

wilfa in homes since 1948



Nybakt

Bread maker machine

Bruksanvisning
Bruksanvisning
Brugsanvisning
Käyttöohje
Bruksanvisning

BM-50

Brødbakemaskin

| | |
|--|----|
| <i>Før du bruker ditt Wilfa apparat</i> | 2 |
| <i>Sikkerhet</i> | 2 |
| <i>Beskrivelse</i> | 8 |
| <i>Bruk av din brødbakemaskin</i> | 10 |
| <i>Hvordan måle ingredienser</i> | 11 |
| <i>Programstatusindikator</i> | 11 |
| <i>Automatisk dispenser</i> | 12 |
| <i>Bruksdiagram for automatisk dispenser</i> | 13 |
| <i>Forsinkelses-timer</i> | 14 |
| <i>Strømbryddsbeskyttelse</i> | 14 |
| <i>Vedlikehold og rengjøring</i> | 15 |
| <i>Programkart for brød/deig</i> | 16 |
| <i>Brøduppskrifter</i> | 22 |
| <i>Ingredienser</i> | 23 |
| <i>Tilpasning av dine egne oppskrifter</i> | 26 |
| <i>Ta ut, skjære opp og lagre brødet</i> | 27 |
| <i>Oppbevaring</i> | 27 |
| <i>Generelle råd og tips</i> | 28 |
| <i>Feilsøkingssguide</i> | 33 |
| <i>Service og Kundebehandling</i> | 34 |

Før du bruker ditt Wilfa apparat

- Les disse instruksjonene nøye og oppbevar dem for fremtidig referanse.
- Fjern all emballasje og eventuelle etiketter.

SIKKERHET

- Ikke berør varme overflater. Overflater kan bli varme under bruk. Bruk alltid grytekluter å fjerne det varme brødbeholderen.
- For å unngå søl inne i ovnsrommet skal brødbeholderen alltid fjernes fra maskinen før du legger i ingrediensene. Ingredienser som sprutes på varmeelementet kan brenne og forårsake røyk.
- Hvis ledningen er skadet, må den erstattes av produsenten, forhandleren eller tilsvarende kvalifisert personell for å unngå farlige situasjoner.
- Ikke legg dette apparatet, strømledningen eller støpselet i vann eller annen væske.
- Koble alltid apparatet ut etter bruk, før montering, fjerning deler eller før rengjøring.
- Ikke la den elektriske ledningen henge over kanten på en arbeidsflate eller la den berøre varme overflater som for eksempel en gass- eller elektrisk komfyr.
- Dette apparatet skal kun brukes på en flat og varmebestandig overflate.

- Ikke plasser hånden inne i ovnrommet etter at brødbeholderen har blitt fjernet, ettersom det vil være veldig varmt.
- Ikke berør bevegelige deler i brødbakemaskinen.
- Ikke overskrid de maksimale mel- og hevemiddelsmengdene angitt i oppskriftene som følger med.
- Ikke plasser brødbakemaskinen i direkte sollys, i nærheten av varme apparater eller i trekk. Alle disse tingene kan påvirke den interne temperaturen i ovnen, noe som kan ødelegge resultatene.
- Må ikke brukes utendørs.
- Ikke sett på brødbakemaskinen når den er tom, da dette kan forårsake alvorlig skade.
- Ikke bruk ovnsrommet som lagringsplass.
- Ikke dekk til åpningene på siden av maskinen, og sikre at det fins tilstrekkelig ventilasjon rundt brødbakemaskinen under drift.
- Apparatet skal ikke brukes med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Ikke bruk brødbakemaskinen uten dispenserens ④ montert.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap om de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene involvert. Barn skal ikke leke med ap-

paratet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.

- Apparatet skal bare brukes til tiltenkt husholdningsbruk. Wilfa aksepterer intet ansvar hvis apparatet er utsatt for feil bruk, eller tilfeller av manglende overholdelse av disse instruksjonene.

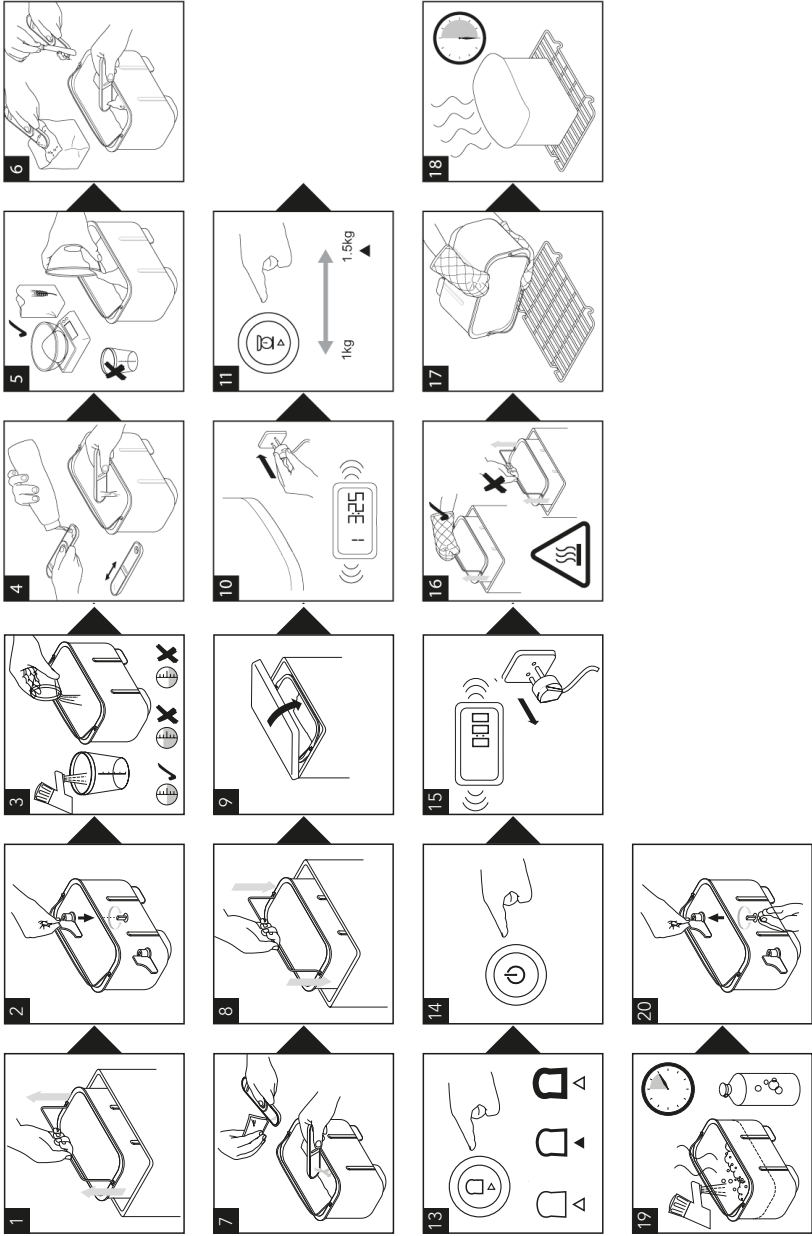
Før støpselet settes i stikkontakten

- Kontroller at strømforsyningen stemmer med det som er angitt på undersiden av apparatet.
- Dette apparatet er i samsvar med EU-direktiv 2004/108/EF om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-forskrift. 1935/2004 av 27/10/2004 om materialer beregnet for kontakt med mat.

Før du bruker din brødbakemaskin for første gang:

- Vask alle delene (se vedlikehold og renhold).











Beskrivelse

- ① lokkets håndtak
- ② inspeksjonsvindu
- ④ automatisk dispenser
- ⑤ varmeelement
- ⑥ brødbeholderens håndtak
- ⑦ eltere
- ⑧ brødbeholder
- ⑨ drivaksler
- ⑩ drivkoplinger
- ⑫ målebeger
- ⑬ dobbel måleskje 1 ts & 1 ss
- ⑭ kontrollpanel
- ⑮ menyknapp
- ⑯ brødstørrelse-knappen
- ⑰ programstatusindikator
- ⑱ displayet
- ⑲ brødstørrelse-indikatorer
- ⑳ start / stopp-knapp
- ㉑ skorpefarge-knapp
- ㉒ skorpefarge-indikatorer (lys, medium, mørk eller rask)
- ㉓ tidsurknapper

Bruk av din brødbakemaskin







- 1 Løft brødbeholderen ut ved hjelp av håndtaket.
- 2 Monter elterne.
- 3 Hell vannet i brødbeholderen.
- 4 Tilsett resten av ingrediensene i brødbeholderen i den rekkefølgen som er oppført i oppskriftene.
- 5 Sørg for at alle ingrediensene veies nøyaktig siden feil mål vil gi dårlige resultater.
- 6 Sett brødbeholderen inn i ovnsrommet og skyv ned for å sikre at det er låst i posisjon.
- 7 Senk håndtaket og lukk lokket.
- 8 Trykk på  knappen til ønsket program er valgt. Brødbakemaskinen vil som standard være innstilt til 1,5 kg og medium skorpefarge.
- 9 Velg brødstørrelse ved å trykke på  knappen til indikatoren beveger seg til ønsket brødstørrelse.
- 10 Velg skorpefarge ved å trykke skorpeknappen  til indikatoren beveger seg til ønsket skorpefarge (lys, medium, mørk eller rask). Merknad: For å velge den raske versjonen av (1) Grunnleggende, (2) Fransk eller (3) Sammelt program, hold  knappen nede til indikatoren peker på ►.
- 11 Trykk på  knappen. For å stoppe eller avbryte programmet, trykk på  knappen i 2 -3 sekunder til den piper.
- 12 På slutten av steketiden, trekk ut kontakten til brødbakemaskinen.
- 13 Løft brødbeholderen ut ved hjelp av håndtaket. **Bruk alltid grytekluter, ettersom brødbeholderen vil være varmt.**
- 14 Slå deretter ut brødet på en rist, for avkjøling.
- 15 La brødet avkjøles i minst 30 minutter før det skjæres opp, slik at dampen kan unnslippe. Brødet kan være vanskelig å skjære hvis det er varmt.
- 16 Rengjør brødbeholderen og elterene umiddelbart etter bruk (se vedlikehold og renhold).

