g
<u>Ainesosat:</u>			
Vesi	3,5 dl	3 dl	1,75 dl
Öljy	1 rkl	¾ rkl	½ rkl
Suola	1½ tl	1 tl	¾ tl
Sokeri	2 tl	1½ tl	1 tl
Vehnäjauho	9 dl	8 dl	4,5 dl
Kuivahiiva	1 tl	¾ tl	½ tl

TÄYSJYVÄLEIPÄ	Ohjelma: 3. TÄYSJYVÄLEIPÄ / 4. NOPEA TÄYSJYVÄ		
	1000 g	750 g	500 g
<u>Ainesosat:</u>			
Vesi	3,5 dl	3 dl	1,75 dl
Öljy	2 rkl	1½ rkl	1 rkl
Suola	1½ tl	1 tl	¾ tl
Sokeri	2 tl	2 tl	1 tl
Täysjyvävehnäjauho	4 dl	3 dl	2 dl
Vehnäjauho	5-6 dl	5 dl	2,5-3 dl
Kuivahiiva	1½-2 tl	1½ tl	¾ tl

KAKKU	Ohjelma: 7. KAKKU	
	500 g	
<u>Ainesosat:</u>		
Margariini (sulatettu)	120 g	
Suola	¼ tl	
Sokeri	300 g	
Kananmuna	4 kpl	
Vehnäjauho	450 g	
Sitruuna	1 kpl, kuori ja mehu	
Ruokasooda	3½ tl	

GLUTEENITON LEIPÄ	Ohjelma: 8. GLUTEENITON	
	1000 g	
<u>Ainesosat:</u>		
Vesi	4,5 dl	
Öljy	½ dl	
Suola	½ tl	
Semper-kuituseos	1 pkt	
Kuivahiiva	1½ tl	

Taulukossa on esimerkkireseptejä ja ainesosien arvioituja määriä. Näitä ohjeellisia tietoja ei tulisi käyttää reseptikirjana, vaan kannustamme jokaista seuraamaan omia mieltymyksiään ja käyttämään leivonnassa omia reseptejään tai erikoiskirjallisuudesta löytyviä ohjeita.

Ohjelma	Tyyppi	Kuori	Koko	ESI-KUUM	VAI 1	VAI 2	KOH 1	VAI 3	KOH 2	VAI 4	KOH 3	PAISTO	Yhteensä	Lisät	Lämpimänäpito	Viive									
1	Vaalea	Vaalea	1,0 lb	0 min	3 min	31 min	26 min	15 s	25 min	15 s	55 min	37 min	2:57	2:37	60	12:00									
			1,5 lb									40 min	3:00	2:40	60	12:00									
			2,0 lb									43 min	3:03	2:43	60	12:00									
		Keski-ruskea	1,0 lb									45 min	3:05	2:45	60	12:00									
			1,5 lb									50 min	3:10	2:50	60	12:00									
			2,0 lb									55 min	3:15	2:55	60	12:00									
	Tumma	1,0 lb	60 min									3:20	3:00	60	12:00										
		1,5 lb	65 min									3:25	3:05	60	12:00										
		2,0 lb	70 min									3:30	3:10	60	12:00										
	2	Nopea vaalea	Vaalea									1,0 lb	0 min	3 min	31 min	26 min	15 s	55 min	0 s	0 min	37 min	2:32	2:12	60	12:00
												1,5 lb									40 min	2:35	2:15	60	12:00
												2,0 lb									43 min	2:38	2:18	60	12:00
Keski-ruskea			1,0 lb	45 min	2:40	2:20	60	12:00																	
			1,5 lb	50 min	2:45	2:25	60	12:00																	
			2,0 lb	55 min	2:50	2:30	60	12:00																	
Tumma		1,0 lb	60 min	2:55	2:35	60	12:00																		
		1,5 lb	65 min	3:00	2:40	60	12:00																		
		2,0 lb	70 min	3:03	2:45	60	12:00																		
3		Täysjyväleipä	Vaalea	1,0 lb	30 min	3 min	25 min	80 min	15 s	31 min	15 s	46 min									40 min	4:15	3:31	60	12:00
				1,5 lb																	44 min	4:19	3:35	60	12:00
				2,0 lb																	48 min	4:23	3:39	60	12:00
	Keski-ruskea		1,0 lb	45 min									4:20	3:36	60	12:00									
			1,5 lb	50 min									4:25	3:41	60	12:00									
			2,0 lb	55 min									4:30	3:46	60	12:00									
	Tumma	1,0 lb	54 min	4:29									3:45	60	12:00										
		1,5 lb	60 min	4:35									3:51	60	12:00										
		2,0 lb	64 min	4:39									3:55	60	12:00										
	4	Nopea täysjyvä	Vaalea	1,0 lb									5 min	3 min	25 min	30 min	15 s	46 min	0 s	0 min	40 min	2:29	2:10	60	12:00
				1,5 lb																	44 min	2:33	2:14	60	12:00
				2,0 lb																	48 min	2:37	2:18	60	12:00
Keski-ruskea			1,0 lb	45 min	2:34	2:15	60	12:00																	
			1,5 lb	50 min	2:39	2:20	60	12:00																	
			2,0 lb	55 min	2:44	2:25	60	12:00																	
Tumma		1,0 lb	54 min	2:43	2:24	60	12:00																		
		1,5 lb	60 min	2:49	2:30	60	12:00																		
		2,0 lb	64 min	2:53	2:34	60	12:00																		
5		Ranskanleipä	Vaalea	1,0 lb	0 min	3 min	30 min	32 min	15 s	30 min	15 s	55 min									42 min	3:12	2:53	60	12:00
				1,5 lb																	53 min	3:23	3:04	60	12:00
				2,0 lb																	64 min	3:34	3:15	60	12:00
	Keski-ruskea		1,0 lb	62 min									3:32	3:13	60	12:00									
			1,5 lb	66 min									3:36	3:17	60	12:00									
			2,0 lb	70 min									3:40	3:21	60	12:00									
	Tumma	1,0 lb	65 min	3:35									3:16	60	12:00										
		1,5 lb	72 min	3:42									3:23	60	12:00										
		2,0 lb	74 min	3:44									3:25	60	12:00										

