



in homes since 1948



Nybakt hvit

Breadmaking machine

Bruksanvisning
Bruksanvisning
Brugsanvisning
Käyttöohje
Instruction manual

BM-10

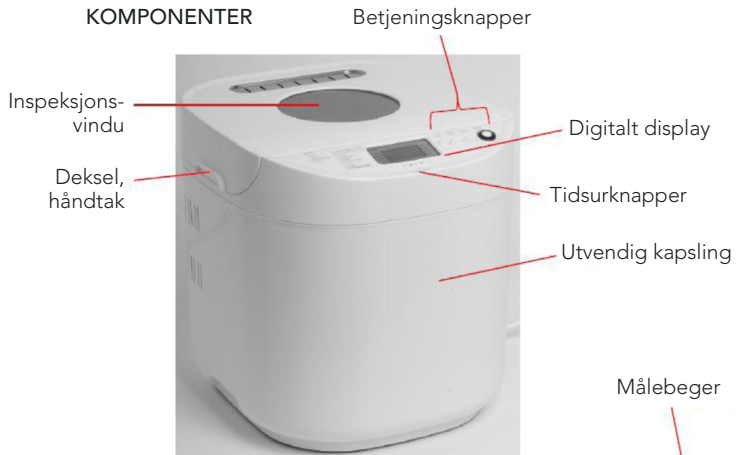
Bruksanvisning BM-10

<i>Sikkerhetsinstrukser</i>	3
<i>Brødfunksjon</i>	5
<i>Deigfunksjon (Dough)</i>	6
<i>Stekefunksjon (Bake)</i>	6
<i>Spesialfunksjon</i>	6
<i>Oppskrift</i>	8
<i>Rengjøringsanvisninger</i>	9

Sikkerhetsinstrukser

- Sikkerhetsinstruksene må følges ved bruk av apparatet
- Les denne bruksanvisningen nøye før apparatet brukes.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk, og når det skal rengjøres.
- Dypp aldri apparatet i vann eller annen væske.
- Unngå å berøre de varme overflatene på apparatet. Bruk beskyttende hansker! Brødbakemaskinen blir svært varm under baking.
- Unngå å sette andre gjenstander på strømledningen. Husk å trekke ut strømledningen.
- Berør ikke bevegelige deler.
- Bruk ikke andre deler enn de som er anbefalt av produsenten. Ellers kan det oppstå skade på personer og på apparatet.
- Apparatet er ment for bruk i hjemmet. Det må ikke brukes utendørs eller andre steder.
- Unngå å legge strømledningen nær den varme overflaten. Legg ikke brennbart materiale på apparatet.
- Unngå å plassere apparatet nær en varmeovn eller annen varmekilde.
- Avstanden mellom apparatet og veggen må være minst 5 cm.
- Unngå å berøre pinnene på støpselet når det trekkes ut.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten, en servicetekniker eller lignende kvalifiserte personer for å unngå risiko.
- Apparatet skal ikke brukes med eksternt tidsur eller separat fjernkontrollsystem.
- Dette produktet skal ikke brukes av personer (gjelder også barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, med mindre de blir passet på eller får instruksjoner om bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.
- Barn må holdes under oppsyn for å unngå at de leker med apparatet.

KOMPONENTER



Målebeger

Måleskje

Brødform Håndtak, brødform



Elteblad

Brødfunksjon

Bruk ønsket oppskrift, og følg denne fremgangsmåten:

- 1 Sett eltebladet inn i brødformen.
- 2 Fyll ingrediensene i brødformen i denne rekkefølgen: væsker først og deretter tørre ingredienser. Tilsett tørrgjær tilslutt. Hvis du bruker tidsurfunksjonen, er det viktig at gjør ikke kommer i kontakt med væsken, ellers reduseres hevingen.
- 3 Sett brødpannen inn i brødbakemaskinen, og lukk lokket forsiktig.
- 4 Slå på apparatet. LCD-displayet viser "MENU 1 TIMER 3:25". Trykk på menyvalgtasten (Menu Select) og bla gjennom alternativene til du finner ønsket bakeprogram.
- 5 Trykk på knappen for bruningsgrad (Crust color) for å velge mellom lys, middels og mørk.
- 6 Trykk på knappen for størrelse (Loaf size) for å velge mellom 0,5 kg, 0,75 kg og 1,0 kg.
- 7 Hvis du ønsker å bruke tidsurfunksjonen, trykker du på knappen Time- eller Time+ (Delay time) for å stille inn tiden. Sett ønsket antall timer til brødet skal være ferdig. Maskinen vil selv justere når bakeprogrammet skal starte.
- 8 Trykk start/stop for å starte brødbakemaskinen. Hvis du vil stoppe maskinen, holder du inne start/stop-knappen i 1 sekund, og maskinen stopper. Unngå å berøre betjeningspanelet mens maskinen arbeider.
- 9 Når tidsangivelsen når "0:00" er programmet ferdig. Maskinen varsler ved å pipe 5 ganger, og går deretter til holdvarmfunksjonen. Under holdvarm blinker sekundtallet, og maskinen piper 5 ganger hvert 5. minutt. Etter holdvarm i 1 time piper maskinen 5 ganger og går deretter tilbake til utgangsstilling.
- 10 Når maskinen piper, er programmet ferdig. Når programmet er ferdig, trekker du støpselet ut av stikkontakten før du tar ut brødet. Bruk grytekluter eller lignende, og trekk brødformen rett ut av maskinen. Vent 5 minutter. Snu brødformen opp-ned og rist forsiktig til brødet faller ut. Ta eltebladet ut fra baksiden av brødet.

Deigfunksjon (Dough)

Bruk av deigfunksjonen er den samme som brødbakingsfunksjonen, bortsett fra at den ikke steker. Maskinen piper 5 ganger når programmet er ferdig.

Stekefunksjon (Bake)

Denne funksjonen kan brukes til å steke brød eller andre bakverk. Følg denne fremgangsmåten:

- 1 Sett brødformen inn i brødbakemaskinen;
- 2 Hell ingrediensene i brødformen og lukk lokket.
- 3 Trykk menyvalgtasten, og velg stekefunksjon.
- 4 Trykk start/stop-knappen for å aktivere stekefunksjonen.
- 5 Når tidsangivelsen når "0:00", varsler maskinen ved å pipe 5 ganger, og går deretter tilbake til utgangsstilling
- 6 Hvis bakverket blir ferdig før stekeprosessen (1 time), trykker du start/stop-knappen for å stoppe stekefunksjonen. Maskinen går tilbake til utgangsstilling.

Hvis det forekommer strømbrudd mens stekeprosessen pågår, slettes minnet i brødbakemaskinen og den går ikke automatisk til steking. I stedet for å kaste deigen kan du la den stå i brødbakemaskinen til den er hevet til ønsket størrelse. Når strømmen kommer tilbake, setter du programmet på BAKE for å starte stekeprosessen. Denne innstillingen kan brukes til å varme opp syltetøy. Brødbakeren må holdes under tilsyn mens denne funksjonen brukes. Bruk ikke denne innstillingen til å varme opp smør. Den sterke varmen ødelegger smaken på smøret, og det varme smøret kan dryppe ned i maskinen når brødformen fjernes.

Spesialfunksjon

- 1 Minnefunksjon når maskinen slås av

Hvis brødbakemaskinen blir slått av eller et strømbrudd forkommer, mens den er i gang, og den slås på igjen innen 11 min. vil maskinen start opp igjen automatisk.

Tiden på bakeprogrammet vil forlenges med tiden som har vært borte.

Driftstid=Avslått tid + programmets tid

Hvis maskinen er slått av i mer enn 11 min., kan den ikke gå tilbake til drifts-status.

Merk! Matvarer som skal stekes, må skjæres opp i passe store stykker og fordeles jevnt, slik at de blir jevnt stekt.

2 Advarsel ved for høy temperatur, unormal drift og -beskyttelsesfunksjon.

Apparatet har en innebygd sikkerhetsfunksjon som varsler ved for høy temperatur. Se forklaringene nedenfor hvis feilmelding inntreffer.

■ Sikkerhetsfunksjon

Hvis temperaturen i maskinen ikke stemmer med valgt program, unntatt syltetøy (Jam) og steke (Bake) program. Eksempel: Hvis deigfunksjonen velges og temperaturen i maskinen er for høy, kan ikke maskinen starte (temperaturen må ikke være høyere enn 56 °C). I denne situasjonen vises "E00" eller "E01" på displayet, og maskinen varsler ved å pipe.

Ta ut brødformen. Når temperaturen faller i maskinen, kan brukeren tilbakestille menyen og starte programmet.

Hvis maskinen fortsatt ikke fungerer, kontakter du forhandleren eller leverer maskinen til et servicesenter for reparasjon.