Hvordan måle ingredienser

- Det er svært viktig å bruke eksakte mål på ingrediensene for best resultat.
- Mål alltid flytende ingredienser i det gjennomsiktige målebegeret med gradert merking som følger med. Væsker bør bare nå opp til markeringen på koppen i øyehøyde, ikke over eller under (se 3).
- Bruk alltid væsker ved romtemperatur, 20°C/68°C, med mindre du baker brød med super rask syklus. Følg instruksjonene i oppskriftsdelen.
- Bruk alltid måleskjeen som følger med for å måle mindre mengder med tørre og våte ingredienser. Bruk glidebryteren til å velge mellom følgende mål - 1/2 ts, 1 ts, 1/2 ss eller 1 ss. Fyll skjeen til toppen og jevn av (se 6).

Programstatusindikator ⑰

Programstatusindikatoren ligger i displayet og indikatorpilen vil peke på det stadiet av syklusen som brødbakemaskinen har nådd, som følger:

- Forvarming  – Forvarmingsfunksjonen fungerer bare ved starten av sammalt (30 minutter) og sammalt rask (5 minutter) for å varme ingrediensene før den første eltingen begynner. Det foregår ingen elting i denne perioden.
- Elting  – Deigen er enten i første eller andre eltingsomgang eller blir slått tilbake mellom hevingssykluser. Under de siste 15-20 minuttene av andre elting på innstillingen (1), (2), (3), (4) og (6) vil den automatiske dispenseren være i drift og et varsel vil høres for å fortelle deg når det er på tide å legge til noen ekstra ingredienser manuelt.
- Heving  – Deigen er i enten første, andre eller tredje hevingssyklus.
- Steking  – Brødet er i siste stekesyklus.
- Hold varmt  – Brødbakemaskinen settes automatisk i Hold Varmt modus ved slutten av stekesyklusen. Avhengig av hvilket som kommer først vil den enten bli i Hold varmt-modus i 1 time eller til maskinen blir slått av. Vennligst merk: varmeelementet vil slås på og av, og vil lyse av og til under hold varmt-syklusen.
- Slutt  slutten av programmet.

Automatisk dispenser ④

Din BM-50 brødbakemaskine er utstyrt med en automatisk dispenser for å slippe ekstra ingredienser direkte inn i deigen under eltesyklus. Dette sikrer at ingrediensene ikke blir overbehandlet eller knust, og at de er jevnt fordelt.

Tilpasse og bruke den automatiske dispensereren

1. Monter dispensereren ④ på lokket. Trykk ned for å sikre at den sitter godt. **Ikke bruk brødbakemaskinen uten dispensereren ④ på.**
2. Fyll dispensereren med de nødvendige ingredienser.
3. Den automatiske dispensereren settes i drift ca. 15-20 minutter ut i eltingen og et lydsignal høres i tilfelle du trenger å legge til ingredienser manuelt.

Tips!

Ikke alle ingrediensene er egnet for bruk med den automatiske dispensereren og for best resultat, følg retningslinjene nedenfor:

- Ikke overfyll dispensereren - følg de anbefalte mengdene spesifisert i de medfølgende oppskriftene.
- Hold dispensereren ren og tørr for å unngå at ingredienser setter seg fast.
- Skjær ingrediensene grovt eller strø over med mel for å redusere klebrigheten som kan hindre ingrediensene fra å bli sluppet ned.


Bruksdiagram for automatisk dispenser

| Ingredienser | Egnet for bruk med automatisk dispenser | Kommentarer |
|--|---|---|
| Tørket frukt, dvs. sultana-rosiner, rosiner, blandede skrellede og glaserte kirsebær | Ja | <p>Hakk opp i grove biter, ikke for fine</p> <p>Ikke bruk frukt dyppet i sirup eller alkohol.</p> <p>Strø lett med mel for å stoppe frukt fra å sette seg fast.</p> <p>Biter som er for små kan sette seg fast i dispenseren, og blir dermed ikke blandet i deigen.</p> |
| Nøtter | Ja | Hakk opp i grove biter, ikke for fine |
| Store frø som solsikke- og gresskarfrø | Ja | |
| Små frø som valmue- og sesamfrø | Nei | <p>Svært små frø kan falle ut gjennom åpningen rundt dispenser-døren.</p> <p>Slike er best lagt til manuelt eller sammen med andre ingredienser.</p> |
| Urter - friske eller tørkede | Nei | <p>På grunn av størrelsen når de blir hakket kan de falle ut av dispenseren. Urter er svært lette i vekt og kan bli igjen i dispenseren.</p> <p>Slike er best lagt til manuelt eller sammen med andre ingredienser.</p> |
| Ingredienser med høyt vanninnhold dvs. rå frukt | Nei | Olje kan forårsake at ingrediensene kleber seg til dispenser. De kan brukes hvis de er godt drenert og grundig tørket før du legger dem til dispenseren. |
| Ost | Nei | <p>Kan smelte i dispenseren.</p> <p>Legg til sammen med andre ingredienser, direkte i brødbeholderen.</p> |
| Sjokolade / Sjokoladebiter | Nei | <p>Kan smelte i dispenseren.</p> <p>Legges til manuelt når varslingslyder.</p> |

VIKTIG: Når du bruker denne forsinket-start funksjonen må du ikke bruke lett bedervelige ingredienser - ting som "blir dårlig" lett ved romtemperatur eller over, slik som melk, egg, ost og yoghurt etc.

Forsinkelses-TIMER tidsurknapper

Forsinkelses-TIMERen lar deg utsette brødbakingsprosessen med opp til 15 timer. Forsinket start kan ikke brukes med programmer (5) til (11). For å bruke forsinkelses-TIMER, plasser ingrediensene i brød-beholderen, og lås brødbeholderen i brødbakemaskinen. Deretter:

- Trykk på MENY-knappen  for å velge ønsket program – tiden for programsyklusen vises.
- Velg skorpefarge og størrelse som ønskes.



3:25

Still deretter inn timeren:

- Trykk (+) TIMER-knappen og fortsett med det inntil total tid som kreves vises. Hvis du går forbi ønsket tid, trykk på (-) TIMER-knappen for å gå tilbake. Timer-knappen, når trykket, beveger seg i 10 minutters intervaller. Du trenger ikke å regne ut forskjellen mellom programtiden valgt og antall timer som kreves, siden brødbakemaskinen automatisk vil inkludere syklustiden for innstillingen. Eksempel: Ferdig brød ønskes kl. 0700. Hvis brødbakemaskinen er stilt inn med de nødvendige oppskrifts- ingrediensene 22:00 kvelden før, er den totale tiden som skal stilles inn på timeren 9 timer.
- Trykk på MENY-knappen for å velge program, f.eks. 1 og bruk (+) TIMER knappen for å stille tiden i 10-minutters intervaller inntil displayet viser '9:00'. Hvis du går forbi '9:00', kan du ganske enkelt trykke på (-) TIMER-knappen til du kommer tilbake til '9:00'.
- Trykk på START / STOPP-knappen og kolon (:) blinker i displayet. Timeren vil begynne å telle ned.
- Hvis du gjør en feil eller ønsker å endre tiden som er innstilt, trykker du på START / STOPP-knappen til skjermen er tom. Deretter kan du tilbakestille tiden.



09:00



09:00

Strømbryddsbeskyttelse

Din brødbakemaskin har en 7 minutters strømbryddsbeskyttelse i tilfelle enheten ved et uhell kobles fra under drift. Enheten vil fortsette programmet hvis den blir plugget tilbake med en gang.

Vedlikehold og rengjøring

- Trekk ut kontakten til brødbakemaskinen og la den avkjøles helt før rengjøring.
- Ikke dypp verken brødbakemaskinen eller utsiden av brødbeholderen i vann.
- Ikke bruk slipende skuresvamber eller metallredskaper.
- Bruk en myk, fuktig klut til å rengjøre utsiden og innsiden av brødbakemaskinen om nødvendig.

Brødbeholder

- Ikke vask brødbeholderen i maskin.
- Rengjør brødbeholderen og elterene **umiddelbart** etter hver bruk ved å delvis fylle beholderen med varmt såpevann. La det trekke i 5 til 10 minutter. For å fjerne elterne, skru med klokken og løft ut. Fullfør rengjøringen med en myk klut, skyll og tørk. Hvis elterne ikke kan fjernes etter 10 minutter, hold akselen fra undersiden pannen og vri frem og tilbake inntil elterne løsner.

Lokk

- Løft av lokket og rengjør med varmt såpevann.
- **Ikke vask lokket i maskin.**
- Sørg for at lokket er helt tørt før montering på brødbakemaskinen.