6	Pulla	Vaalea	1,0 lb	0 min	3 min	31 min	31 min	15 s	30 min	15 s	50 min	52 min	3:17	2:57	60	12:00
			1,5 lb									54 min	3:19	2:59	60	12:00
			2,0 lb									56 min	3:21	3:01	60	12:00
		Keski- ruskea	1,0 lb									54 min	3:19	2:59	60	12:00
			1,5 lb									57 min	3:22	3:02	60	12:00
			2,0 lb									60 min	3:25	3:05	60	12:00
	Tumma	1,0 lb	58 min									3:23	3:03	60	12:00	
		1,5 lb	61 min									3:26	3:06	60	12:00	
		2,0 lb	64 min									3:29	3:09	60	12:00	
7	Kakku	-	1,0 lb	0 min	3 min	4 min	0 min	0 s	0 min	0 s	0 min	75 min	1:22	-	22	12:00
8	Glutee- niton	Keski- ruskea	1,5 lb	8 min	4 min	19 min	48 min	0 s	0 min	0 s	0 min	95 min	2:54	2:37	60	12:00
			2,0 lb									100 min	2:59	2:42	60	12:00
9	Taikina	-	-	0 min	3 min	27 min	60 min	0 s	0 min	0 s	0 min	0 min	1:30	1:14	-	12:00
10	Artesaa- nitaikina	-	-	0 min	5 min	45 min	70 min	10 s	85 min	10 s	110 min	0 min	5:15	4:39	-	12:00
11	Hillo	-	-	0 min	0 min	15 min	0 min	0 s	0 min	0 s	0 min	70 min	1:25	-	20	12:00
12	Ylimää- räinen paisto	-	-	0 min	0 min	0 min	0 min	0 s	0 min	0 s	0 min	10 min	0:10 (0:10- 1:30)	-	60	-
13	Super- nopea	Keski- ruskea	1,5 lb	0 min	3 min	9 min	0 min	0 s	0 min	6 s	6 s	30 min	0:58	-	60	-

## Huomautuksia resepteistä

### 1. Aineosat

- Koska jokaisella ainesosalla on oma tehtävänsä maistuvan leivän leivonnassa, tarkka mittaaminen on yhtä tärkeää kuin järjestys, jossa ainesosat lisätään laitteeseen.
- Tärkeimmät ainesosat, kuten jauhot, suola, sokeri ja hiiva (joko kuivattu tai tuore) vaikuttavat siihen, millaista taikinasta ja valmiista leivästä tulee. Käytä aina oikeita määriä oikeissa suhteissa.
- Käytä kädenlämpöisiä ainesosia, jos taikina valmistetaan heti. Ajastustoiminnan kanssa on hyvä käyttää kylmiä ainesosia, jotta hiiva ei ala toimia liian aikaisin.
- Margariini, voi ja maito vaikuttavat leivän makuun.
- Sokerin määrää voi vähentää 20 prosenttia. Tämä ei vaikuta lopputulokseen muuten, kuin että leivän kuoresta tulee vaaleampi ja ohuempi. Voit vaihtaa sokerin hunajaan, jos haluat kuoresta pehmeän ja vaalean.
- Gluteeni, jota syntyy jauhoissa vaivaamisen aikana, antaa leivälle sen rakenteen. Ihanteellinen jauhoseos sisältää 40 prosenttia täysjyväjauhoja ja 60 prosenttia valkoisia jauhoja.
- Jos haluat lisätä jyvää, liota niitä yön yli. Pienennä tällöin jauhojen ja nesteen määrää (enintään 1/5 vähemmän).
- Voit lisätä vehnäleseitä taikinaan, jos haluat leivästä kevyempää ja rouheampaa. Lisää yksi ruokalusikallinen leseitä 500 grammaan jauhoja, ja lisää nestemäärää puoli ruokalusikallista.
- Vehnägluteeni on luonnollinen lisäaine, jota saadaan vehnäproteiinista. Se tekee leivästä ilmavampaa, jolloin leipä on myös kookkaampi. Leipä ei myöskään lässähdä, ja siitä tulee helpommin sulavaa. Teho on parhaimmillaan kokojyväleivässä ja muissa itse jauhetuista jauhoista valmistetuissa leivonnaisissa.
- Puhdas lesitiinijauhe on luonnollinen emulgointiaine, joka tekee leivästä ilmavaa ja sen pehmeistä osista pehmeämpiä ja kevyempiä. Leipä pysyy tuoreena pidempään.