■ Feilmelding

Maskinen registrerer om det forekommer unormal drift, f.eks. feil på termostaten.

Dersom det vises "EEE" eller "HHH" i displayet da er dette en maskin feil.

Vennligst kontakt forhandleren eller send maskinen til nærmeste servicesenter for reparasjon.

3 Informasjon om brødbakemaskinen

Under brødbaking vil maskinen av og til pipe for å varsle brukeren:

- Maskinen piper én gang når den slås på.
- Hvis en av knappene Menu, Color, Loaf, Time- eller Time+ trykkes, piper maskinen.
- Hvis stop/start-knappen trykkes, piper maskinen.
- Maskinen piper 12 ganger for å varsle ved tilsetning av frukt/nøtter.
- Den piper 5 ganger for å varsle når programmet er ferdig, og maskinen går til holdvarmfunksjon.
- Under holdvarm piper maskinen 5 ganger hvert 5 min.
- Når holdvarm er ferdig, piper maskinen 5 ganger for å varsle om at programmet er ferdig.

Grunnleggende												
Skorpe farge	Lys			Medium			Mørk			Rask		
	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg
Vekt	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg
Forsinke lse	3:13- 13:00	3:18- 13:00	3:25- 13:00	3:13- 13:00	3:18- 13:00	3:25- 13:00	3:13- 13:00	3:18- 13:00	3:25- 13:00	2:12- 13:00	2:17- 13:00	2:24- 13:00
Forvarm ing	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kna 1	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Hvile	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Kna 2	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min
Heving1	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	15min	15min	15min
Form.1	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Heving2	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	8m50s	8m50s	8m50s
Form.2	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	10s	10s	10s
Heving3	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	29m50s	29m50s	29m50s
Steking	48min	53min	60min	48min	53min	60min	48min	53min	60min	48min	53min	60min
Hold varm	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time
Totalt	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24
Ekstra	2:51	2:56	3:03	2:51	2:56	3:03	2:51	2:56	3:03	1:50	1:55	2:02

Fransk												
Skorpe farge	Lys			Medium			Mørk			Rask		
	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg
Vekt	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	2:30-13:00	2:32-13:00	2:35-13:00
Forvarming	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kna1	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Hvile	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Kna2	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min
Heving1	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	15min	15min	15min
Form.1	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Heving2	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	15m50s	15m50s	15m50s
Form.2	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Heving3	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	38m50s	38m50s	38m50s
Steking	50 min	52 min	55 min	50 min	52 min	55 min	50 min	52 min	55 min	50 min	52 min	55 min
Hold varm	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time
Totalt	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35
Ekstra	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Sammlat												
Skorpe farge	Lys			Medium			Mørk			Rask		
	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg
Vekt	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg
Forsinke	3:43- 13:00	3:45- 13:00	3:48- 13:00	3:43- 13:00	3:45- 13:00	3:48- 13:00	3:43- 13:00	3:45- 13:00	3:48- 13:00	2:28- 13:00	2:30- 13:00	2:33- 13:00
Forvarm	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30min	30 min	30 min	30 min	5min	5 min	5 min
Kna1	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Hvile	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Kna2	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min
Heving1	49min	49min	49min	49min	49min	49min	49min	49min	49min	24min	24min	24min
Form.1	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Heving2	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	10m50s	10m50s	10m50s
Form.2	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Heving3	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	34m50s	34m50s	34m50s
Steking	48 min	50 min	53 min	48 min	50 min	53 min	48 min	50 min	53 min	48 min	50 min	53 min
Hold varm	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time
Totalt	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33
Ekstra	2:56	2:58	3:01	2:56	2:58	3:01	2:56	2:58	3:01	2:06	2:08	2:11

	Søtt brød			Super-rask (0.75kg)	Super-rask (1.0kg)	Kake/raskt brød	European	Deig	Rundstykke deig	Sylte tøy	Steking	Gluten-fritt
	0.5kg	0.75kg	1.0kg									
Vekt	0.5kg	0.75kg	1.0kg	0.75kg	1.0kg	N/A	0.75kg	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Forsinkel se	3:17-13:00	3:22-13:00	3:27-13:00	N/A	N/A	N/A	3:55-13:00	1:30-13:00	2:00-13:00	N/A	N/A	N/A
Forvarm.	-	-	-				30min.					0 min
Kna1	5min	5min	5min	15min	15min	3min	5min	5min	20min	15min		5 min
Hvile	5min	5min	5min			5min	10min	5min				0 min
Kna2	20min	20min	20min			5min	20min	20min	10min			12 min
Heving1	39min	39min	39min				39min	60min				0 min
Form.1	10s	10s	10s				10s					0 min
Heving2	25m50s	25m50s	25m50s				25m50s					0 min
Form.2	5s	5s	5s				10s					0 min
Heving3	51m55s	51m55s	51m55s	8min	8min		44m50s		90min			60 min
Steke	50min	55 min	60 min	35min	35min	90min	60min			50min	60'	60 min
Hold varm	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	N/A	N/A		60'	1 time
Totalt	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	60'	2:17
Ekstra	2:55	3:00	3:05	N/A	N/A	N/A	2:58	N/A	1:38	N/A	N/A	2:10

Rengjøringsanvisninger

Rengjøring

Trekk ut støpselet og la brødbakemaskinen kjøles ned før den rengjøres. Tørk av maskinen med en fuktig klut når den skal rengjøres: Den må ikke senkes ned i vann!

Bruk bare mildt kjøkkenrengjøringsmiddel. Bensin, rensemidler, skurebørster og kjemiske rensemidler vil føre til skade på apparatet.

Pass på at maskinen er helt tørr før den brukes igjen.

Hus og lokk

- Fjern alle brødsmuler ved å tørke forsiktig med en fuktig klut.
- Pass på at du ikke bøyer temperaturføleren, som er plassert på den innvendige veggen i maskinen.

Bakeform og elteblad

- Kan håndvaskes med mildt såpevann og børste. Tørk godt av før delene settes tilbake i maskinen.
- Formen eller andre uttakbare deler må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Slippbelegg på bakeform og eltekrok

- Hold brødbakemaskinen ren.
- Bruk ikke metallredskaper. Dette skader slippbelegget i formen og på eltebladet.
- Det er normalt at slippbelegget endrer farge over tid. Fargeforandringen skyldes damp og annen fuktighet, og påvirker ikke funksjonen.
- Hvis det er vanskelig å løsne eltebladet, fyller du varmt vann i brødformen i 10-15 minutter for å løsne eltebladet.

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.



Markedsføres i Norge av:
AS WILFA
Industriveien 25
Postboks 146
1483 Skytta
Tlf: 67 06 33 00
Fax: 67 06 33 91

wilfa.com

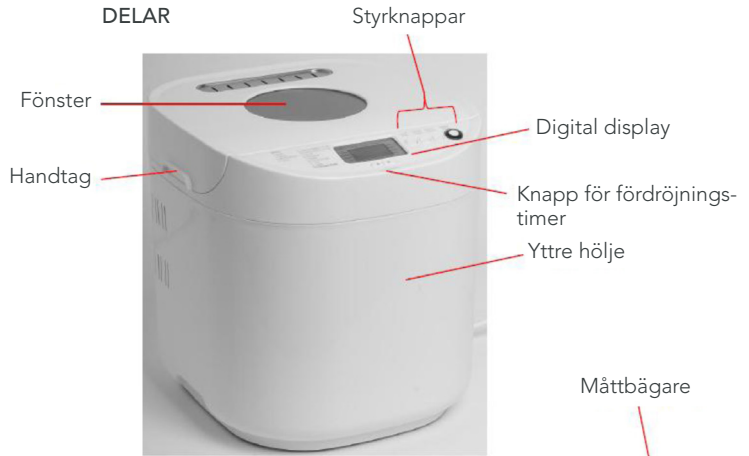
Bruksanvisning BM-10

<i>Säkerhetsanvisningar</i>	3
<i>Baka bröd</i>	5
<i>Degfunktion (Dough)</i>	6
<i>Bakning (Bake)</i>	6
<i>Specialfunktion</i>	6
<i>Recept</i>	8
<i>Rengöringsanvisningar</i>	9

Säkerhetsanvisningar

- När denna produkt används ska instruktionerna följas.
- Läs noga alla anvisningar och specifikationer innan apparaten används.
- Dra ut kabeln från vägguttaget när produkten inte ska användas, eller vid rengöring.
- Sänk inte ner produkten i vatten eller annan vätska.
- Vidrör inte apparatens heta ytor. Använd skyddshandskar! Bakmaskinen är väldigt varm efter bakning.
- El-kabeln ska hållas undan från varma ytor, glöm inte att koppla från apparaten när den inte används.
- Rör inte vid delar som är i rörelse.
- Använd inte delar/reservdelar annat än de som rekommenderas av tillverkaren. I annat fall kan det orsaka person- eller sakskador.
- Denna apparat är avsedd för hemmabruk, får inte användas utomhus eller kommersiellt.
- Håll undan el-kabeln från heta ytor, placera inte brännbara material på eller i närheten av apparaten.
- Placera inte apparaten i närheten av ugnar och andra uppvärmningsytor.
- Avståndet mellan apparat och vägg ska vara mer än 5 cm.
- Rör inte vid stickkontaktens stift när den dras ut ur vägguttaget.
- Om el-kabeln är skadad ska den ersättas av tillverkaren eller dennes servicerepresentant eller motsvarande, detta för att undvika fara/skador.
- Apparaten är inte avsedd att användas med extern timer eller fristående fjärrstyrningssystem.
- Denna apparat får inte användas av personer (gäller även barn) med nedsatt fysisk, motorisk eller mental förmåga. Inte heller av personer som saknar erfarenhet eller kunskap om hur apparaten fungerar, utan överinseende av eller instruerade av den person som ansvarar för deras säkerhet.
- Håll barn under uppsikt så att dom inte leker med apparaten.