Automatisk dispenser

- Fjern den automatiske dispenseren fra lokket og vask i varmt såpevann og om nødvendig bruke en myk børste til å rengjøre. Sørg for at dispenseren er helt tørr før montering på lokket.

| Programkart for brød/deig | | Total Program Tid Medium Skorpefarge | Automatisk dispenser opererer og manuell varsling for å legge til ingredienser *** | | Hold Varm *** | |
|---------------------------|--|---|--|-------|---------------|--------|
| Program | 1 kg | | 1,5 kg | 1 kg | | 1,5 kg |
| 1 Grunnleggende | Hvitt eller Brunt Brød Mel Oppskrifter | 03:15 | 03:25 | 03:00 | 03:10 | 60 |
| | Raske Brød* | 02:14 | 02:24 | 01:59 | 02:09 | |
| 2 Franskt | Gir en sprøere skorpe og er egnet til brød med lite fett og sukker. | 03:32 | 03:37 | 03:15 | 03:20 | 60 |
| | Raske brød* | 02:37 | 02:42 | 02:20 | 02:25 | |
| 3 Sammalt | Oppskrifter for sammalt eller helkorn mel: 30 minutters forvarming. | 03:50 | 04:00 | 03:05 | 03:15 | 60 |
| | Raske brød* | 02:35 | 02:45 | 02:15 | 02:25 | |
| 4 Søtt | Oppskrifter for brød med høyt sukkerinnhold. | 03:17 | 03:27 | 02:57 | 03:07 | 60 |
| 5 Superraskt | Produserer brød på 80 minutter. Brødene krever varmt vann, ekstra gjær og mindre salt. | 01:20 | | - | - | 60 |
| 6 Gluten-fritt | For bruk med glutenfritt mel og glutenfrie brødmikser. | 02:17 | | 02:10 | | 60 |
| 7 Kake/raskt brød | Kakemikser og ikke-gjæret tynndeigsbrød. | 01:22 | | - | | 22 |
| 8 Deig | Deig for håndforming og steking i din egen ovn. | 01:30 | | - | | - |
| 9 Pizzadeig | Pizzadeig-opskrifter. | 01:30 | | - | | - |
| 10 Syltetøy | For å lage syltetøy. | 01:05 | | - | | - |
| 11 Steking | Mulighet for å kun bruke stekefunksjonen Kan også brukes til å varme opp igjen eller sprø brød som allerede er stekt og avkjølt. | 01:00 | | --- | | 60 |

For å velge det raske brødprogrammet, trykk på skorpefarge knappen inntil indikatoren viser ▶.

Et varsel vil høres før slutten av 2. eltesyklus, slik at du kan legge til ingredienser om oppskriften anbefaler å gjøre det.

Brødbakemaskinen settes automatisk i Hold Varmt modus ved slutten av stekesyklusen. Avhengig av hvilket som kommer først vil den enten bli i Hold Varmt-modus i 1 time eller til maskinen blir slått av.

| Grunnleggende Skorpefarge | 1 | | | | | | | |
|------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | Lys | | Medium | | Mørk | | Rask | |
| | 1 kg | 1,5 kg | 1 kg | 1,5 kg | 1 kg | 1,5 kg | 1 kg | 1,5 kg |
| Vekt | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Forsinkelse | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Forvarming | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min |
| Kna 1 | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min |
| Hvile | 15 min | 15 min | 15 min | 15 min | 15 min | 15 min | 15 min | 15 min |
| Kna 2 | 40 min | 40 min | 40 min | 40 min | 40 min | 40 min | 40 min | 40 min |
| Heving 1 | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s |
| Forming 1 | 24 min 50 s | 24 min 50 s | 24 min 50 s | 24 min 50 s | 24 min 50 s | 24 min 50 s | 24 min 50 s | 24 min 50 s |
| Heving 2 | 15 s | 15 s | 15 s | 15 s | 15 s | 15 s | 15 s | 15 s |
| Forming 2 | 49 min 45 s | 49 min 45 s | 49 min 45 s | 49 min 45 s | 49 min 45 s | 49 min 45 s | 49 min 45 s | 49 min 45 s |
| Heving 3 | 55 min | 65 min | 55 min | 65 min | 55 min | 65 min | 55 min | 65 min |
| Steking | 1 time | 1 time | 1 time | 1 time | 1 time | 1 time | 1 time | 1 time |
| Hold varm | 03:15 | 03:25 | 03:15 | 03:25 | 03:15 | 03:25 | 03:15 | 03:25 |
| Totalt | 03:00 | 03:10 | 03:00 | 03:10 | 03:00 | 03:10 | 03:00 | 03:10 |
| Ekstra | | | | | | | | |

| Fransk Skorpefarge | Lys | | Medium | | Mørk | | Rask | |
|-----------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | 1 kg | 1,5 kg | 1 kg | 1,5 kg | 1 kg | 1,5 kg | 1 kg | 1,5 kg |
| Vekt | | | | | | | | |
| Forsinkelse | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Forvarming | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Kna 1 | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min |
| Hvile | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min |
| Kna 2 | 17 min | 17 min | 17 min | 17 min | 17 min | 17 min | 17 min | 17 min |
| Heving 1 | 39 min | 39 min | 39 min | 39 min | 39 min | 39 min | 30 min | 30 min |
| Forming 1 | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 15 s | 15 s |
| Heving 2 | 30 min 50 s | 30 min 50 s | 30 min 50 s | 30 min 50 s | 30 min 50 s | 30 min 50 s | 14 min 45 s | 14 min 45 s |
| Forming 2 | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | - | - |
| Heving 3 | 59 min 50 s | 59 min 50 s | 59 min 50 s | 59 min 50 s | 59 min 50 s | 59 min 50 s | 30 min | 30 min |
| Steking | 55 min | 60 min | 55 min | 60 min | 55 min | 60 min | 55 min | 60 min |
| Hold varm | 1 time | 1 time | 1 time | 1 time | 1 time | 1 time | 1 time | 1 time |
| Totalt | 03:32 | 03:37 | 03:32 | 03:37 | 03:32 | 03:37 | 02:37 | 02:42 |
| Ekstra | 03:15 | 03:20 | 03:15 | 03:20 | 03:15 | 03:20 | 02:20 | 02:25 |

| Sammlat Skorpefarge | | 3 | | | | | | | |
|------------------------|--|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | | Lys | | Medium | | Mørk | | Rask | |
| Vekt | | 1 kg | 1,5 kg | 1 kg | 1,5 kg | 1 kg | 1,5 kg | 1 kg | 1,5 kg |
| Forsinkelse | | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Forvarming | | 30 min | 30 min | 30 min | 30 min | 30 min | 30 min | 5 min | 5 min |
| Kna 1 | | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min |
| Hvile | | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min |
| Kna 2 | | 15 min | 15 min | 15 min | 15 min | 15 min | 15 min | 15 min | 15 min |
| Heving 1 | | 49 min | 49 min | 49 min | 49 min | 49 min | 49 min | 24 min | 24 min |
| Forming 1 | | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s |
| Heving 2 | | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 10 min 50 s | 10 min 50 s |
| Forming 2 | | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s |
| Heving 3 | | 44 min 50 s | 44 min 50 s | 44 min 50 s | 44 min 50 s | 44 min 50 s | 44 min 50 s | 34 min 50 s | 34 min 50 s |
| Steking | | 55 min | 65 min | 55 min | 65 min | 55 min | 65 min | 55 min | 65 min |
| Hold varm | | 1 time | 1 time | 1 time | 1 time | 1 time | 1 time | 1 time | 1 time |
| Totalt | | 03:50 | 04:00 | 03:50 | 04:00 | 03:50 | 04:00 | 02:35 | 02:45 |
| Ekstra | | 03:05 | 03:15 | 03:05 | 03:15 | 03:05 | 03:15 | 02:15 | 02:25 |

| Søtt Brød | 4 | | | | | | | | | | Superraskt |
|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|------------|
| | Lys | | Medium | | Mørk | | | | | | |
| | 1 kg | 1,5 kg | 1 kg | 1,5 kg | 1 kg | 1,5 kg | 1 kg | 1,5 kg | 1,5 kg | | |
| Skorpefarge | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 1,5 kg |
| Størrølse | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 1,5 kg |
| Forsinkelse | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | - |
| Forvarming | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Kna 1 | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 20 min |
| Hvile | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | - |
| Kna 2 | 20 min | 20 min | 20 min | 20 min | 20 min | 20 min | 20 min | 20 min | 20 min | 20 min | 12 min |
| Heving 1 | 39 min | 39 min | 39 min | 39 min | 39 min | 39 min | 39 min | 39 min | 39 min | 39 min | - |
| Forming 1 | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | - |
| Heving 2 | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s | - |
| Forming 2 | 5 s | 5 s | 5 s | 5 s | 5 s | 5 s | 5 s | 5 s | 5 s | 5 s | - |
| Heving 3 | 51 min 55 s | 51 min 55 s | 51 min 55 s | 51 min 55 s | 51 min 55 s | 51 min 55 s | 51 min 55 s | 51 min 55 s | 51 min 55 s | 51 min 55 s | - |
| Steking | 50 min | 60 min | 50 min | 60 min | 50 min | 60 min | 50 min | 60 min | 50 min | 60 min | 48 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 |
| Totalt | 03:17 | 03:27 | 03:17 | 03:27 | 03:17 | 03:27 | 03:17 | 03:27 | 03:17 | 03:27 | 01:20 |
| Ekstra | 02:57 | 03:07 | 02:57 | 03:07 | 02:57 | 03:07 | 02:57 | 03:07 | 02:57 | 03:07 | - |

| Program | 6 | | 7 | | | 8 | 9 | 10 | 11 |
|-------------|-------------|--|-------------------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|
| | Glutenfritt | | Kake / Raskt Brød | | | | | | |
| Skorpefarge | N / A | | Lys | Medium | Mørk | N / A | - | - | Steking |
| Vekt | N / A | | - | - | - | N / A | - | - | • |
| Forsinkelse | - | | - | - | - | - | - | - | - |
| Forvarming | - | | - | - | - | - | - | - | - |
| Kna 1 | 5 min | | 3 min | 3 min | 3 min | 5 min | 3 min | 5 min | - |
| Hvile | 0 min | | - | - | - | 5 min | - | - | - |
| Kna 2 | 12 min | | 4 min | 4 min | 4 min | 20 min | 27 min | 60 min | - |
| Heving 1 | 0 min | | - | - | - | 60 min | 60 min | - | - |
| Forming 1 | - | | - | - | - | - | - | - | - |
| Heving 2 | - | | - | - | - | - | - | - | - |
| Forming 2 | - | | - | - | - | - | - | - | - |
| Heving 3 | 60 min | | - | - | - | - | - | - | - |
| Steking | 60 min | | 75 min | 75 min | 75 min | - | - | 50 min | 60 min |
| Hold varm | 1 time | | 22 min | 22 min | 22 min | - | - | - | 60 min |
| Total | 02:17 | | 01:22 | 01:22 | 01:22 | 01:30 | 01:30 | 01:05 | 01:00 |
| Ekstra | 02:10 | | - | - | - | - | - | - | - |