### 2. Ainesosien määrän säätäminen

Jos määriä suurennetaan tai pienennetään, varmista, että alkuperäisen reseptin mittasuhteet pysyvät ennallaan.

### 3. Ainesosien lisääminen ja määrien mittaaminen

- Neste tulee laitteeseen aina ensimmäisenä. Hiiva lisätään viimeisenä. Hiivaa ei saa päästää kosketuksiin nesteen kanssa, jotta nostatus ei ala liian aikaisin (etenkin ajastustoimintoa käytettäessä).
- Käytä ainesosien mittaamiseen aina tarkkoja mittoja, eli mittaa ainesosat laitteen mukana toimitetulla mittalusikalla tai kotona olevilla lusikoilla, jos reseptin mitat on annettu ruoka- tai teelusikallisina.
- Mittaa grammoissa määritetyt ainesosat tarkasti.
- Käytä mittakuppia nestemäisten ainesosien mittaamiseen (dl).

#### 4. Reseptit leipäkoneelle

Esimerkkeinä mainituilla resepteillä tehdään erikokoisia leipiä. Kokonaispaino ei saa kuitenkaan ylittää 1 000 grammaa. Jos painosta ei ole erityisiä ohjeita, se tarkoittaa sitä, että sekä pientä että suurta ainesosamäärää voi käyttää kyseisellä ohjelmalla.

#### 5. Leivän paino ja koko

- Leivän paino kerrotaan resepteissä tarkasti. Pelkistä vaaleista jauhoista leivotun leivän paino on alhaisempi kuin täysjyväleivän. Tämä johtuu siitä, että vaaleat jauhot kohoavat nopeammin, jolloin leipää on valvottava kypsennysprosessin aikana.
- Tarkoista painotiedoista huolimatta pieniä eroja voi esiintyä. Leivän todellinen paino riippuu mitä suurimmassa määrin huoneen ilmankosteudesta valmistushetkellä.
- Leivät, joissa on runsaasti vehnäa, kohoavat suuriksi ja ylittävät astian reunan viimeisen nostatusvaiheen jälkeen, vaikka ainesosat mitattaisiin tarkasti. Leipä ei kuitenkaan valu astian ulkopuolelle. Vuoaan ulkopuolella oleva osa leivästä tummuu herkemmin kuin vuoan sisäpuolella oleva osa.

#### 6. Kypsennystulos

- Kypsennyksen tulos riippuu olosuhteista (veden kovuudesta, ilmankosteudesta, korkeudesta, ainesosien koostumuksesta jne.). Siksi reseptien ohjeet tulee nähdä vain viitteellisinä, ja niitä voi muokata olosuhteiden mukaan. Älä lannistu, jos leivontakokeilusi epäonnistuu. Yritä löytää epäonnistumisen syy, ja kokeile uudelleen muuttamalla ainesosien suhteita.
- Jos leivän kuori ei saa kypsennyksessä tarpeeksi väriä, voit jättää sen laitteeseen ja käyttää ruskistusohjelmaa.
- On suositeltavaa tehdä kypsennystesti ennen ajastustoiminnon käyttöä yöaikaan. Tällöin voit tehdä mahdollisesti tarvittavan hienosäädön.

## Ekologia – ympäristön suojelu

Jokainen käyttäjä voi suojella luonnollista ympäristöämme. Se ei ole vaikeaa eikä kallista. Sitä varten pahvipakkaus laitetaan pahvinkeräykseen ja polyeteenipussit (PE) muovinkeräykseen.

Kun laite tulee käyttöikänsä päähän, vie se erityiseen sähkölaitteille tarkoitettuun keräyspisteeseen, sillä laitteessa on vaarallisia osia, jotka voivat aiheuttaa haittaa luonnolle.

### Älä hävitä laitetta kotitalousjätteen mukana!

Valmistaja/maahantuoja ei vastaa vaurioista, jotka aiheutuvat käyttöohjeen vastaisesta käytöstä tai virheellisestä käsittelystä.

Valmistaja/maahantuoja pidättää oikeuden muuttaa tuotetta milloin tahansa ja ilman etukäteen tehtävää ilmoitusta sen muokkaamiseksi lainsäädännön, normien tai direktiivien mukaan tai rakenteen, kaupan, estetiikan tai muiden syiden perusteella.