DELAR



Måttbägare

Måttsked



Brödråg Brödrågets handtag



Knådblåd

Baka bröd

Följ aktuellt recept och gör följande:

- 1 Placera knådbladet i brödråget.
- 2 Lägg i ingredienserna i brödråget i följande ordning: börja med vätskor, därefter tillsätts de torra ingredienserna. Avsluta med torrjäst. Om du använder fördröjd bakning är det viktigt att jästen inte kommer i kontakt med vätskan, eftersom det försämrar jäsningsen.
- 3 Placera brödråget i bakmaskinen, stäng försiktigt locket.
- 4 Starta apparaten. LCD-displayen visar "MENU 1 TIMER 3:25". Tryck på knappen Menyval (Menu Select) och bläddra genom alternativen tills du når önskat bakprogram.
- 5 Tryck på knappen för ytans färg (Crust Color) för att välja brödets nyans. Du kan välja mellan ljust, mellan och mörkt.
- 6 Tryck på knappen brödstorlek (Loaf size) för att välja brödets storlek, 0,5 kg, 0,75 kg och 1,0 kg.
- 7 Om du behöver fördröja arbetstiden trycker du på knappen "Time-" eller "Time+" (Delay Time) för att ställa in tiden. Ställ in önskat antal timmar tills brödet ska vara färdigt. Bakmaskinen kommer automatiskt avgöra när bakprogrammet ska starta.
- 8 Tryck på start/stopp för att starta bakmaskinen. Om man behöver stoppa bakmaskinen trycker man på knappen "Start/Stopp" under 1 sekund så stannar maskinen. Rör inte vid styrpanelen under driftförloppet.
- 9 När räknaren når "0:00" är programmet klart och maskinen avger 5 pip som varningssignal, därefter övergår den till varmhållningsfunktionen. I läge varmhållning blinkar sekundsiffrorna och maskinen piper 5 gånger var femte minut. Efter en timmes varmhållning avges 5 pip, därefter övergår maskinen till utgångsläget.
- 10 När apparaten piper anger detta att programmet är klart. När programmet är klart ska apparaten kopplas bort från vägguttaget innan brödet tas ut. Dra brödråget rakt ut ur maskinen, använd ugnshandskar/grytlappar. Vänta 5 minuter. Vänd brödråget upp och ner och skaka försiktigt till brödet faller ut, ta ur knådbladet från brödets baksida.

Degfunktion (Dough)

Degfunktionen påminner om bakningsprogrammet, bortsett från att denna funktion inte bakar.

Bakning (Bake)

Denna funktion kan användas för att baka/tillaga bröd och andra bakverk, enligt följande:

- 1 Placera brödråget i bakmaskinen.
- 2 Lägg ingredienserna i brödråget och stäng locket.
- 3 Tryck på knappen menyval, välj funktionen bakning.
- 4 Tryck på start/stopp för att starta funktionen.
- 5 När räknaren når "0:00" avger maskinen 5 pip som varningssignal, därefter övergår den till utgångsläge.
- 6 Om bakverket är färdigt innan bakningsförloppet är klart (1 timme) så trycker man på start/stopp för att stänga av funktionen, apparaten återgår till utgångsläget.

Om det blir strömavbrott medan bakning pågår tappar bakmaskinen minnet och går inte automatiskt över till bakning. Istället för att kasta degen kan man låta den ligga kvar i bakmaskinen tills den jäst klart. När strömmen kommer tillbaka kan man ställa in programmet BAKE och starta bakningen.

Använd denna inställning för återuppvärmning av sylt. I denna inställning ska bakmaskinen hållas under uppsikt. Använd inte denna inställning för att värma upp smör, den höga värmen förstör smörets smak och mycket varmt smör kan droppa ner i bakmaskinen när man tar bort bakträget.

Specialfunktion

1 Minnesfunktion vid avstängning

Om bakmaskinen oavsiktligt stängs av eller om det blir strömavbrott när maskinen är igång och strömmen återkommer inom 11 minuter, då kommer maskinen automatiskt att starta igen.

Tiden på bakprogrammet förlängs med tiden som strömmen varit borta:

Arbetstid = avstängningstid + programtid

Om apparaten är stängd under mer än 11 minuter kan den inte återställa arbetsläget.

OBS: Produkten som ska bakas ska delas i lika stora delar och fördelas jämnt, på så sätt blir bakningen jämn.

2 Varning vid för hög temperatur och avvikelser, samt- skyddsfunktion.

Apparaten är försedd med en säkerhetsfunktion som varnar vid övertemperaturer. Se nedanstående beskrivning för att åtgärda felmeddelanden.

■ Säkerhetsfunktion

Om temperaturen i maskinen inte stämmer med det valda programmet, gäller ej för sylt och tillagning. Exempel: Om man valt degfunktionen och temperaturen i apparaten är för hög kan apparaten inte starta (temperaturen får inte överstiga 56 °C.) LCD-displayen visar "E00" eller "E01", dessutom avges en konstant varningssignal.

Ta ut brödträget. När temperaturen sjunker i apparaten kan man återställa menyn och starta programmet.

Om apparaten fortfarande inte fungerar ska man kontakta återförsäljaren och lämna in apparaten till närmsta serviceverkstad.

■ Felmeddelande

Apparaten är utrustad med en funktion för bedömning av avvikelser, t.ex. fel på termostaten.

Om "EEE" eller "HHH" visas i displayen innebär detta ett maskinfel.

Kontakta återförsäljaren och lämna apparaten till närmsta serviceverkstad.

3 Information om bakmaskinen

Vid bakning av bröd avges ibland en varningssignal:

- Omstart av apparaten leder till ett pip.
- Trycker man på någon av knapparna "Menu", "Color", "Loaf", "Time-" och "Time+" avger maskinen ett pip.
- Om man trycker på knappen start/stopp avger maskinen ett pip.
- Tillsätter man frukt eller nötter piper maskinen 12 varningspip.
- Fem (5) pip avges som påminnelse om att programmet är klart och apparaten övergår till varmhållning.
- I läge för varmhållning avges 5 pip var femte minut.
- När varmhållningsfunktionen är klar avges 5 pip för att påminna om att programmet är klart.

Grundläggande												
Skorg färg	Ljus			Mellan			Mörk			Snabb		
	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg
Vikt	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg
Fördrojning	3:13- 13:00	3:18- 13:00	3:25- 13:00	3:13- 13:00	3:18- 13:00	3:25- 13:00	3:13- 13:00	3:18- 13:00	3:25- 13:00	2:12- 13:00	2:17- 13:00	2:24- 13:00
Förvärmning	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Knåda1	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Vila	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Knåda2	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min
Jäsning1	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	15min	15min	15min
Formnin g1	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Jäsning2	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	8m50s	8m50s	8m50s
Formnin g2	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	10s	10s	10s
Jäsning 3	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	29m50s	29m50s	29m50s
Bakning	48min	53min	60min	48min	53min	60min	48min	53min	60min	48min	53min	60min
Värme hällning	1 timme	1 timme	1 timme	1 timme	1 timme	1 timme	1 timme	1 timme	1 timme	1 timme	1 timme	1 timme
Totalt	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24
Extra	2:51	2:56	3:03	2:51	2:56	3:03	2:51	2:56	3:03	1:50	1:55	2:02