Brøddoppskrift

4,5 dl vann/væske
4 ss olje
1 l hvetemel
4 dl sammalthvete fin
2 dl sammalthvete grov
1 dl kruskakli/linfrø eller annet man måtte ønske
1 pose tørrgjær
3 ts salt
4 ss sukker

Det viktigste her er balansen mellom væske og tørt så kan man egentlig sjonglere selv ut fra hva man liker.

For flere brøddoppskrifter se www.wilfa.no

Ingredienser

Den viktigste ingrediensen i brød er mel, så å velge det riktige melet er nøkkelen til et vellykket brød.

Hvetemel

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

Hvitt mel

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

Sammalt mel

Sammalt mel inneholder kli og hvetekim, som gir melet en nøtteaktig smak, og produserer en grovere struktur i brødet. Igjen, sterkt sammalt eller sammalt brødmel må brukes. Brød laget med 100% sammalt mel vil bli tettere enn hvitt brød. Kli som er til stede i melet hemmer frigjøring av gluten, så grove deiger hever saktere. Bruk det spesielle programmet for sammalt mel for at deigen skal få tid til å heve. For å få et lettere brød bytter du ut en del av det sammalte melet med hvitt brødmel. Du kan lage et raskt grovbrød med den raske sammalt-innstillingen.

Sterkt brunt mel

Dette kan brukes i kombinasjon med hvitt mel, eller på egen hånd. Det inneholder ca 80-90% av hvetekjernen og gir dermed et lettere brød, som fortsatt er fullt av smak. Prøv å bruke dette melet på grunnleggende hvit syklus, erstatt 50% av den sterke hvitt mel med sterkt brunt mel. Du må kanskje legge til litt ekstra væske.

Grovt brødmel

En kombinasjon av hvitt, fullkorn og rugmel blandet med maltede hele hvetekorn, som gir både tekstur og smak. Bruk på egen hånd eller i kombinasjon med sterkt hvitt mel.

Ikke-hvete mel

Andre meltyper, som rug, kan brukes med hvitt og fullkorns brødmel for å lage tradisjonelle brød som pumpernikkel eller rug brød. Å legge til selv en liten mengde lager en særegen, skarp smak. Ikke bruk på egen hånd, ettersom det vil produsere en klebrig deig, som vil resultere i et tett og tungt brød. Andre korn som hirse, bygg, bokhvete, maismel og havremel har lavt proteininnhold og kan derfor ikke utvikle nok gluten til å produsere et tradisjonelt brød. Disse melene kan brukes med hell, i små mengder. Forsøk å erstatte 10-20% av det hvite brødmålet med noen av disse alternativene.

Salt

En liten mengde salt er viktig i brødbaking, for deigens utvikling og smak. Bruk fint bordsalt eller havsalt, ikke grovt malt salt, som er best brukt for å strøs på hånd-formede rundstykker, for å gi en sprø tekstur. Det er best å unngå salt-erstatninger siden de fleste ikke inneholder natrium.

- Salt styrker glutenstrukturen og gjør deigen mer elastisk.
- Salt hemmer gjærvæksten for å unngå over-heving og hindrer deigen fra å kollapse.
- For mye salt vil hindre at deigen hever tilstrekkelig.

Søtstoff

Bruk hvitt eller brunt sukker, honning, maltekstrakt, sirup, lønne sirup, melasse eller sukkersirup.

- Sukker og flytende søtstoff bidrar til fargen på brødet, og hjelper til med å gi en gylden farge på skorpen.
- Sukker tiltrekker seg fuktighet, og forbedrer holdbarheten.
- Sukker er maten for gjæret, og selv om det ikke er essensielt, siden moderne tørrgjær kan få næring fra naturlig sukker og stivelse som finnes i melet, men vil gjøre deigen mer aktiv.
- Søte brød har et moderat sukkerinnhold, og frukt eller glasur hever søtsmaken. Bruk søt-brød syklusen for disse brødene.
- Dersom man tilsetter et flytende søtstoff istedet for sukker, må den totale væske mengden i oppskriften reduseres noe.

Fett og oljer

En liten mengde fett eller olje er ofte lagt til brødet for å gi en mykere konsistens. Det hjelper også til med å øke holdbarheten til brødet. Bruk smør, margarin eller til og med smult i små mengder opp til 25 g (1 oz) eller 22ml (11 / 2 ss.) vegetabilisk olje. Når en oppskrift bruker større mengder slik at smaken er mer merkbar, vil smør gi best resultat.

- Olivenolje eller solsikkeolje kan brukes i stedet for smør, juster væskeinnholdet for mengder over 15 ml (3 ts) tilsvarende. Solsikkeolje er et godt alternativ hvis du er bekymret for kolesterolnivået.
- Ikke bruk blandinger med lavt fettinnhold, ettersom de inneholder opptil 40% vann, og har dermed ikke de samme egenskapene som smør.

Væske

Å inkludere noen form for væske er viktig, vanligvis vil vann eller melk brukes. Vann gir en sprøere skorpe enn melk. Vann er ofte kombinert med skummet melkepulver. Dette er viktig hvis du bruker den tidsforsinkelsen, ettersom fersk melk vil forringes. For de fleste programmer er vann rett fra springen fint, men på den raske entimers syklusen må det være lunkent.

- På svært kalde dager, mål opp vannet og la det stå i romtemperatur i 30 minutter før bruk. Hvis du bruker melk rett fra kjøleskapet, gjør du det samme.
- Kjernemelk, yoghurt, rømme og myke oster som ricotta, cottage cheese og creme fraiche kan alle brukes som deler av væskeinnholdet for å produsere et mer fuktig og mørt brød. Kjernemelk legger til en hyggelig, litt sur note, ikke ulikt det som finnes i landbrød og surdeiger.
- Egg kan legges til for å berike deigen, forbedre fargen på brødet og bidra til struktur og stabilitet til gluten under heving. Hvis du bruker egg, reduserer du væskeinnholdet tilsvarende. Legg egget i et målebeger og topp opp med væske til riktig nivå for oppskriften.

Gjær

Gjær er tilgjengelig både fersk og tørket. Alle oppskriftene i denne boken har blitt testet med lettblandet, rasktvirkende tørket gjær som ikke krever å bli oppløst i vann først. Det er plassert i et hull i melet hvor det blir oppbevart tørt og atskilt fra flytende ingredienser inntil miksingen starter.

- For best resultat, bruk tørket gjær. Bruken av fersk gjær er ikke anbefalt da dette pleier å gi mer variable resultater enn tørket gjær. Ikke bruk fersk gjær med forsinkelsestimeren.
- Hvis du ønsker å bruke fersk gjær, vær oppmerksom på følgende: 6 g fersk gjær = 1 ts tørket gjær. Bland fersk gjær med 1 ts sukker og 2 ss vann (varmt). Levn for 5 minutter til skummet. Tilsett deretter resten av ingrediensene i formen.
- For å oppnå best resultat er det mulig at mengden med gjær må endres.

- Bruk mengdemålene som er angitt i oppskriftene; for mye kan gjøre at brødet hever for mye og flyter ut over toppen på brødformen.
- Når du har åpnet en gjærpose skal den brukes innen 48 timer hvis ikke annet er angitt av produsenten. Lukk posen etter bruk. Åpnet, lukket pose kan oppbevares i fryser til du trenger den.
- Bruk opp tørrgjær før "best før" daten da styrken svinner over tid.
- Det er mulig at du finner tørrgjær som er laget spesielt for bruk i brødbakemaskin. Dette produserer også bra resultat, men du må kanskje justere anbefalt mengde.

Tilpasning av dine egne oppskrifter

Etter at du har bakt noen av oppskriftene som følger med, kan du tilpasse noen av dine egne favoritter, som tidligere har blitt blandet og eltet for hånd. Start med å velge en av oppskriftene i dette heftet som er lik oppskriften din, og bruk den som en guide. Les gjennom følgende retningslinjer for å hjelpe deg, og vær forberedt på å gjøre justeringer etterhvert.