---

Oy Wilfa Suomi Ab myöntää 2 vuoden takuun maahantuomilleen Wilfa-tuotteille. Tämä takuu kattaa tuotteessa ostohtekellä olevat puutteet sekä materiaali- ja valmistevirheet, jotka ilmenevät 2 vuoden kuluessa laskettuna ostopäivästä. Muilta osin noudatamme yleisiä takuehtoja TE-2002. Tämä takuu ei vaikuta kansallisen lainsäädännön mukaisiin kuluttajan oikeuksiin.

---



Oy Wilfa Suomi Ab  
Melkonkatu 28 E 19  
00210 Helsinki  
Finland

wilfa.fi

*Safety operation instructions*.....5  
*Technical parameters* .....9  
*Appliance features* .....9  
*Before first use* ..... 10  
*Operating instructions* ..... 11  
*Description of functions*..... 12  
*Cleaning and maintenance* ..... 13  
*Troubleshooting* ..... 14  
*Remarks on recipes*..... 18  
*Ecology – environment protection* ..... 19

Please read these instructions carefully. Pay special attention to important safety instructions in order to prevent accidents and/or avoid damage. Keep this User's Guide for future reference.

### ***Safety operation instructions***

Before starting to use the appliance, become familiar with the whole content of this user manual. Make sure that you understand the instructions given below.

### ***Importen safety instructions***

- 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 unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Do not operate the appliance if it has a damaged cord or if the housing is visibly damaged.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance can only be repaired by qualified service personnel. Improper servicing may cause a serious hazard to the user. In case of defects please contact a qualified service center.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- Unplug the appliance when not in use and before cleaning.
- Switch off the appliance before handling movable parts.
- The cord cannot hang over the edge of the table or counter and cannot touch hot surfaces.
- Use special pot holders or a protective cloth while removing the baking tin with the bread from the appliance. The baking tin and the bread are very hot.
- Do not touch hot surfaces of the appliance. Use pot holders. The appliance is very hot after the end of the baking process.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Allow the appliance to cool before dismantling and cleaning. The appliance has a heat-insulated cool touch housing. The metal parts become hot during use.
- Pay special attention while handling the appliance, especially if it is full of hot substances.

## WARNING

Risk of property damage

- Plug the appliance only to a grounded electrical outlet with the voltage corresponding to the voltage indicated on the rating plate.
- Always place the appliance on a flat, even surface so it does not fall during the kneading process of thick dough. It is especially important while using the programmed functions and when the appliance is left unattended. In case of extremely smooth surfaces, place the appliance on a thin rubber pad.
- When in operation, the unit should be placed at least 10 cm from other objects.
- Never place the appliance near a gas or electric cooker or hot oven.
- Never remove the baking tin while the appliance is working.
- Never put any aluminium foil or any materials other than baking products into the unit, as this can cause a fire or short circuit.
- Never cover the appliance with towels or other materials during use. The heat and steam must be free to escape. Danger of fire arises if the appliance is covered with flammable materials or comes in contact with curtains, etc.
- Do not wash under running water. Do not immerse the appliance and the cord into water.
- Do not use abrasive detergents such as emulsions, cream cleaners, polishes, etc. to clean the housing. They may remove the graphic information symbols such as: scales, marks, warning signs etc.
- Do not wash metal parts in the dishwasher. Aggressive detergents used in the dishwasher

cause these parts to darken. Wash them manually using traditional dishwashing liquids.

- The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause damage to the appliance.
- Bread can catch fire, therefore never use the unit near any inflammable materials or beneath anything that can catch fire (for example curtains).
- Do not unplug by pulling the cord.

### ***Information on the product and hints on its use***

- The appliance is intended for household use only. The warranty conditions change if the appliance is used in gastronomic business.
- Never use more ingredients than given in the recipes provided in these instructions. Otherwise bread will be baked unevenly or dough will spill over. Follow the recommendations in these instructions.
- Before trying to bake a given type of bread overnight, first try the recipe while keeping an eye on the appliance to make sure that the doses of ingredients are correct, the dough is not too thick or thin, its quantity is appropriate and the dough does not overflow.
- When finished baking, unplug the unit from the mains socket.

## Technical parameters

The unit is approved for contact with food.

Maximum amount of flour: 550 g.

Maximum amount of raising agent: 9 g.

The appliance was marked by the CE sign on the rating label.

## Appliance features







### UNIT FEATURES

- ❶ Lid
- ❷ Handle
- ❸ Control panel
- ❹ Baking chamber with locks for attaching bread pan
- ❺ Air vents
- ❻ Rectangular bread pan
- ❼ Kneading paddle for rectangular bread pan

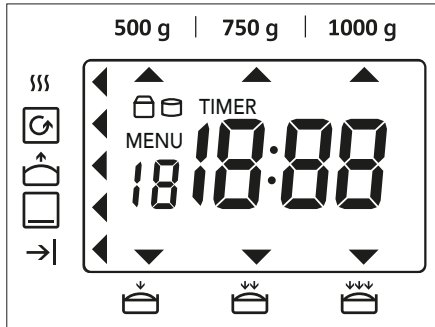
### ACCESSORIES

- ❶ Measuring cup
- ❷ Measuring spoon
- ❸ Hook for taking out kneading paddle

### TOUCH CONTROL PANEL

- ❶ LCD display
- ❷  – TIMER (+, -) - time control buttons
- ❸  – LOAF button – for setting loaf size
- ❹  – FAST BREAD button – for starting the 13 SUPER RAPID program
- ❺  – CRUST COLOR button – for setting crust color
- ❻  – MENU button – for selecting a baking program
- ❼  – START-STOP button – for starting and stopping the selected baking program