Fransktbröd												
Skorg färg	Ljus			Mellan			Mörk			Snabb		
	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg
Vikt												
Fördröjning	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	2:30-13:00	2:32-13:00	2:35-13:00
Förvärmning	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Knåda1	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Vila	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Knåda2	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min
Jäsning1	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	15min	15min	15min
Formnin g1	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Jäsning2	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	15m50s	15m50s	15m50s
Formnin g2	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Jäsning 3	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	38m50s	38m50s	38m50s
Bakning	50 min	52 min	55 min	50 min	52 min	55 min	50 min	52 min	55 min	50 min	52 min	55 min
Värme hållning	1 timme	1 timme	1 timme	1 timme	1 timme	1 timme	1 timme	1 timme	1 timme	1 timme	1 timme	1 timme
Totalt	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35
Extra	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Fullkorn												
Skorg färg	Ljus			Mellan			Mörk			Snabb		
	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg
Vikt												
Fördrojning	3:43- 13:00	3:45- 13:00	3:48- 13:00	3:43- 13:00	3:45- 13:00	3:48- 13:00	3:43- 13:00	3:45- 13:00	3:48- 13:00	2:28- 13:00	2:30- 13:00	2:33- 13:00
Förvärmning	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30min	30 min	30 min	30 min	5min	5 min	5 min
Knåda1	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Vila	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Knåda2	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min
Jäsning1	49min	49min	49min	49min	49min	49min	49min	49min	49min	24min	24min	24min
Formmin g1	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Jäsning2	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	10m50s	10m50s	10m50s
Formmin g2	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Jäsning 3	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	34m50s	34m50s	34m50s
Bakning	48 min	50 min	53 min	48 min	50 min	53 min	48 min	50 min	53 min	48 min	50 min	53 min
Värmeh ällning	1 timme	1 timme	1 timme	1 timme	1 timme	1 timme	1 timme	1 timme	1 timme	1 timme	1 timme	1 timme
Totalt	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33
Extra	2:56	2:58	3:01	2:56	2:58	3:01	2:56	2:58	3:01	2:06	2:08	2:11

	Sött bröd			Super snabbt (0.75kg)	Super snabbt (1.0kg)	Kakor /Snabbt bröd	European	Deg	Bagel Deg	Sylt	Bakning	Gluten fritt
	0.5kg	0.75Kg	1.0kg									
Vikt				0.75Kg	1.0kg	N/A	0.75Kg	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Fördröjning	3:17-13:00	3:22-13:00	3:27-13:00	N/A	N/A	N/A	3:55-13:00	1:30-13:00	2:00-13:00	N/A	N/A	N/A
Förvärmning	-	-	-				30min.					0 min
Knåda1	5min	5min	5min	15min	15min	3min	5min	5min	20min	15min		5 min
Vila	5min	5min	5min			5min	10min	5min				0 min
Knåda2	20min	20min	20min			5min	20min	20min	10min			12 min
Jäsning1	39min	39min	39min				39min	60min				0 min
Formnin g1	10s	10s	10s				10s					0 min
Jäsning2	25m50s	25m50s	25m50s				25m50s					0 min
Formnin g2	5s	5s	5s				10s					0 min
Jäsning 3	51m55s	51m55s	51m55s	8min	8min		44m50s		90min			60 min
Bakning	50min	55 min	60 min	35min	35min	90min	60min			50min	60'	60 min
Värmehä lling	1 timme	1 timme	1 timme	1 timme	1 timme	1 timme	1 timme	N/A	N/A		60'	1 timme
Totalt	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	60'	2:17
Extra	2:55	3:00	3:05	N/A	N/A	N/A	2:58	N/A	1:38	N/A	N/A	2:10

Rengöringsanvisningar

Rengöring

Innan bakmaskinen rengörs ska den kopplas bort från el-nätet och låtas svalna. Torka av maskinen med en lätt fuktad trasa: sänk aldrig ner i vatten!

Använd endast milda rengöringsmedel. Tvättbensin, rengöringsmedel, skurborste och kemiska rengöringsmedel skadar apparaten.

Apparaten ska vara helt torr innan den används igen.

Enhet och lock

- Ta bort alla brödsmlur/-rester genom att försiktigt torka av med en lätt fuktad trasa.
- Böj/vrid inte temperatursensorn när du torkar av apparaten, denna sensor är placerad på väggens sida i bakmaskinen.

Baktråg och knådblad

- Kan diskas för hand med mildt diskmedel. Torka delarna noga innan de sätts tillbaka i maskinen.
- Diska inte tråget eller avtagbara delar i diskmaskin.

”Non-stick”-beläggning i tråg och på knådblad

- Håll bakmaskinen ren.
- Använd inte metallredskap. Dessa kan skada trågets och knådbladets ”non-stick”-beläggning.
- Det är normalt att ”non-stick”-beläggningen ändrar färg med tiden. Färgförändringen orsakas av ånga och annan fukt och påverkar inte apparatens funktion.
- Om det är svårt att ta bort knådbladet kan man hälla lite varmt vatten i brödråget och låta stå i 10-15 minuter, detta gör det enklare att ta loss knådbladet.

Enligt WEEE-direktivet skall elektriskt och elektroniskt avfall samlas in och behandlas separat. Om denna produkt någon gång i framtiden behöver skrotas släng INTE den tillsammans med hushållsavfall. Lämna produkten vid en insamlingspunkt avsedd för elektriskt och elektroniskt avfall.



Marknadsförs i Sverige av:
WILFA AB
BOX 9031
200 39 MALMÖ

wilfa.com

Instruktionsvejledning BM-10

<i>Sikkerhedsvejledning</i>	3
<i>Brødfunktion</i>	5
<i>Dejfunktion (Dough)</i>	6
<i>Bagefunktion (Bake)</i>	6
<i>Speciel funktion</i>	6
<i>Opskrift</i>	8
<i>Rengøringsanvisninger</i>	9

Sikkerhedsvejledning

- Vejledningen skal følges, når du bruger apparatet.
- Læs denne specifikation grundigt, før du tager apparatet i brug.
- Træk stikket ud af stikkontakten, når du ikke bruger apparatet, eller under rengøring.
- Apparatet må ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
- Apparatets varme overflader må ikke berøres. Brug grillhandsker! Bagemaskinen er meget varm efter bagning.
- Det er ikke tilladt at placere ting på ledningen. Træk stikket ud, når apparatet ikke benyttes.
- De bevægelige dele må ikke berøres.
- Du må ikke benytte andre reservedele end dem, der anbefales af producenten. I modsat fald kan der opstå personskade eller beskadigelser af apparatet.
- Apparatet er kun beregnet til privat brug. Må ikke benyttes uden-dørs eller andre steder.
- Hold ledningen væk fra varme overflader. Læg ikke andre varmelegemer på overfladen af apparatet.
- Apparatet må ikke placeres i nærheden af en ovn eller andre varmekilder.
- Afstanden mellem apparatet og væggen skal være mindst 5 cm.
- Du må ikke berøre stikkene på kontakten, når du tager stikkontakten ud.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller en fagmand eller en lignende kvalificeret person for at undgå farlige situationer.
- Apparatet er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Apparatet er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske eller mentale evner, nedsat følesans eller mangel på erfaring og viden, medmindre de instrueres i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.



Bageform Håndtag til bageform



Brødfunktion

Benyt den pågældende opskrift på følgende måde:

- 1 Sæt dejkrogen i bageformen.
- 2 Kom ingredienserne i bageformen i følgende rækkefølge: væsker først og derefter tørre ingredienser. Tilsæt tærgær til sidst. Hvis du bruger timer, er det vigtigt, at gæren ikke kommer i kontakt med væsken, da det kan ødelægge gærfunktionen.
- 3 Sæt bageformen i bagemaskinen, og luk forsigtig låget.
- 4 Tænd for apparatet, LCD'en viser "MENU 1 TIMER 3:25", tryk på knappen til valg af menu (Menu Select), og find den ønskede indstilling til bagning af brød.
- 5 Tryk på Crust Color (skorpefarve) for at vælge brødfarven. Du kan vælge mellem lys, medium og mørk. Tryk på knappen til valg af brødstørrelse (Loaf Size) for at vælge vægten for brødet.
- 6 Tryk på knappen til valg af brødstørrelse, og vælg mellem 0,5 kg, 0,75 kg og 1,0 kg.
- 7 Hvis du vil benytte forprogrammering, skal du trykke på knappen Time- eller Time+ (Delay Time) for at udsætte tidspunktet. Denne funktion giver dig mulighed for udsætte bagetiden i op til 15 timer. Den giver dig f.eks. mulighed for at indstille timeren om aftenen til den efterfølgende morgen, så du kan vågne op til friskbagt brød. Man tager altså ikke med i beregningen den tid, der kræves til at køre det valgte program. Det gøres automatisk af bagemaskinen.
- 8 Tryk på start-/stop-knappen for at starte bagemaskinen. Hvis du vil stoppe bagemaskinen, skal du trykke på start-/stop-knappen i et sekund, hvorefter bagemaskinen stopper. Kontrolpanelet må ikke berøres, når maskinen er i drift.
- 9 Når tiden viser "0:00", er bageprocessen afsluttet, og maskinen bipper fem gange. Herefter holdes brødet automatisk varmt. Hvis indstillingen til at holde brødet varmt er aktiveret, blinker sekundviseren, og maskinen bipper fem gange hvert 5. minut. Når temperaturen er blevet opretholdt i en time, bipper den fem gange og går tilbage til den indledende indstilling.
- 10 Når maskinen bipper, angiver det, at programmet er afsluttet. Når programmet er afsluttet, skal du trække stikket ud, før du tager brødet. Tag bageformen forsigtigt op med grydelapper. Vent fem minutter. Vend bageformen om, og ryst forsigtigt, indtil brødet falder ud. Tag dejkrogene ud af bunden af brødet.