- Sørg for at du bruker riktige mengder for brødbakemaskinen. Ikke overskrid anbefalt maksimum. Hvis nødvendig, reduser ned oppskriften for å matche mel og væskemengder i brødbakemaskinens oppskrifter.
- Legg alltid til væsken først. Skill gjær fra væsken ved å legge det til etter melet.
- Bytt ut fersk gjær med lettblandet tørrgjær.
Merk: 6 g fersk gjær = 1 ts tørrgjær
- Bruk skummet melkepulver og vann i stedet for fersk melk hvis du bruker timerinnstillingen.
- Hvis den vanlige oppskriften bruker egg, legger du til egg som en del av den totale væskemengden.
- Hold gjær atskilt fra de andre ingrediensene i beholderen frem til miksingen starter.
- Sjekk konsistensen til deigen i løpet av de første minuttene av miksingen. Brødbakemaskiner krever en litt mykere deig, så du må kanskje legge til litt ekstra væske. Deigen skal være våt nok til å gradvis slippe tilbake.

Ta ut, skjære opp og lagre brødet.

- For best resultat når brødet er stekt, fjern det fra maskinen og slå ut av brødbeholderen umiddelbart, selv om brødbakemaskinen vil holde det varmt i opptil en time hvis du ikke er i nærheten.
- Ta brødbeholderen ut av maskinen ved hjelp av grytekluter, selv om det er under varmesyklusen. Snu pannen opp ned og rist flere ganger for å frigjøre brødet. Hvis brødet er vanskelig å fjerne, bank forsiktig på hjørnet av brødbeholderen på en treplate, eller roter basen av staget under brødbeholderen.
- Kneteren bør forbli inne i brødbeholderen når brødet tas ut, men noen ganger kan den fremdeles være i brødet. Hvis det er tilfellet, fjern den før du skjærer brødet, og bruk et varmebestandig plastredskap til å ta den ut. Ikke bruk et metallredskap, da dette kan lage riper i teflonbelegget på elterne.
- La brødet avkjøles i minst 30 minutter på en rist, slik at dampen kan unnslippe. Brødet kan være vanskelig å skjære hvis det er varmt.

Oppbevaring

Hjemmelaget brød inneholder ingen konserveringsmidler, så det bør spises innen 2-3 dager etter baking. Hvis du ikke bruker det med en gang, pakk det i folie eller plasser det i en lukket plastpose.

- Sprøtt brød i fransk stil vil mykne under lagring, så det er best å ikke tildekke det før det skjæres opp.
- Hvis du ønsker å lagre brødet et par dager, legg det i fryseren. Skjær brødet før frysing, slik at du enkelt kan ta ut mengden som trengs.

Generelle råd og tips

Resultatene av brødbakingen er avhengig av en rekke ulike faktorer, som for eksempel kvaliteten på ingrediensene, forsiktig oppmåling, temperatur og luftfuktighet. For å sikre gode resultater, er noen hint og tips verdt å merke seg.

Brødbakemaskinen er ikke en lukket enhet og vil bli påvirket av temperatur. Hvis det er en veldig varm dag, eller maskinen brukes i et varmt kjøkken vil brødet trolig heve mer enn om det er kaldt. Den optimale romtemperaturen er mellom 20°C / 68°C og 24°C/75°F.

- På svært kalde dager, la vannet fra springen stå i romtemperatur i 30 minutter før bruk. Likeledes med ingredienser fra kjøleskapet.
- Bruk alle ingredienser ved romtemperatur hvis ikke annet er angitt i oppskriften - for eksempel for den super raske syklopen må du varme væsken.
- Legg ingrediensene i brødbeholderen i den rekkefølgen som er satt opp i oppskriften. Hold gjær tørt og atskilt fra andre væsker lagt i beholderen, inntil miksing starter.
- Nøyaktig måling er sannsynligvis den mest avgjørende faktoren for et vellykket brød. De fleste problemer skyldes unøyaktig måling eller utelating av en ingrediens. Følg enten metriske eller imperiale mål, de kan ikke blandes. Bruk målebegeret og skjenn som følger med.
- Bruk alltid ferske råvarer, innenfor best-før datoen. Bedervelige ingredienser som melk, ost, grønnsaker og frisk frukt kan forringes, spesielt i varme forhold. Disse bør kun brukes i brød som lages umiddelbart.
- Ikke legg til for mye fett, ettersom det danner en barriere mellom gjær og mel, forsinker handlingen av gjær, som kan resultere i et tungt og kompakt brød.
- Skjær smør og annet fett i små biter før du legger det i brødbeholderen.
- Erstatt en del av vannet med fruktjuice som appelsin, eple eller ananas når du lager brød med fruktsmak.
- Vegetabilsk stekesjy kan legges til som en del av væsken. Vann fra koking av poteter inneholder stivelse, som er en ekstra kilde til næring for gjær, og bidrar til å produsere et godt hevet, mykere, mer holdbart brød.
- Grønnsaker som revet gulrot, squash eller kokt potetmos kan legges for smakens skyld. Du må redusere væskeinnholdet i oppskriften, ettersom disse matvarene inneholder vann. Start med mindre vann og sjekk deigen ettersom den blandes og

juster om nødvendig.

- Ikke overstiger de mengder gitt i oppskriftene, ettersom det kan skade brødbakemaskinen.
- Hvis brødet ikke hever riktig, prøv å erstatte kranvannet med flaskevann eller kokt og avkjølt vann. Hvis vann fra springen er sterkt klorert og fluoreert kan dette påvirke hevingen av brødet. Hardt vann kan også ha denne effekten.
- Det er verdt å sjekke deigen etter ca 5 minutter med kontinuerlig elting. Ha en fleksibel gummispattel ved maskinen, så du kan skrape ned sidene av beholderen hvis noen av ingrediensene fester seg til hjørnene. Ikke plasser den nær elterne, og hindre eller ikke dens bevegelse. Sjekk også deigen for å se om den har riktig konsistens. Hvis deigen er smuldrete, eller maskinen synes å jobbe hardt, legg litt ekstra vann. Hvis deigen fester seg til sidene av beholderen istedet for å danne en ball, legg til litt ekstra mel.
- Ikke åpne lokket under testing eller stekesyklusen, da dette kan føre til at brødet kollapser.

Feilsøkingssguide

Nedenfor er noen typiske problemer som kan oppstå når man baker brød i brødbakemaskinen. Gå gjennom problemene, deres mulige årsak og korrigerende tiltak som bør tas for å sikre en vellykket brødbaking.

| PROBLEM | MULIG ÅRSAK | LØSNING |
|---|---|---|
| BRØDSTØRRELSE OG FORM | | |
| 1. Brødet hever ikke tilstrekkelig | <ul style="list-style-type: none"> • Grove brød vil være mindre enn hvitt brød fordi det er mindre gluten-formende protein i sam-malt/grovt mel. • Ikke nok væske. • Sukker utelatt eller ikke nok tilsatt. • Feil meltype har blitt brukt. • Feil gjærtype har blitt brukt. • Ikke nok gjær lagt til eller for gammelt gjær. • Rask brødsyklus valgt. • Gjær og sukker kom i kontakt med hverandre før eltesyklusen. | <ul style="list-style-type: none"> • Normal situasjon, ingen løsning. • Øk væskemengden med 15 ml / 3 ts. • Sett sammen ingrediensene som oppført i oppskriften. • Du kan ha brukt hvetemel i stedet for sterkt brødmel, som har et høyere gluteninnhold. • Bruk ikke universalmel • For best resultat, bruk bare hurtigvirkende "lettblandet" gjær. • Mål opp mengden som anbefales og sjekk utløpsdatoen på pakken. • Denne syklusen gir kortere brød. Dette er normalt. • Sørg for at de forblir separate når de legges til brødbeholderen. |
| 2. Flatt brød, ingen heving. | <ul style="list-style-type: none"> • Gjær utelatt. • Gjæret er for gammelt. • Væsken er for varm. • For mye salt lagt til. • Under bruk av timeren ble gjæret vått før brødbakingsprosessen startet. | <ul style="list-style-type: none"> • Sett sammen ingrediensene som oppført i oppskriften. • Kontroller utløpsdatoen. • Bruk væsker med riktig temperatur for brødnstillingen som ble brukt. • Bruk mengden som anbefales. • Plasser tørre ingredienser i hjørnene av beholderen og lag et lite hull i sentrum av de tørre ingredienser for gjær, for å beskytte det fra væsker. |
| 3. Topen har hevet - sopp-aktig i utseende. | <ul style="list-style-type: none"> • For mye gjær. • For mye sukker. • For mye mel. • Ikke nok salt. • Varmt, fuktig vær. | <ul style="list-style-type: none"> • Reduser gjær med 1 / 4 ts. • Reduser sukker med 1 ts. • Reduser mel med 6 - 9 ts. • Bruk samme mengde salt som anbefales i oppskriften. • Reduser væsken med 15 ml / 3 ts og gjær med 1 / 4 ts. |