## LCD DISPLAY – SYMBOLS



- ≡ Heating
- ↻ Kneading
- 🍞 Raising
- 🍞 Baking
- | Keep warm
- 🍞 Light colored crust
- 🍞 Medium colored crust
- 🍞 Dark colored crust
- 500 g Small-sized loaf (up to 500 g)
- 750 g Medium-sized loaf (up to 750 g)
- 1000 g Large-sized loaf (up to 1000 g)
- 🍞 Unit is in operation


### Before first use

- Before first use, remove all packaging materials (foil, any materials in the baking chamber, etc.).
- Before first use, wash the bread pans, kneading paddles, measuring spoon and measuring cup in warm soapy water (see “Cleaning and Maintenance”).
- Place the unit on a dry even and stable surface, such as a kitchen table or worktop. Keep the unit away from worktop edges. Make sure that there is enough room around air vents to ensure appropriate ventilation.

## Operating instructions



- ❶ Place a bread pan centrally in the baking chamber.
- ❷ Click it into place in the locks located in the upper part of the baking chamber.
- ❸ Attach an appropriate kneading paddle onto the drive shaft of the bread pan.

NOTE: Make sure that the kneading paddle is positioned correctly on the drive shaft.

- ❹ Put all ingredients into the bread pan in the order given in the recipe. Sample recipes are included on following pages (see **SAMPLE RECIPES**).
- ❺ Close the lid.
- ❻ Plug the unit into a mains socket.
- ❼ Select a baking program using the  button.

## Available programs:



1. WHITE BREAD
2. WHITE RAPID
3. WHOLE WHEAT
4. WHOLE WHEAT RAPID
5. FRENCH
6. SWEET BREAD
7. CAKE
8. GLUTEN FREE
9. DOUGH
10. ARTISAN DOUGH
11. JAM
12. EXTRA BAKE
13. SUPER RAPID

- ❽ Using the  button select the desired loaf size for the respective program.
- ❾ Next, using the  button select the desired crust color.
- ❿ If you want baking to start at a later time, set the desired delay time using the **+**, **-** buttons.



For example:

If it is 8:30 pm and you want the bread to be ready to serve at 7:00 am the next day, the delay time should be 10 hours and 30 minutes. Press the **+** or **-** button continuously until 10:30 appears on the display. It indicates the time between the current time (20:30) and your desired completion time.

WARNING: Never use perishable ingredients such as milk, fruit, yoghurt, onion, eggs, etc. with the delay function.

- ⓫ Press and hold the   button for 2 seconds to start baking. The unit will automatically set the baking time and temperature.

NOTE: The current program cycle will be indicated by an arrow next to appropriate icons on the left side of the LCD display.

NOTE: You can stop baking at any time. To do so, press and hold the  button until you hear a beep. The selected baking program will be cancelled. If you want to use a different program, select it using the MENU button .

- 12 When baking is finished the unit will beep. The bread is now ready and you can remove it from the unit.
- 13 Unplug the unit from the mains socket.
- 14 Open the lid.
- 15 Remove the bread pan using an oven glove.
- 16 Turn the pan upside down to remove the bread from the pan.

NOTE: If the bread is difficult to remove, shake the pan gently several times to release the bread.

WARNING: If the kneading paddle remains in the loaf, you can cut the loaf slightly and remove the paddle or use the provided hook to remove it.

WARNING: The bread pans are covered with a non-stick layer. Never use any metal utensils as they will scratch the non-stick layer.

## Description of functions

### *MEMORY/POWER FAILURE BACKUP SYSTEM*

If the power supply is interrupted for not more than 7 minutes, the selected program will be remembered and continued automatically until power is back. If the interruption time exceeds 7 minutes, you must start the whole process from the beginning.

### *SAFETY/WARNING MESSAGES*

The unit has several protections against malfunction. If faults occur, the unit will beep and the display will show appropriate information messages. The messages are described below.

1. "E00" indicates that temperature in the baking chamber is too low (below -10°C). If this occurs, unplug the unit from the mains socket and allow it to reach room temperature. The unit cannot operate at a temperature below -10°C.
2. "E01" indicates that the baking chamber is too hot (above 50°C). If this occurs, unplug the unit from the mains socket and allow it to cool down for approximately 30 minutes.
3. "EEE" indicates that the sensor is open circuit. If this occurs, contact your local service centre.
4. "HHH" indicates that the sensor is short circuit. If this occurs, contact your local service centre.

## Cleaning and maintenance

WARNING: Before cleaning unplug the unit from the mains socket and allow it to cool down.