Dejfunktion (Dough)

Dejfunktionen fungerer på samme måde som brødbagningsfunktionen, bortset fra at dejen ikke skal hæve. Når programmet er afsluttet, bipper maskinen fem gange.

Bagefunktion (Bake)

Denne funktion kan bruges til at bage andre typer brød ved at benytte følgende fremgangsmåde:

- 1 Sæt bageformen i bagemaskinen.
- 2 Kom ingredienserne i bageformen, og luk låget.
- 3 Tryk på knappen til valg af menu, og vælg bagefunktionen.
- 4 Tryk på start-/stop-knappen, hvorefter bagefunktionen aktiveres.
- 5 Når tiden viser "0:00", bipper maskinen fem gange og går tilbage til den indledende indstilling.
- 6 Hvis maden bliver færdig før tid (1 time), kan du trykke på start-/stop-knappen for at stoppe bagefunktionen. Herefter går maskinen tilbage til den indledende status.

Hvis der opstår et strømsvigt under bageprocessen, mister bagemaskinen sin hukommelse og går ikke automatisk tilbage til bagningen. I stedet for at smide dejen ud kan du opbevare den i bagemaskinen, indtil den er hævet til den ønskede størrelse. Når strømmen vender tilbage, kan du angive programmet til BAKE (bagning) for at starte bageprocessen.

Brug denne indstilling til at opvarme marmelade. Bagemaskinen skal være under opsyn, når denne indstilling benyttes. Denne indstilling må ikke benyttes til opvarmning af smør, da den stærke varme ødelægger smørsmagen, og meget varm smør kan også dryppe ned i bagemaskinen, når du fjerner bageformen.

Bemærk!

Ingredienserne skal være skåret i passende størrelser og fordeles jævnt, så brødet bages jævnt.

Special funktion

- 1 Hukommelsesfunktion, når strømmen er slået fra

Hvis strømmen går ud, når bagemaskinen er i gang, kan den stadigvæk genoptage bagningen, hvis den ikke er slukket i mere end 11 min.

Tiden på bageprogrammet forlænges med den tid, hvor maskinen har været slukket.

Driftstid = Slukket tid + programmets tid

Hvis maskinen er slukket i mere end 11 min., kan den ikke genoptage bagningen.

2 Advarsel mod overophedning og unormale situationer samt beskyttelsesfunktion

Maskinen har en sikkerhedsfunktion til advarsel mod overophedning. Hvis bagemaskinen opnår en unormal høj temperatur, vil maskinen ikke starte, og displayet viser E01. Se nedenstående forklaring.

■ Sikkerhedsfunktion

Hvis arbejdstemperaturen ikke svarer til temperaturen på det valgte program i menuen (undtagen marmelade- og bagemenuen): Hvis temperaturen i maskinen er overophedet, når du f.eks. vælger dejfunktionen, kan maskinen ikke starte (temperaturen må ikke overstige 56 °C.). I dette tilfælde vises "E00" eller "E01" på LCD-displayet, og maskinen bipper uden afbrydelse som advarsel.

Tag bageformen ud. Når temperaturen falder i maskinen, kan du nulstille menuen og starte programmet.

Hvis den stadigvæk ikke fungerer, skal du kontakte forhandleren eller sende den til reparation hos det nærmeste servicecenter.

■ Fejlmelding

Maskinen har en funktion til registrering af unormal funktionsmåde, f.eks. fejl i termostaten.

Hvis der vises "EEE" eller "HHH" på displayet, er der tale om en maskinfejl. Kontakt forhandleren, og send maskinen til reparation hos det nærmeste servicecenter.

3 Oplysninger om brødbagning

Når du laver brød, bipper maskinen nogle gange som advarsel:

- Hvis maskinen tilføres strøm igen, bipper den én gang.
- Hvis du trykker på en knap for at vælge menu, farve, brødstørrelse eller tid, bipper maskinen.
- Hvis du trykker på start/stop, bipper maskinen.
- Når du tilføjer frugt/nødder, bipper den 12 gange.
- Maskinen bipper fem gange for at signalere, at programmet er afsluttet, og at den igangsætter funktionen til at holde brødet varmt.
- Når funktionen til at holde brødet varmt er aktiveret, bipper den fem gange hvert 5. minut.
- Når funktionen til at holde brødet varmt er afsluttet, bipper den fem gange for at minde om, at programmet er afsluttet.

Grundlæggende												
Skorpe farve	Lys			Medium			Mørk			Hurtig		
	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg
Vægt	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	2:12-13:00	2:17-13:00	2:24-13:00
Forsinke	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Forvarmning	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Hvile	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min
1. æltn.	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	15min	15min	15min
1. hævn.	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
2. hævn.	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	8m50s	8m50s	8m50s
2. formni	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	10s	10s	10s
3. hævni	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	29m50s	29m50s	29m50s
Bagning	48min	53min	60min	48min	53min	60min	48min	53min	60min	48min	53min	60min
Holdes varm	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time
I alt	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24
Ekstra	2:51	2:56	3:03	2:51	2:56	3:03	2:51	2:56	3:03	1:50	1:55	2:02

Fransk	Lys			Medium			Mørk			Hurtig			
	Skorpe farve	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg
Vægt	3:30-13:00	3:32-13:00	-	3:30-13:00	3:32-13:00	-	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	2:30-13:00	2:32-13:00	2:35-13:00
Forsinke lse	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Forvarmning	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.æltning	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Hvile	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
2.æltning	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min
1. hævning	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	15min	15min	15min
1. forrning	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
2. hævning	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	15m50s	15m50s	15m50s
2. forrning	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
3. hævning	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	38m50s	38m50s	38m50s
Bagning	50 min	52 min	55 min	50 min	52 min	55 min	50 min	50 min	52 min	55 min	50 min	52 min	55 min
Holdes varm	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time	1 time
I alt	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35
Ekstra	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

	Sødt brød			European	Dej	Bagel dejen	Syltetøj	Bagnin g	Gluten- frit
	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg						
Vægt	3:17-13:00	3:22-13:00	3:27-13:00		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Forsinkel se				3:55-13:00	1:30-13:00	2:00-13:00	N/A	N/A	N/A
Forvarm ning	-	-	-	30min.					0 min
1. æltnin g	5min	5min	5min	5min	5min	20min	15min		5 min
Hvile	5min	5min	5min	10min	5min				0 min
2. æltni g	20min	20min	20min	20min	20min	10min			12 min
1. hævni g	39min	39min	39min	39min	60min				0 min
1. fornni g	10s	10s	10s	10s					0 min
2. hævni g	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s					0 min
2. fornni g	5s	5s	5s	10s					0 min
3. hævni g	51m55s	51m55s	51m55s	44m50s		90min			60 min
Bagning	50min	55 min	60 min	60min			50min	60'	60 min
Holdes varm	1 time	1 time	1 time	1 time	N/A	N/A		60'	1 time
I alt	3:17	3:22	3:27	3:55	1:30	2:00	1:05	60'	2:17
Ekstra	2:55	3:00	3:05	2:58	N/A	1:38	N/A	N/A	2:10

Rengøringsanvisninger

Rengøring

Før du rengør bagemaskinen, skal du trække stikket ud af stikkontakten og lade maskinen køle af. Tør forsigtigt maskinen af med en fugtig klud. Maskinen må ikke nedsænkes i vand!

Du må kun benytte et mildt rengøringsmiddel. Benzin, skrappe rengøringsmidler, skurebørster og kemiske rengøringsmidler ødelægger maskinen.

Sørg for, at maskinen er helt tør, før du benytter den igen.

Hoveddel og låg

- Fjern alle brødkrummer ved at tørre delene forsigtigt af med en fugtig klud.
- Sørg for, at du ikke bøjer temperatursensoren, som er placeret på indersiden af bagemaskinen, når du tørrer den af.