| PROBLEM | MULIG ÅRSAK | LØSNING |
|---|---|---|
| 4. Topp og sider faller inn. | <ul style="list-style-type: none"> • For mye væske. • For mye gjær. • Høy fuktighet og varmt vær kan ha forårsaket at deigen hever for raskt. | <ul style="list-style-type: none"> • Reduser væsken med 15 ml / 3 ts neste gang eller legg til litt ekstra mel. • Bruk mengden som anbefales i oppskriften eller prøv en raskere syklus neste gang. • Avkjøl vannet eller legg i melk rett fra kjøleskapet |
| 5. Grov, knudrete overflate- ikke glatt. | <ul style="list-style-type: none"> • Ikke nok væske. • For mye mel. • Toppen av brødene vil ikke alltid bli perfekt formet, men påvirker jo ikke den vidunderlige smaken på det. | <ul style="list-style-type: none"> • Øk væskemengden med 15 ml / 3 ts. • Mål opp melet nøyaktig. • Sørg for at deigen er laget under best mulige forhold. |
| 6. Kollapset under baking. | <ul style="list-style-type: none"> • Maskinen var plassert i trekk eller kan ha blitt slått til eller skumpet til under hevingen. • Kapasiteten til brødbeholderen overskredet. • Ikke nok salt brukes eller salt utelatt (salt hindrer deigen i å overheves) • For mye gjær. • Varmt, fuktig vær. | <ul style="list-style-type: none"> • Flytt brødbakemaskinen. • Ikke bruk flere ingredienser enn anbefalt for store brød (maks. 1,5 kg). • Bruk samme mengde salt som anbefales i oppskriften. • Mål opp gjær nøyaktig. • Reduser væsken med 15 ml / 3 ts og gjær med 1 / 4 ts. |
| 7. Brødene er ujevne, kortere på den ene enden. | <ul style="list-style-type: none"> • Deigen er for tørr og kan ikke heve jevnt i beholderen. | <ul style="list-style-type: none"> • Øk væskemengden med 15 ml / 3 ts. |
| Brødtekstur | | |
| 8. Tung, tett tekstur. | <ul style="list-style-type: none"> • For mye mel. • Ikke nok gjær. • Ikke nok sukker. | <ul style="list-style-type: none"> • Mål nøyaktig. • Mål rett mengde anbefalt gjær. • Mål nøyaktig. |
| 9. Åpne, grov, hullede tekstur. | <ul style="list-style-type: none"> • Salt utelatt. • For mye gjær. • For mye væske. | <ul style="list-style-type: none"> • Sett sammen ingrediensene som oppført i oppskriften. • Mål rett mengde anbefalt gjær. • Reduser væskemengden med 15 ml / 3 ts. |



| PROBLEM | MULIG ÅRSAK | LØSNING |
|--|--|---|
| BRØDTEKSTUR | | |
| 10. Midten av brødet er rått, ikke stekt nok. | <ul style="list-style-type: none"> • For mye væske. • Strøbrudd under drift. • Mengder var for store og maskinen taklet det ikke. | <ul style="list-style-type: none"> • Reduser væskemengden med 15 ml / 3 ts. • Hvis strømmen gått under drift i mer enn 8 minutter må du fjerne ustekt brød fra beholderen og begynne på nytt med nye ingredienser. • Reduser mengdene til de maksimale tillatte. |
| 11. Brødet kan ikke skjæres og er veldig klissete | <ul style="list-style-type: none"> • Skåret opp mens det var for varmt. • Feil knivtype. | <ul style="list-style-type: none"> • La brødet avkjøles på stativ i minst 30 minutter for å slippe ut damp før oppskjæring. • Bruk en god brødkniv. |
| SKORPEFARGE OG TYKKELSE | | |
| 12. Mørk skorpefarge / for tykk. | <ul style="list-style-type: none"> • DARK skorpe innstillingen brukes. | <ul style="list-style-type: none"> • Bruk middels eller lys innstilling neste gang. |
| 13. Brødet er brent. | <ul style="list-style-type: none"> • Brødbakemaskinen har feil. | <ul style="list-style-type: none"> • Se "Service og kundebehandling" - delen. |
| 14. Skorpen er for lys. | <ul style="list-style-type: none"> • Brødet ble ikke stekt lenge nok. • Ikke noe melkepulver eller fersk melk i oppskriften. | <ul style="list-style-type: none"> • Utvid steketiden. • Tilsett 15 ml / 3 ts skummetmelkepulver eller erstatt 50% av vannet med melk for å oppmuntre til bruning. |
| BRETTPROBLEMER | | |
| 15. Knetere kan ikke fjernes. | <ul style="list-style-type: none"> • Du må tilsette vann til brødbeholderen og la elterne ligge i vann før de fjernes. | <ul style="list-style-type: none"> • Følg rengjøringsinstruksene etter bruk. Du må kanskje vri elterne litt etter bløtlegging for å løsne dem. |
| 16. Brødet sitter fast i beholderen / er vanskelig å riste ut. | <ul style="list-style-type: none"> • Deigen er for tørr og kan ikke heve jevnt i beholderen. | <ul style="list-style-type: none"> • Øk væskemengden med 15 ml / 3 ts. |

| PROBLEM | MULIG ÅRSAK | LØSNING |
|--|---|--|
| MASKINMEKANIKK | | |
| 17. Brødbakemaskinen er ikke i drift / elterne beveger seg ikke. | <ul style="list-style-type: none"> • Brødbakemaskinen er ikke slått på • Brettet er ikke riktig plassert. • Forsinkelsestimeren er valgt | <ul style="list-style-type: none"> • Kontroller at av/på bryteren er i PÅ-stilling. • Kontroller at beholderen er låst på plass. • Brødbakemaskinen vil ikke starte før nedtellingen når programmets starttidspunkt. |
| 18. Ingredienser vil ikke blandes. | <ul style="list-style-type: none"> • Startet ikke brødbakemaskinen. • Husk å sette elterne i beholderen. | <ul style="list-style-type: none"> • Etter programmering av kontrollpanelet, trykk på start knappen for å slå brødbakemaskinen på. • Kontroller alltid at elterne er på akslene i bunnen av beholderen før du tilsetter ingredienser. |
| 19. Det lukter brent under drift. | <ul style="list-style-type: none"> • Ingredienser er sølt inni ovnen. • Brettet har lekkasjer. • Kapasiteten til brødbeholderen overskredet. | <ul style="list-style-type: none"> • Vær forsiktig så du ikke søler ingredienser når du legger dem til i beholderen. Ingredienser kan brenne på oppvarmingsenheten og forårsake røyk. • Se "Service og kundebehandling"-delen. • Ikke bruk flere ingredienser enn anbefalt i oppskriften, og alltid mål opp ingrediensene nøyaktig. |
| 20. Maskinen har blitt koplet fra ved en feiltagelse, eller strøbrudd under bruk. Hvordan kan jeg redde brødet?. | <ul style="list-style-type: none"> • Hvis maskinen er i eltesyklus, kast ingrediensene og start på nytt. • Hvis maskinen er i hevesyklus, fjern deigen fra brødbeholderen, form den og legg i smurt 23 x 12.5 cm / 9 x 5 i brød form, dekk til og la den heve til dobbel størrelse. Bruk bake bare innstilling 11 eller stek i forvarmet konvensjonell ovn ved 200°C/400°F / Gassmerke 6 i 30-35 minutter eller til gyldenbrunt. • Hvis maskinen er i stekecyklus, bruk kun steke-innstillingen 11, eller stek i forvarmet konvensjonell ovn ved 200°C/400°F/ Gassmerke 6 og fjern toppristen. Fjern forsiktig beholderen fra maskinen og sett det på nederste rist i ovnen. Stek til de er gyllenbrune. | |
| 21. E:01 vises på skjermen og maskinen kan ikke slås på. | <ul style="list-style-type: none"> • Ovnsrommet blir for varmt. | <ul style="list-style-type: none"> • Trekk ut kontakten og la maskinen avkjøles i 30 minutter. |
| 22. H:HH & E:EE vises på skjermen og maskinen fungerer ikke | <ul style="list-style-type: none"> • Brødbakemaskinen virker ikke. Feil på temperatursensor | <ul style="list-style-type: none"> • Se "Service og Kundebehandling"-delen. |

Service og Kundebehandling

- Dersom ledningen er skadet, må den, av sikkerhetsmessige årsaker, byttes av Wilfa eller en autorisert Wilfa reparatør.

Hvis du trenger hjelp med:

- å bruke maskinen eller
- service eller reparasjoner (i eller utenfor garanti)

Ha **modellnummeret klart** - det sitter på undersiden av brødbakemaskinen din.

- reservedeler og vedlegg
- Ta kontakt med butikken der du kjøpte brødbakemaskinen.
- Made in China.



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
1483 Hagan

wilfa.no

Nybakt

| | |
|---|----|
| <i>Innan du använder din Wilfa-produkt</i> | 7 |
| <i>Säkerhet</i> | 7 |
| <i>Hur man mäter ingredienser</i> | 10 |
| <i>Att använda bakmaskinen</i> | 11 |
| <i>Användningsschema för automatisk dispenser</i> | 13 |
| <i>Strömavbrottsskydd</i> | 20 |
| <i>Underhåll och rengöring</i> | 21 |
| <i>Recept</i> | 22 |
| <i>Ingredienser</i> | 24 |
| <i>Anpassning av egna recept</i> | 27 |
| <i>Goda råd och tips</i> | 29 |
| <i>Felsökningsschema</i> | 31 |
| <i>Service och kundkontakt</i> | 37 |

Innan du använder din Wilfa-produkt

- Läs noga dessa anvisningar och spara bruksanvisningen för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och eventuella klisteretiketter.

Säkerhet

- Vidrör inte varma ytor. Vid användning kan höljet bli varmt. Använda grytlappar för att ta ut det varma brödformen.
- För att undvika spill i tillagningsutrymmet bör brödformen alltid tas ut från maskinen innan ingredienserna läggs i. Ingredienser som sprutas på värmeelementet kan bränna fast och orsaka rök.
- Placera aldrig apparaten, el-kabeln eller kontakten i vatten eller annan vätska.
- Dra alltid ut kontakten från vägguttaget efter användning, före montering/borttagning av delar eller för rengöring.
- Låt aldrig el-kabeln hänga ner över arbetsytans kant, kabeln får inte heller komma i kontakt med varma ytor som exempelvis spisar/hällar.
- Denna apparat ska användas på ett jämnt och värmetåligt underlag.
- Stick aldrig in händerna i det varma tillagningsutrymmet efter att brödformen tagits ut.
- Rör inte vid bakmaskinens rörliga delar.
- Överskrid aldrig de maximala mängder för mjöl och jäst som anges i de medföljande recepten.
- Placera aldrig bakmaskinen i direkt solljus, i närheten av varma apparater eller i drag. Samtliga dessa förhållanden kan påverka apparatens temperatur och förstöra bakresultatet.