- Before first use, wash the bread pans, kneading paddles, measuring spoon and measuring cup in warm soapy water.
- Before first use, it is recommended that you give the bread pans and kneading paddles a light coating with heat-resistant fat and heat them in an oven at 180°C for approximately 10 minutes. After cooling down, remove the fat using a paper towel. This will give the non-stick layer extra protection. You may repeat this procedure from time to time.
- Before storing or cleaning, allow the unit to cool down.
- Allow the unit to cool down for approximately 30 minutes before starting another kneading and baking process.

NOTE: Never use any chemical cleaning products, benzene, oven cleaning products or any other abrasive cleaners.

- Use a wet towel to remove ingredients and crumbs from the lid, body and baking chamber.



WARNING: Never immerse the unit in water or pour water into the baking chamber!

- For easy cleaning, you may remove the lid by turning it at a 90° angle and pulling it off.
- Wipe the outside of the bread pan with a wet cloth. Wash the inside of the bread pan with dishwashing liquid. **Do not immerse the bread pan in water.**
- Clean the kneading paddles and the drive shaft as soon as baking is complete. If you leave the kneading paddle in the bread pan, it will be more difficult to remove later. If this occurs, fill the bread pan with warm water and allow the kneading paddle to soak for 30 minutes. Remove the kneading paddle.
- The bread pans are covered with a non-stick layer. Never use any metal utensils as they will scratch the non-stick layer. The colour of the non-stick layer will change after long use. This is normal and does not affect the performance of the non-stick layer.
- Do not wash the pan or kneading paddles in a dishwasher.
- Before storing, make sure that the unit has cooled down completely and that it is dry. Store the unit with the lid closed.

## Troubleshooting

Problems that seem serious at the first glance can be solved easily. Before you contact our service point, check if your problem is mentioned in the chart below. If you still cannot find the solution, please contact our service point.

**WARNING:** Never undo the appliance and try to repair it on your own as it may be dangerous for the user and may cause damage to the appliance.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Baking chamber or air vents give out smoke.	Ingredients stick to the baking chamber or to the outside of the bread pan.	Unplug the unit from the mains socket and clean the baking chamber or the outside of the bread pan.
Ingredients not mixed or bread not baked.	Inappropriate program.	Check selected menu and other settings.
	Button   was pressed when the unit was in operation.	Start baking from the beginning. Use different ingredients!
	Lid was lifted several times when the unit was in operation.	Lid may be opened only after the raising process is finished.
	Long power shortage when the unit was in operation.	Use different ingredients and start baking from the beginning.
	Kneading paddle rotation is blocked.	Check if the kneading paddle is not blocked by grains. Remove the bread pan and check if drive elements turn. If not, contact your local service centre.
Bread caves in and moist bottom.	Bread stayed in the bread pan for too long after baking and the keep warm period.	Remove the bread from the bread pan shortly after baking. Do not let it stay in the bread pan for too long.
Bread sticks to pan / difficult to shake out.	Bread bottom sticks to the kneading paddle.	Next time before baking, clean the kneading paddle and paddle shaft. In necessary, fill the pan with warm water and leave the kneading paddle to soak for 30 minutes for easy removal and cleaning.

## Sample recipes

WHITE BREAD	Program: 1. WHITE BREAD / 2. WHITE RAPID		
	1000 g	750 g	500 g
<u>Ingredients:</u>			
Water	3,5 dl	3 dl	1,75 dl
Oil	1 tablespoons	¾ tablespoons	½ tablespoons
Salt	1½ teaspoon	1 teaspoon	¾ teaspoon
Sugar	2 teaspoons	1½teaspoon	1 teaspoon
Wheat flour	9 dl	8 dl	4,5 dl
Dry yeast	1 teaspoon	¾ teaspoon	½ teaspoon

WHOLE WHEAT BREAD	Program: 3. WHOLE WHEAT / 4. WHOLE WHEAT RAPID		
	1000 g	750 g	500 g
<u>Ingredients:</u>			
Water	3,5 dl	3 dl	1,75 dl
Oil	2 tablespoons	1½ tablespoons	1 tablespoon
Salt	1½ teaspoons	1 teaspoons	¾ teaspoon
Sugar	2 teaspoons	2 teaspoons	1 teaspoon
Whole wheat flour	4 dl	3 dl	½ cup
Wheat flour	3 cups	2 cups	1 ½ cups
Dry yeast	1 teaspoon	1 teaspoons	1 teaspoon

CAKE	Program: 7. CAKE	
	500 g	
<u>Ingredients:</u>		
Margarine (melted)	120g	
Salt	¼ teaspoon	
Sugar	300 g	
Eggs	4 eggs	
Wheat flour	450 g	
Lemon	1 pcs zest and juice	
Baking soda	3½ teaspoon	

GLUTEN FREE BREAD	Program: 8. GLUTEN FREE	
	1000 g	
<u>Ingredients:</u>		
Water	4,5 dl	
Oil	½ dl	
Salt	½ teaspoon	
Semper mix with fiber	1 pkg.	
Dry yeast	1 ½ teaspoons	

The tables include examples of recipes and approximate amounts of ingredients. These information should not be treated as a cookery book. While baking we encourage everyone to use their own recipes or those found in specialist literature, and stick to one's likings.