Bageform og dejkrog

- Kan håndvaskes med mildt sæbevand og børste. Tør delene af med en fugtig klud og lad dem tørre, før du sætter dem tilbage i maskinen.
- Bageformen og de andre aftagelige dele må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

Non-stick-form og -dejkrog

- Hold bagemaskinen ren.
- Metalredskaber må ikke benyttes. De kan skade non-stick-belægningen på bageformen og dejkrogen.
- Der er ingen grund til bekymring, hvis non-stick-belægningen ændrer farve med tiden. Farven ændres pga. damp og anden fugt og påvirker ikke ydeevnen på nogen måde.
- Hvis du har problemer med at fjerne dejkrogen, skal du komme varmt vand i bageformen i 10-15 minutter, så dejkrogen løsnes.

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.



Markedsføres i Danmark af:
AS WILFA
Industriveien 25
Postboks 146
1483 Skytta
Tlf: 67 06 33 00
Fax: 67 06 33 91

wilfa.com

Käyttöohje

BM-10

Turvaohjeet.....	3
Leivän leipominen	5
Taikinän valmistaminen (Dough)	6
Leipominen (Bake).....	6
Erikoistoiminto	6
Leivontaohjeita.....	8
Puhdistusohjeet	9

Turvaohjeet

- Tätä laitetta käytettäessä on noudatettava ohjeita.
- Lue ohjeet huolellisesti ennen tämän laitteen käyttämistä.
- Irrota pistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä.
- Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä koske laitteen kuumia pintoja. Käytä suojakäsineitä! Leipäkone on erittäin kuuma leivän paistamisen jälkeen.
- Kun laitetta ei käytetä, irrota pistoke pistorasiasta.
- Älä koske liikkuviin osiin.
- Älä käytä mitään muita kuin valmistajan suosittelemia lisälaitteita. Muutoin voi aiheuta henkilövahinko tai laite voi vaurioitua.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön. Älä käytä sitä muualla, esimerkiksi ulkona.
- Älä päästä virtajohtoa kuumien pintojen lähelle.
- Älä aseta laitetta liedon tai muun lämpölähteen lähelle.
- Laite ei saa olla 5 cm lähempänä seinää.
- Älä koske pistokkeen koskettimiin, kun työnnet pistokkeen pistorasiaan tai irrotat sen siitä.
- Jos virtajohto vahingoittuu, se on vaaratilanteiden ehkäisemiseksi aina vaihdettava uuteen valtuutetussa huoltokeskuksessa. Työn voi tehdä myös koulutettu asentaja.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten eikä fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneiden tai kokemattomien henkilöiden käyttöön, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo tai ohjaa laitteen käyttöä.
- Lapsia tulee valvoa, jotta he eivät leiki laitteella.

OSAT

Ohjauspainikkeet

Ikkuna

Kahva

Digitaalinen näyttö

Ajastuspainikkeet

Kotelon ulkopinta



Mittakuppi

Mittalusikka



Leivonta-astia

Leivonta-astian kahva



Vaivausterä

Leivän leipominen

Lisätietoja on leivontaohjeessa.

- 1 Kiinnitä vatkein leivonta-astiaan.
- 2 Laita ainekset leivonta-astiaan seuraavassa järjestyksessä: ensin nesteet ja niiden jälkeen kuivat aineet. Lisää kuivahiiva lopuksi. Jos käytät ajastinta, ei saa osua nesteeseen. Muutoin hiivan toiminta heikkenee.
- 3 Aseta leivonta-astia leipäkoneeseen ja sulje kansi varovaisesti.
- 4 Kytke laitteeseen virta. Näyttöön tulee teksti MENU 1 TIMER 3:25. Paina valintapainiketta (Menu Select) ja valitse haluamasi leipäohjelma.
- 5 Valitse pinnan väri painamalla paistoastepainiketta (Crust color): vaalea, normaali tai tumma.
- 6 Valitse leivän paino painamalla kokopainiketta (Loaf Size). Paino voi olla 0,5, 0,75 tai 1,0 kg.
- 7 Voit käyttää ajastinta painamalla Time-- tai Time+-painiketta (Delay time).
Valitse tunteina, koska haluat leivän olevan valmis. Leipäkoneen käynnistymisaika vaihtelee sen mukaan, kauanko leivän valmistaminen kestää.
- 8 Käynnistä leipäkone painamalla käynnistys- ja pysäytyspainiketta. Jos leipäkone on pysäytettävä, pidä käynnistys- ja pysäytyspainiketta painettuna 1 sekunnin. Leipäkone pysähtyy. Älä koske ohjauspaneeliin käytön aikana.
- 9 Kun näytössä näkyy 0:00, ohjelma on päättynyt. Leipäkoneesta kuuluu 5 äänimerkkiä, ja se pitää leivän lämpimänä. Tällöin sekuntinumerot vilkkuvat ja 5 minuutin välein kuuluu 5 äänimerkkiä. Kun leipää on pidetty lämpimänä 1 tunti, kuuluu 5 äänimerkkiä ja virta katkaistaan.
- 10 Tällöin ohjelma on päättynyt. Irrota pistoke pistorasiasta ja ota leipä ulos. Vedä leivonta-astia suoraan ulos. Odota 5 minuuttia. Käännä leivonta-astia ylösalaisin ja ravistele sitä, kunnes leipä irtoaa. Poista leivontaterä leivän sisältä.

Taikinan valmistaminen (Dough)

Taikinaa valmistettaessa toimitaan samoin kuin leipää leivottaessa, mutta suolaa tai sokeria ei tarvitse lisätä. Kun ohjelma on päättynyt, kuuluu 5 äänimerkkiä.

Leipominen (Bake)

Tämän toiminnon avulla voidaan leipoa leipää.

- 1 Aseta leivonta-astia leipäkoneeseen.
- 2 Aseta ainekset leivonta-astiaan ja sulje kansi.
- 3 Paina valintapainiketta ja valitse leipomistoiminto.
- 4 Paina käynnistys- ja pysäytyspainiketta. Leipominen käynnistyy.
- 5 Kun näytössä näkyy 0:00, kuuluu 5 äänimerkkiä ja ohjelma päättyy.
- 6 Leipominen voidaan keskeyttää painamalla On/Off-painiketta, kun ruoka on kypsää.

Jos leivän leipomisen aikana tapahtuu sähkökatko, tiedot katoavat leipäkoneen muistista eikä leipominen jatku automaattisesti. Taikinaa ei tarvitse heittää pois. Sen voi antaa nousta halutun kokoiseksi leipäkoneessa. Kun virtakatkos päättyy, voit paistaa taikinan leiväksi valitsemalla pelkän paisto-ohjelman (BAKE).

Tämän toiminnon avulla voit kuumentaa hillon uudelleen.

Leipäkonetta on valvottava, kun tätä asetusta käytetään. Älä käytä tätä toimintoa voin kuumentamiseen, sillä voimakas kuumuus pilaa voin maun. Lisäksi leipäkoneeseen voi päästä erittäin kuumaa voita, kun leivonta-astia poistetaan siitä.

Erikoistoiminto

- 1 Muistin toiminta virtakatkoksen aikana

Jos leipäkoneesta katkaistaan sen ollessa toiminnassa vahingossa virta alle 11 minuutiksi tai sattuu korkeintaan tämän mittainen sähkökatko, kytke laitteeseen virta uudelleen. Toiminta automaattisesti. Leipömisohjelma pitenee katkoksen ajalla.

Toiminta-aika = katkosaika + ohjelman vaatima aika

Jos virta katkaistaan yli 11 minuutiksi, toiminta ei voi jatkua.

Huomio:

Paistettava leipä tai muu ruoka paistuu tasaisesti, kun se on kohtuullisen kokoinen ja se jakautuu leivonta-astiaan tasaisesti.

2 Ylikuumenemissuojaus

Laitteessa on ylikuumenemissuojaus. Se varoittaa liiallisesta kuumuudesta. Jäljempänä on lisätietoja vikailmoituksista.

■ Turvallisuustoiminto

Jos leipäkoneessa vallitseva lämpötila ei vastaa valittua ohjelmaa (hillo- ja leipomisohjelmia lukuun ottamatta), leipäkonetta ei voi käynnistää, näyttöön tulee E00 tai E01 ja kuuluu varoitusääni.

Poista leivonta-astia. Kun lämpötila on palautunut normaaliksi, voit nollata valikon ja käynnistää ohjelman uudelleen.

Jos laite ei käynnisty, ota yhteys ostopaikkaan ja lähetä se lähimpään huolto-koorjaamoon korjattavaksi.

■ Vikailmoitukset

Laite tunnistaa viat, esimerkiksi termostaatin virheellisen toiminnan.