- Får inte användas utomhus.
- Starta aldrig bakmaskinen när den är tom, det kan orsaka allvarliga skador.
- Använd aldrig tillagningsutrymmet som förvaringsplats.
- Täck aldrig över apparatens ventilationsöppningar, när apparaten används ska man se till att det finns god ventilation runt den.
- Apparaten får inte användas med extern timer eller fjärrstyrningssystem.
- Använd inte maskinen utan att endera dispenser ④ är monterat.
- Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller motsvarande behörig person för att undvika fara.
- Den här produkten kan användas av barn från 8 års ålder samt personer med reducerad fysisk funktion, känsel eller mental förmåga eller som är oerfarna och har brist på kunskap kan använda produkten under förutsättning att de är under uppsikt eller fått tillräckliga instruktioner om hur man använder produkten på ett säkert sätt och förstår de faror som kan uppstå under användandet av produkten. Barn ska inte leka med produkten.
- Rengöring och underhåll får inte göras av barn om de inte är äldre än 8 och övervakas. Håll apparaten och dess sladd oåtkomligt för barn yngre än 8 år.
- Håll barn under uppsikt så inte apparaten används som leksak.
- Apparaten får endast användas för hemmabruk. Wilfa åtar sig inget ansvar om apparaten utsätts för felaktig användning eller om

apparaten används på annat sätt än vad som anges i bruksanvisningen.

Innan kontakten sätts i vägguttaget

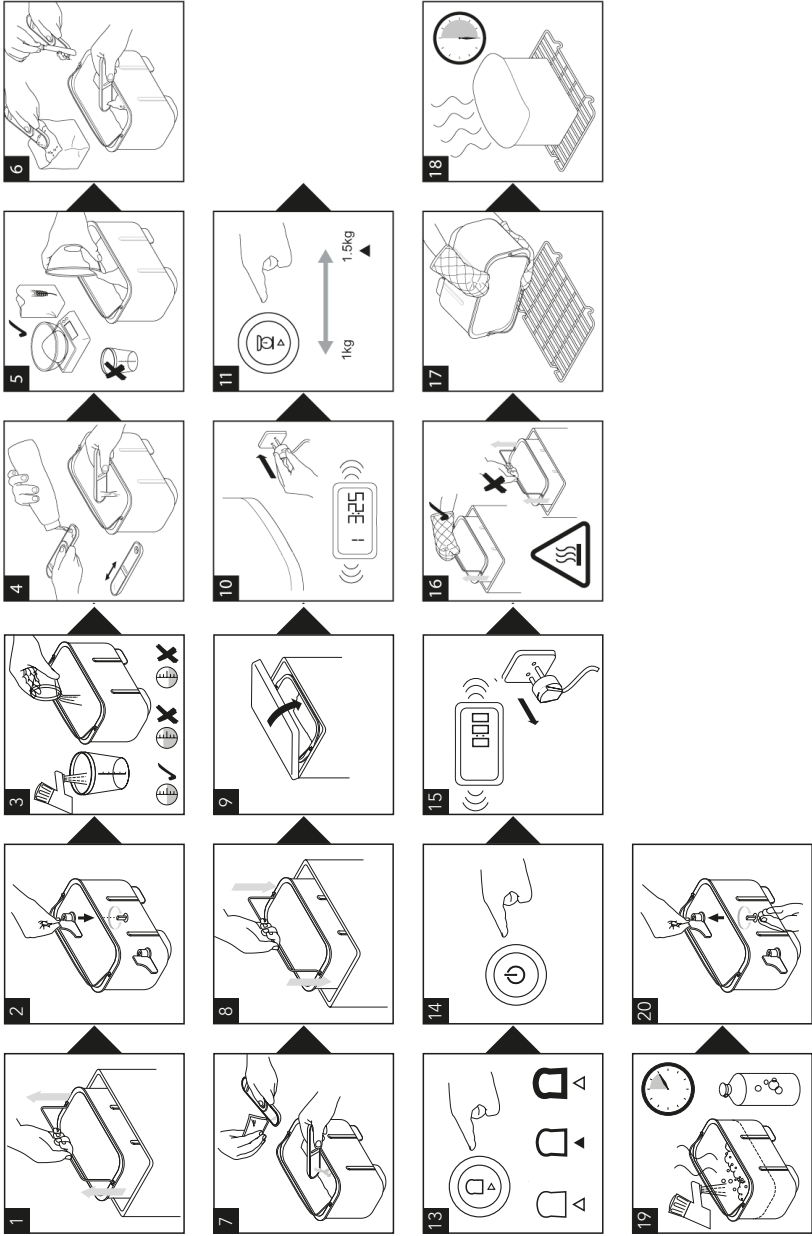
- Kontrollera att strömförsörjningen motsvarar informationen på apparatens märkplåt.
- Denna apparat uppfyller EU-direktiv 2004/108/EF rörande elektromagnetisk kompatibilitet samt EU-direktiven 1935/2004 per den 27/10/2004 rörande material avsett för kontakt med livsmedel.

Innan du använder bakmaskinen första gången:

- Diska alla delar (se underhåll och rengöring).

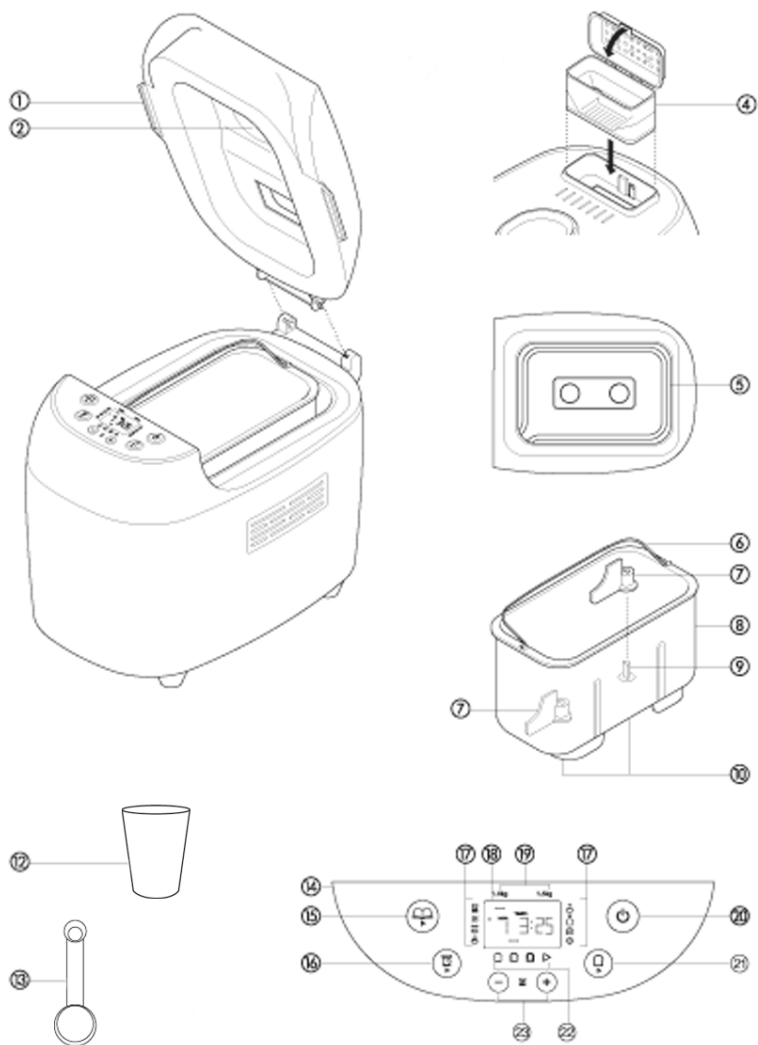


Nybakt BM-50









Förteckning

- ① lockets handtag
- ② inspektionslucka
- ④ automatisk dispenser
- ⑤ värmeelement
- ⑥ brödformens handtag
- ⑦ knådare
- ⑧ brödtråg
- ⑨ drivaxlar
- ⑩ drivkopplingar
- ⑫ måttbägare
- ⑬ dubbel måttsked 1 tsk och 1 msk
- ⑭ kontrollpanel
- ⑮ menyknapp
- ⑯ knapp för brödstorlek
- ⑰ indikator för programstatus
- ⑱ display
- ⑲ indikator för brödstorlek
- ⑳ start-/stopp-knapp
- ㉑ knapp för skorpan färg
- ㉒ indikator för skorpan färg (ljus, mellan, mörk eller snabb)
- ㉓ klockans knappar



Att använda bakmaskinen (se illustrationspanelen)


- 1 Använd handtaget för att lyfta ut brödformen.
- 2 Montera knådare.
- 3 Häll vatten i brödformen.
- 4 Tillsätt resten av ingredienserna i tråget i den ordning som anges i receptet.
- 5 Se till att noga väga upp alla ingredienser, fel under uppmätningen ger dåligt slutresultat.
- 6 Placera brödformen i tillagningsutrymmet och för ner för att säkra det i låst läge.
- 7 Sänk ner handtaget och stäng locket.
- 8 Tryck på knappen  tills önskat program visas. Bakmaskinen är som standard inställd på 1,5 kg och skorpfärg mellan.
- 9 Välj brödstorlek genom att trycka på knappen  tills indikatorn markerar önskad brödstorlek.
- 10 Välj skorpan färg genom att trycka på knappen för skorpfärg  tills indikatorn visar önskad inställning (ljus, mellan, mörk eller snabb).
Anmärkning: För att välja den snabba versionen av (1) Grund-, (2) Franskröds- eller (3) Fullkornsprogram, håll knappen  intryckt tills indikatorn visar ►.
- 11 Tryck på knappen . För att stoppa eller avbryta programmet trycker man på  i 2-3 sekunder tills den piper.
- 12 Efter bakning, dra ut bakmaskinens kontakt.
- 13 Använd handtaget för att lyfta ut brödformen. **Använd alltid grytlappar eftersom tråget är varmt.**
- 14 Häll därefter ut brödet på ett galler och låt det svalna.
- 15 Låt brödet svalna minst 30 minuter innan det skärs upp, så att ångan kan dunsta. Det kan vara svårt att skära brödet när det är varmt.
- 16 Rengör brödformen och knådare direkt efter användning (se underhåll och rengöring).