Index	Type	Crust	Size	PREH	KND 1	KND2	RISE1	KND3	RISE2	KND4	RISE3	BAKE	Total	Extras	Warm	Delay									
1	White	Light	1.0LB	0M	3M	31M	26M	15S	25M	15S	55M	37M	2:57	2:37	60	12:00									
			1.5LB									40M	3:00	2:40	60	12:00									
			2.0LB									43M	3:03	2:43	60	12:00									
		Medium	1.0LB									45M	3:05	2:45	60	12:00									
			1.5LB									50M	3:10	2:50	60	12:00									
			2.0LB									55M	3:15	2:55	60	12:00									
	Dark	1.0LB	60M									3:20	3:00	60	12:00										
		1.5LB	65M									3:25	3:05	60	12:00										
		2.0LB	70M									3:30	3:10	60	12:00										
	2	White Rapid	Light									1.0LB	0M	3M	31M	26M	15S	55M	0S	0M	37M	2:32	2:12	60	12:00
												1.5LB									40M	2:35	2:15	60	12:00
												2.0LB									43M	2:38	2:18	60	12:00
Medium			1.0LB	45M	2:40	2:20	60	12:00																	
			1.5LB	50M	2:45	2:25	60	12:00																	
			2.0LB	55M	2:50	2:30	60	12:00																	
Dark		1.0LB	60M	2:55	2:35	60	12:00																		
		1.5LB	65M	3:00	2:40	60	12:00																		
		2.0LB	70M	3:03	2:45	60	12:00																		
3		Whole Wheat	Light	1.0LB	30M	3M	25M	80M	15S	31M	15S	46M									40M	4:15	3:31	60	12:00
				1.5LB																	44M	4:19	3:35	60	12:00
				2.0LB																	48M	4:23	3:39	60	12:00
	Medium		1.0LB	45M									4:20	3:36	60	12:00									
			1.5LB	50M									4:25	3:41	60	12:00									
			2.0LB	55M									4:30	3:46	60	12:00									
	Dark	1.0LB	54M	4:29									3:45	60	12:00										
		1.5LB	60M	4:35									3:51	60	12:00										
		2.0LB	64M	4:39									3:55	60	12:00										
	4	Whole Wheat Rapid	Light	1.0LB									5M	3M	25M	30M	15S	46M	0S	0M	40M	2:29	2:10	60	12:00
				1.5LB																	44M	2:33	2:14	60	12:00
				2.0LB																	48M	2:37	2:18	60	12:00
Medium			1.0LB	45M	2:34	2:15	60	12:00																	
			1.5LB	50M	2:39	2:20	60	12:00																	
			2.0LB	55M	2:44	2:25	60	12:00																	
Dark		1.0LB	54M	2:43	2:24	60	12:00																		
		1.5LB	60M	2:49	2:30	60	12:00																		
		2.0LB	64M	2:53	2:34	60	12:00																		
5		French	Light	1.0LB	0M	3M	30M	32M	15S	30M	15S	55M									42M	3:12	2:53	60	12:00
				1.5LB																	53M	3:23	3:04	60	12:00
				2.0LB																	64M	3:34	3:15	60	12:00
	Medium		1.0LB	62M									3:32	3:13	60	12:00									
			1.5LB	66M									3:36	3:17	60	12:00									
			2.0LB	70M									3:40	3:21	60	12:00									
	Dark	1.0LB	65M	3:35									3:16	60	12:00										
		1.5LB	72M	3:42									3:23	60	12:00										
		2.0LB	74M	3:44									3:25	60	12:00										

6	Sweet Bread	Light	1.0LB	0M	3M	31M	31M	15S	30M	15S	50M	52M	3:17	2:57	60	12:00
			1.5LB									54M	3:19	2:59	60	12:00
			2.0LB									56M	3:21	3:01	60	12:00
		Medium	1.0LB									54M	3:19	2:59	60	12:00
			1.5LB									57M	3:22	3:02	60	12:00
			2.0LB									60M	3:25	3:05	60	12:00
		Dark	1.0LB									58M	3:23	3:03	60	12:00
			1.5LB									61M	3:26	3:06	60	12:00
			2.0LB									64M	3:29	3:09	60	12:00
7	Cake	N/A	1.0LB	0M	3M	4M	0M	0S	0M	0S	0M	75M	1:22	N/A	22	12:00
8	Gluten Free	Medium	1.5LB	8M	4M	19M	48M	0S	0M	0S	0M	95M	2:54	2:37	60	12:00
			2.0LB									100M	2:59	2:42	60	12:00
9	Dough	N/A	N/A	0M	3M	27M	60M	0S	0M	0S	0M	0M	1:30	1:14	N/A	12:00
10	Artisan Dough	N/A	N/A	0M	5M	45M	70M	10S	85M	10S	110M	0M	5:15	4:39	N/A	12:00
11	Jam	N/A	N/A	0M	0M	15M	0M	0S	0M	0S	0M	70M	1:25	N/A	20	12:00
12	ExtraBake	N/A	N/A	0M	0M	0M	0M	0S	0M	0S	0M	10M	0:10 (0:10-1:30)	N/A	60	N/A
13	Super-Rapid	Medium	1.5LB	0M	3M	9M	0M	0S	0M	6S	16M	30M	0:58	N/A	60	N/A