Tällöin näyttöön tulee EEE. Jos laitteeseen tulee vika, näyttöön tulee HHH.

Jos laite on korjattava, ota yhteys valtuutettuun huoltokorjaamoon.

3 Leipäkoneesta kuuluvat äänimerkit

Leipää leivottaessa joskus voi kuulua äänimerkkejä.

- Kun laitteeseen kytketään uudelleen virta, kuuluu yksi äänimerkki.
- Painettaessa Menu-, Color-, Loaf-, Time-- tai Time+-painiketta kuuluu äänimerkki.
- Käynnistys- ja sammutuspainiketta painettaessa kuuluu äänimerkki.
- Kun on aika lisätä hedelmät tai pähkinät, kuuluu 12 äänimerkkiä.
- Kun ohjelma päättyy ja laite ryhtyy pitämään leipää lämpimänä, kuuluu 5 äänimerkkiä.
- Kun leipää pidetään lämpimänä, kuuluu 5 äänimerkkiä 5 minuutin välein.
- Kun lämpimänä pitäminen on päättynyt, kuuluu 5 äänimerkkiä ohjelman päättymisen merkiksi.

Lisä	2:51	2:56	3:03	2:51	2:56	3:03	2:51	2:56	3:03	1:50	1:55	2:02
Ranskanleipä												
Paistoaste	Vaalea			Keskitaso			Tumma			Pikahjelma		
	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg
Paino	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	2:30-13:00	2:32-13:00	2:35-13:00
Esilämmitys	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Alustus1	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Lepo	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Alustus2	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min
Nostatu	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	15min	15min	15min
Muotoilu1	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Nostat2	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	15m50s	15m50s	15m50s
Muoto2	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Nostat3	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	38m50s	38m50s	38m50s
Paisto	50 min	52 min	55 min	50 min	52 min	55 min	50 min	52 min	55 min	50 min	52 min	55 min
Lämpimänäpito	1 tunti	1 tunti	1 tunti	1 tunti	1 tunti	1 tunti	1 tunti	1 tunti	1 tunti	1 tunti	1 tunti	1 tunti
Yhteensä	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35
Lisä	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

	Makea leipä		Super-pika (0.75kg)	Super-pika (1.0kg)	Kahvil leipä/p ikaleiv onta	European	Taikina	Bagel Taikin a	Hillo	Paisto	Glutteeniton
Paino	0.5kg	0.75kg	0.75kg	1.0kg		0.75kg	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Viiveaika	3:17-13:00	3:22-13:00	N/A	N/A		3:55-13:00	1:30-13:00	2:00-13:00	N/A	N/A	N/A
Esilämmi	-	-				30min.					0 min
Alustus1	5 min	5 min	15min	15min	3min	5min	5min	20min	15min		5 min
Lepo	5min	5min			5min	10min	5min				0 min
Alustus2	20min	20min			5min	20min	20min	10min			12 min
Nostatu 1	39min	39min				39min	60min				0 min
Muotoi1	10s	10s				10s					0 min
Nostatu 2	25m50s	25m50s				25m50s					0 min
Muotoi2	5s	5s				10s					0 min
Nostat3	51m55s	51m55s	8min	8min		44m50s		90min			60 min
Paisto	50min	55 min	35min	35min	90min	60min			50min	60'	60 min
Lämpim änäpito	1 tunti	1 tunti	1 tunti	1 tunti	1 tunti	1 tunti	N/A	N/A		60'	1 tunti
Yhteensä	3:17	3:22	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	60'	2:17
Lisä	2:55	3:00	N/A	N/A	N/A	2:58	N/A	1:38	N/A	N/A	2:10

Puhdistusohjeet

Puhdistaminen

Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen leipäkoneen puhdistamista. Puhdista pyyhkimällä kostealla liinalla. Älä upota veteen.

Käytät ainoastaan mietoa pesuainetta. Bensiini, puhdistusaineet, hankavat harjat ja kemikaalit vaurioittavat laitetta.

Varmista ennen laitteen seuraavaa käyttökertaa, että se on täysin kuiva.

Runko ja kansi

- Poista kaikki leivänmurut pyyhkimällä kostealla liinalla.
- Varo taivuttamasta lämpötilatunnistinta. Se sijaitsee leipäkoneen sisäseinämässä.

Leivonta-astia ja vaivauskoukku

- Pestään käsin pesuaineella, lämpimällä vedellä ja tiskiharjalla. Kuivaa perusteellisesti ennen osien laittamista takaisin leipäkoneeseen.
- Älä pese leivonta-astiaa tai irrotettavia osia astianpesukoneessa.

- Tarttumattomalla pinnalla varustettu leivonta-astia ja vaivauskoukku
- Älä käytä metallisia työvälineitä. Ne vaurioittavat leivonta-astian ja vaivausterän tarttumattomia pintoja.
- Tarttumattoman pinnoituksen värin muuttumisesta ajan myötä ei ole haittaa. Höyry ja kosteus saavat värin muuttumaan. Se ei vaikuta toimintaan.
- Jos vaivauskoukun irrottaminen on vaikeaa, kaada leivonta-astiaan lämmintä vettä ja anna liota 10-15 minuuttia. Tällöin vaivauskoukku irtoaa.

Oy Wilfa Suomi Ab myöntää 2 vuoden takuun maahantuomilleen Wilfa-tuotteille. Tämä takuu kattaa tuotteessa ostopäivällä 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 oi-keuksiin.



Maahantuoja:
Oy Wilfa Suomi Ab
Melkonkatu 28 E 19
00210 Helsinki
puh: (09) 680 3480
fax: (09) 680 34820
www.wilfa.fi

wilfa.com

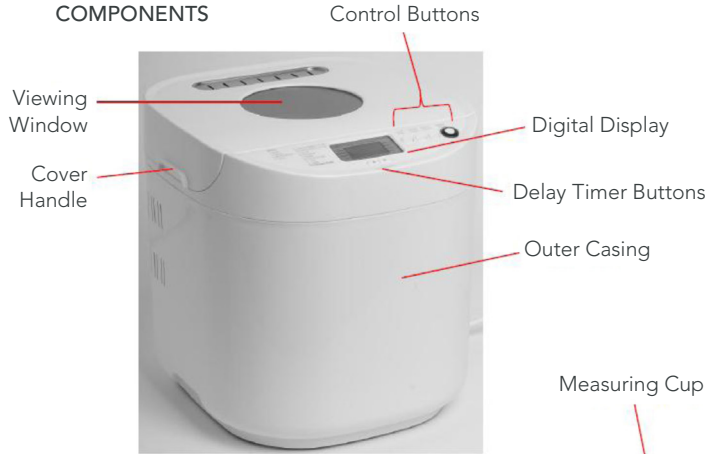
Instruction Manual BM-10

<i>Safety Instructions</i>	3
<i>Bread function</i>	5
<i>Dough function</i>	6
<i>Baking function</i>	6
<i>Special function</i>	6
<i>Recipe</i>	8
<i>Cleaning instructions</i>	9

Safety Instructions

- When using the appliance, the instructions must be followed.
- Read these specifications carefully before using this appliance.
- Unplug the power cord from the socket when not in use or when cleaning the appliance.
- Do not immerse the appliance in water or other liquid.
- Do not touch any of the appliance's hot surfaces. Use protective gloves! The bread machine is very hot after baking.
- Do not allow the power cord to be obstructed; when the appliance is left unattended, please remember to unplug the power cord.
- Do not touch any moving parts.
- Do not use additional parts except those recommended by the manufacturer, as this may cause personal injury and damage the appliance.
- This appliance is intended for household use. Do not use outside or anywhere else.
- Do not place the power cord near a hot surface. Do not place any other items on the surface of the appliance.
- Do not place the appliance close to a fire or other source of heat. Ensure that there is a gap of more than 5 cm between the appliance and wall.
- Do not touch the plug contacts when unplugging.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the latter's service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

COMPONENTS



Bread Pan Bread Pan Handle



Bread function

Refer to the appropriate recipe and follow this procedure:

- 1 Insert the kneading blade into bread pan.
- 2 Place ingredients in the bread pan in the following order: wet ingredients first, and then the dry ones. Add dry yeast at the end. If you are using the timer function, it is important that the yeast does not come into contact with the wet ingredients, otherwise the dough will not rise as well.
- 3 Insert the bread pan into bread maker and gently close the lid.
- 4 Turn on the appliance. The LCD display will show "MENU 1 TIMER 3:25". Press the Menu Select button and cycle through the bread options until you reach your desired baking programme.
- 5 Press Crust Color to select the bread color from Light, Medium and Dark.
- 6 Press Loaf size button to select loaf size from 0.5kg, 0.75kg and 1.0kg.
- 7 If you need to use the timer function, press the Time+ or Time- Delay time buttons to adjust the time. Set the number of hours after which the bread should be ready. The machine will determine when the baking programme begins.
- 8 Press Start/Stop to start the bread maker.
If you need to stop the bread maker, hold down the Start/Stop button for 1 seconds and the bread maker will stop.
Do not touch the control panel while the appliance is operating.
- 9 When the time shows "0:00", the programme is. The machine beeps 5 times in warning and then switches to the "keep warm" function. While this function is operating, the second counter will flash and the machine will beep 5 times every 5 minutes. After the "keep warm" function has been operating for one hour, the machine beeps 5 times and revert to the initial status.
- 10 When the machine beeps, the programme is finished. After the programme has finished, unplug from the mains socket before taking out the bread. Using oven gloves or similar, pull the bread pan straight out of the machine. Wait for 5 minutes. Turn the bread pan upside down and gently shake until bread drops out. Remove the kneading blade from the bottom of the bread.

Dough function

Dough function operation is the same as the bread making function, except that this programme does not bake the bread. The machine beeps 5 times when the programme is finished.

Baking function

This function can be used to bake bread or other baked goods. Follow this procedure:

- 1 Inset the bread pan into the bread maker.
- 2 Put the ingredients into the bread pan and close the lid.
- 3 Press the Menu Select button and select the Baking function.
- 4 Press the Start/Stop button to activate the baking function.
- 5 When the time display shows "0:00", the machine will beep 5 times in warning, and then revert to the initial state.
- 6 If the baked product is finished before the baking process finishes (1 hour), press Start/Stop button to stop the baking function. The machine will revert to the initial state.

If there is a power failure during the baking process, the bread maker memory is deleted, meaning that baking will not commence automatically. Instead of discarding the dough, you can leave it in the bread maker until it has risen to the desired size. When the power returns, set the programme to BAKE to start the baking process. This setting can be used to heat jam. The bread maker must be supervised while on this setting. Do not use this setting to heat butter as the strong heat will spoil the taste of the butter, and the hot butter may also drip into the bread maker when removing the bread container.

Special function

- 1 Memory function when the machine is switched off

If the bread maker is switched off or the power fails while the bread maker is operating, and if it is switched on again/the power returns within 11 minutes, the machine will start operating again automatically.

The time allocated for the baking programme will be extended by the amount of time that is lost:

Operating time=Time switched off + Programme time.

If the machine is off for more than 11 minutes, it cannot revert to its previous operating status.

Note: The food you are baking should be cut into reasonable-size pieces and distributed evenly, in order for it to bake evenly.

2 Warning for overly high temperatures, abnormal operation and safety protection function.

The appliance features an internal safety function that warns you when the temperature is too high. See the explanations below if an error message appears.

■ Safety protection function

If the temperature inside the machine does not correspond to the selected programme (except in the case of jam and the Bake programme). For example, when the dough function is selected and the temperature inside the machine is too high, the machine cannot start (the temperature should not exceed 56 °C.) In this situation, "E00" or "E01" appear on the display, and the machine will beep to warn you.

Take out the bread pan. When the temperature falls inside the machine, the user can reset the menu and start the programme.

If the appliance still does not work, contact your dealer or send it to a service centre for repair.

■ Trouble-shooting

Any abnormal operation (e.g. a thermostat error) is registered by the appliance.

If "EEE" or "HHH" appears on the display, a machine error has occurred.

Please contact your dealer or send the machine to the nearest service centre for repair.

3 Bread maker information

The machine beeps at certain points during the the bread making process to alert hte user:

- The appliance beeps once when it is switched on.
- If the Menu, Color, Loaf, Time- or Time+ are pressed, the appliance beeps.
- If the Start/Stop button is pressed, the appliance beeps.
- The appliance beeps 12 times when fruit is due to be added.
- It beeps 5 times when the programme finishes and the "keep warm" function beings.
- During the "keep warm" function, the machine beeps 5 times every 5 minutes.
- When the "keep warm" function is complete, the machine beeps 5 times to notify the user that the programme is finished.

Basic												
Crust Color	Light			Medium			Dark			Rapid		
	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg
delay	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	2:12-13:00	2:17-13:00	2:24-13:00
Pre-heat	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Knead1	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Rest	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Knead2	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min
Rise1	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	15min	15min	15min
Shape1	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Rise2	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	8m50s	8m50s	8m50s
Shape2	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	15s	10s	10s	10s
Rise3	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	49m45s	29m50s	29m50s	29m50s
Bake	48min	53min	60min	48min	53min	60min	48min	53min	60min	48min	53min	60min
Keep warm	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Total	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24
Extras	2:51	2:56	3:03	2:51	2:56	3:03	2:51	2:56	3:03	1:50	1:55	2:02

French												
Crust Color	Light			Medium			Dark			Rapid		
	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg
weight	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	2:30-13:00	2:32-13:00	2:35-13:00
delay	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pre-heat	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Knead1	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Rest	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min	20min
Knead2	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	39min	15min	15min	15min
Rise1	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Shape1	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	30m50s	15m50s	15m50s	15m50s
Rise2	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Shape2	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	59m50s	38m50s	38m50s	38m50s
Rise3	50 min	52 min	55 min	50 min	52 min	55 min	50 min	52 min	55 min	50 min	52 min	55 min
Bake	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Keep warm	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35
Total	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Extras	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Whole wheat												
Crust Color	Light			Medium			Dark			Rapid		
	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg	0.5Kg	0.75Kg	1.0Kg
weight	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	2:28-13:00	2:30-13:00	2:33-13:00
Pre-heat	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	5 min	5 min	5 min
Knead1	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Rest	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Knead2	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min	15min
Rise1	49min	49min	49min	49min	49min	49min	49min	49min	49min	24min	24min	24min
Shape1	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Rise2	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	25m50s	10m50s	10m50s	10m50s
Shape2	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s	10s
Rise3	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	44m50s	34m50s	34m50s	34m50s
Bake	48 min	50 min	53 min	48 min	50 min	53 min	48 min	50 min	53 min	48 min	50 min	53 min
Keep warm	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Total	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33
Extras	2:56	2:58	3:01	2:56	2:58	3:01	2:56	2:58	3:01	2:06	2:08	2:11

	Sweet bread			ULTRA FAST (0.75Kg)	ULTRA FAST (1.0Kg)	Quick	European	Dough	Bagel Dough	Jam	Bake	Gluten Free
	0.5kg	0.75Kg	1.0kg									
weight	3:17-13:00	3:22-13:00	3:27-13:00	N/A	1.0kg	N/A	0.75Kg	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
delay	-	-	-	N/A	N/A	N/A	3:55-13:00	1:30-13:00	2:00-13:00	N/A	N/A	N/A
Pre-heat	5min	5min	5min	15min	15min	3min	30min.	5min	20min	15min		0 min
Knead1	5min	5min	5min			5min	5min	5min				5 min
Rest	20min	20min	20min			5min	10min	5min				0 min
Knead2	39min	39min	39min			5min	20min	20min	10min			12 min
Rise1	10s	10s	10s				39min	60min				0 min
Shape1	25m50s	25m50s	25m50s				10s					0 min
Rise2	5s	5s	5s				25m50s					0 min
Shape2	51m55s	51m55s	51m55s				10s					0 min
Rise3	50min	55 min	60 min	8min	8min		44m50s		90min			60 min
Bake	1h	1h	1h	35min	35min	90min	60min			50min	60'	60 min
Keep warm	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	60'	1h
Total	2:55	3:00	3:05	N/A	N/A	N/A	2:58	N/A	1:38	N/A	N/A	2:10

Cleaning instructions

Cleaning

Before cleaning the bread maker, unplug it from the socket and allow it to cool down. To clean, wipe the machine with a damp cloth. Do not immerse in water!

Use only a mild kitchen detergent. Petrol, cleaning agents, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the appliance.

Before re-using the unit, make sure it is completely dry.

Body and lid

- Remove all bread crumbs by wiping carefully with a damp cloth.
- As you wipe, take care not to bend the temperature sensor, which is located on the inside wall of the bread maker.

Baking pan and kneading blade

- May be washed manually using mild soapy water and a brush. Dry thoroughly before replacing the parts in the machine.
- Do not wash the pan or other removable parts in a dishwasher.

Non-stick coating on pan and kneading blade

- Keep your bread maker clean.
- Do not use metal utensils. These will damage the non-stick coating on the pan and kneading blade.
- It is normal for the non-stick coating to change colour over time. This change is the result of steam and other moisture, and does not affect performance.
- If you have difficulty removing the kneading blade, fill the bread pan with hot water for 10-15 minutes to allow the kneading blade to loosen.

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
Postboks 146
1483 Skytta, Norway
Tel: 67 06 33 00
Fax: 67 06 33 91

wilfa.com