## Remarks on recipes

### 1. Ingredients

- Since each ingredient plays a specific role for the successful baking of the bread, the correct measuring is just as important as the order in which the ingredients are added.
- The most important ingredients such as the liquid flour, salt, sugar and yeast (either dry or fresh yeast can be used) influence the successful outcome of the preparation of the dough and the bread. Always use the right quantities in the right proportions.
- Use lukewarm ingredients if the dough needs to be prepared immediately. If you wish to set the program phase timing function, it is advisable to use cold ingredients to avoid the yeast to start rising too soon.
- Margarine, butter and milk have an influence on the flavor of the bread.
- Sugar can be reduced by 20% to make the crust lighter and thinner without affecting the successful outcome of the baking. You can replace sugar with honey if you want the crust to be softer and lighter.
- Gluten which is produced in the flour during the kneading provides the structure of the bread. The ideal flour mixture is composed of 40% wholemeal flour and 60% of white flour.
- If you wish to add cereals grains, leave them to soak overnight. Reduce the quantity of flour and liquid (up to 1/5 less).
- You can add wheat bran to the dough if you want the bread to be lighter and richer in roughage. Add one tablespoon of bran for 500 g of flour and increase the amount of liquid by ½ tablespoon.
- Wheat gluten is a natural additive obtained from wheat proteins. It makes the bread lighter, the bread also has more volume. The bread falls more rarely and is easier to digest. The effect can be easily appreciated when baking whole meal and other bakery products made of home-milled flour.
- Pure lecithin powder is a natural emulsifier which improves the bread volume, makes the soft part softer and lighter. The bread retains its freshness for longer.

### 2. Adjusting the amount of the ingredients

If the doses need to be increased or reduced, make sure that the proportions of the original recipe are maintained.

### 3. Adding and measuring the ingredients and quantities

- Always add the liquid first. Add yeast at the end. Do not allow the yeast to come into contact with liquid to avoid fast rising of the yeast (especially when using the timing function).
- When measuring ingredients, always use exact measurements, i.e. measure ingredients using the measuring spoon provided with the unit or spoons used at home, if according to recipes measurements should be made in tablespoons or teaspoons.
- Measure the ingredients given in grams correctly.
- To measure liquid ingredients (in dl), use the provided measuring cup.

#### 4. Recipes for the bread baking machine

The above-mentioned recipes are for various bread sizes. The total weight should not exceed 1000 grams. If no specific instructions concerning the weight are given, it means that both a small and a large amount of the ingredients may be used for the given program.

#### 5. Bread weight and volume

- The weight of the bread is precisely indicated in the recipes. It is easy to see, that the weight of the pure weight bread is lower than the weight of whole meal bread. This is because white flour rises more quickly, therefore it is necessary to control the bread during the baking process.
- Despite the precise weight indications there may be slight differences. The actual weight of the bread depends to a large extent on the air humidity in the room at the moment of preparation.
- Breads with a large wheat content always have a large volume and they exceed the container edge after the last rising phase even if the ingredients are precisely measured. The bread does not spill over. The part of the bread outside the tin is more easily browned than the bread inside the tin.

#### 6. Baking results

- The result of the baking depends on the conditions (the hardness of the water, air humidity, altitude, the consistency of the ingredients, etc.). Therefore, the recipe indications should serve rather as a reference point, which can be modified depending on the given conditions. Do not get discouraged in case of unsuccessful baking attempts. Try to find the cause of the failure and try once again with changed proportions.
- If the bread is not brown enough after baking, you can leave it in the appliance and use the browning program.
- It is recommended to bake a test bread before setting the timing function for baking overnight to make the necessary adjustments if needed.

## Ecology – environment protection

Each user can protect the natural environment. It is neither difficult nor expensive.

In order to do it: put the cardboard packing into recycling paper container; put the polyethylene (PE) bags into container for plastic.

When worn out, dispose the appliance to particular disposal centre, because of the dangerous elements of this appliance, which can be hazardous for natural environment.



### Do not dispose the appliance with the municipal waste!

The manufacturer/importer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or improper handling.

The manufacturer/importer reserves his rights to modify the product any time in order to adjust it to law regulations, norms, directives, or due to construction, trade, aesthetic or other reasons, without notifying in advance.



---

Under the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (WEEE), such waste must be collected separately and processed. If in future you need to discard this product, please do not throw it out with your normal rubbish. Please send this product to a collection point where one is available.

---



AS WILFA  
Industriveien 25  
1481 Hagan  
Norway

[wilfa.com](http://wilfa.com)







in homes since 1948

**AS WILFA**  
Industriveien 25  
1481 Hagan  
Norway

[wilfa.com](http://wilfa.com)