Hur man mäter ingredienser

(se bilderna 3 till 7)

- För bästa resultat är det mycket viktigt att man använder exakta mått för ingredienserna.
- Mät alltid upp flytande ingredienser med den medföljande, graderade genomskinliga måttbägaren. Vätskor ska nå upp exakt till bägarens markering, inte över eller under (se 3).
- Använd alltid vätskor som håller rumstemperatur, 20°C/68°F, såvida du inte bakar bröd med snabb-funktionen. Följ anvisningarna i receptdelen.
- Använd alltid den medföljande måttskeden för mindre mängder torra och våta ingredienser. Använd skjutreglaget för att välja mellan följande mått - 1/2 tsk, 1 tsk, 1/2 msk eller 1 msk. Fyll skeden jämnt med kanten (se 6).


17 indikator för programstatus

Indikatorn för programstatus finns i displayen och indikeringspilen pekar på den del i bakprocessen som bakmaskinen är i enligt följande: - Förvärmning  - Funktionen förvärmning fungerar endast när man startar fullkorn (30 minuter) och fullkorn snabb (5 minuter) för att värma upp ingredienserna innan den första knådningen börjar. **Under denna tid sker ingen knådning.**

Knådning  - Degen är endera i första eller andra knådningsomgången eller bearbetas mellan jäsningar. Under de sista 15-20 minuterna av andra knådningen, med inställning (1), (2), (3), (4) och (6), är den automatiska dispensern i drift och en varningssignal ljuder som information om att det är dags att tillsätta eventuella ingredienser manuellt.

Jäsning  - Degen är endera i första, andra eller tredje jäsningen.

Bakning  - Brödet är i den sista bakningsfasen.

Varmhållning  - Bakmaskinen övergår automatiskt till Varmhållning efter avslutad bakning. Beroende på vilket som kommer först kommer varmhållningen endera att fortgå under 1 timme eller tills apparaten stängs av. **OBS: Värmeelementet slås på/av och lyser till och från under varmhållningen.**

Slut  Programmets slut.

④ Automatisk dispenser

BM 900 bakmaskin är utrustad med en automatisk dispenser för att släppa ner extraingredienser direkt i degen under knådning. Detta gör att ingredienserna inte överbearbetas eller krossas samt att de blir jämnt fördelade.

Anpassa och använd automatisk dispenser

- ① Montera dispensern ④ på locket. Tryck neråt för att säkerställa att den sitter ordentligt.
- **Använd inte maskinen utan att endera dispenser ④ är monterat.**
- ② Fyll dispensern med de önskade ingredienserna.
- ③ Den automatiska dispensern startar ungefär 15-20 minuter in i knådningen och en ljudsignal hörs, om man behöver tillsätta ingredienser manuellt.

Råd och tips

Det är inte alla ingredienser som är lämpliga att använda med automatisk dispenser, för bästa resultat följ nedanstående riktlinjer:

- Överfyll inte dispensern - följ de rekommenderade mängder som anges i medföljande recept.
- Håll dispensern ren och torr för att undvika att ingredienser fastnar i den.
- Skär ingredienserna grovt eller strö över mjöl för att minska klistrighet, som kan orsaka att ingredienserna fastnar i dispensern.

Användningsschema för automatisk dispenser

| Ingredienser | Avsett att använda med automatisk dispenser | Kommentarer |
|---|---|--|
| Torkad frukt, dvs. sviskon, russin, olika skalade och glaserade körsbär | Ja | Hacka i grova bitar, inte för fint Använd inte frukt som doppats i sirap eller alkohol. Strö mjöl lätt över för att undvika att frukten fastnar. För små bitar kan fastna i dispensern och blandas då inte ner i degen. |
| Nötter | Ja | Hacka i grova bitar, inte för fint |
| Stora frön, som solrosfrö och pumpakärnor | Ja | |
| Små frö som vallmo- och sesamfrö | Nej | Mycket små frö kan trilla ut genom dispenserns öppning. Dessa är bäst att tillsätta manuellt eller tillsammans med andra ingredienser. |
| Örter - färska eller torkade | Nej | Hackad storlek gör att dessa kan trilla ut ur dispensern. Örter är mycket lätta och kan bli kvar i dispensern. Dessa är bäst att tillsätta manuellt eller tillsammans med andra ingredienser. |
| Ingredienser med högt vätskeinhåll så som rå frukt | Nej | Olja kan orsaka att ingredienserna fastnar i dispensern. Kan användas om de är ordentligt avfuktade och torkade innan de läggs i dispensern. |
| Ost | Nej | Kan smälta i dispensern. Lägg i tillsammans med andra ingredienser, direkt i tråget. |
| Choklad/Chokladbitar | Nej | Kan smälta i dispensern. Läggs i manuellt när signalen ljuder. |

| Schema för bröd/deg | | Program | Total Program Tid Mellan Skorpfärg | Automatisk dispenser i drift och manuell varning för iläggning av ingredienser. *** | | Värmehållning *** | | |
|---------------------|-------------------|---|---------------------------------------|---|----------------|-------------------|----------------|----------------|
| | | | | 1 kg | 1,5 kg | | 1 kg | 1,5 kg |
| 1 | Grundläggande | | | Vitt eller brunt bröd mjöl recept Snabbbröd* | 03:15 02:14 | | 03:25 02:24 | 03:00 01:59 |
| 2 | Franskt | Ger en sprödare skorpa och är avsett för bröd med lite fett och socker. Snabbbröd* | 03:32 | 03:37 | 03:15 | 03:20 | 60 | |
| 3 | Fullkorn | Recept för fullkorns- eller helkornsbröd. 30 minuters förvärmning. Snabbbröd* | 03:50 02:35 | 04:00 02:45 | 03:05 02:15 | 03:15 02:25 | 60 | |
| 4 | Sött | Recept för bröd med högt sockernehåll. | 03:17 | 03:27 | 02:57 | 03:07 | 60 | |
| 5 | Supersnabbt | Tillverkar bröd på 80 minuter. Bröden kräver varmt vatten, extra jäst och mindre salt. | 01:20 | | - | | 60 | |
| 6 | Glutenfritt | Vid bakning med glutenfritt mjöl och glutenfria brödmixer. | 02:17 | | 02:10 | | 60 | |
| 7 | Kakor/snabbt bröd | Kakmixer och jästfritt tunndegbröd. | 01:22 | | - | | 22 | |
| 8 | Deg | Deg för handformning och bakning i den egna ugnen. | 01:30 | | - | | - | |
| 9 | Pizzadeg | Recept på pizzadag. | 01:30 | | - | | - | |
| 10 | Sylt | För att tillaga sylt. | 01:05 | | - | | - | |
| 11 | Tillagning | Möjlighet att endast använda tillagningsfunktionen. Kan även användas för att värma upp eller spröda bröd som redan är bakade och svalnade. | 01:00 | | -- | | 60 | |

För att välja snabbt brödprogram trycker man på skorpfärg tills indikatorn visar ▶.

En varningssignal ljuder efter två knådningar, man kan då lägga i ingredienser som rekommenderas i receptet.

Bakmaskinen övergår automatiskt till Värmehållning efter avslutad bakning. Beroende på vilket som kommer först kommer värmehållningen endera att fortgå under 1 timme eller tills apparaten stängs av.

| Grundläggande | | | | | | | | | |
|---------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Skorpfärg | Ljus | | Mellan | | Mörk | | Snabb | | |
| | 1 kg | 1,5 kg | 1 kg | 1,5 kg | 1 kg | 1,5 kg | 1 kg | 1 kg | 1,5 kg |
| Vikt | | | | | | | | | |
| Fördröjning | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Förvärmning | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Knåda 1 | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min |
| Vila | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min |
| Knåda 2 | 15 min | 15 min | 15 min | 15 min | 15 min | 15 min | 15 min | 15 min | 15 min |
| Jäsning 1 | 40 min | 40 min | 40 min | 40 min | 40 min | 40 min | 40 min | 15 min | 15 min |
| Formning 1 | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s |
| Jäsning 2 | 24 min 50 s | 24 min 50 s | 24 min 50 s | 24 min 50 s | 24 min 50 s | 24 min 50 s | 24 min 50 s | 8 min 50 s | 8 min 50 s |
| Formning 2 | 15 s | 15 s | 15 s | 15 s | 15 s | 15 s | 15 s | 10 s | 10 s |
| Jäsning 3 | 49 min 45 s | 49 min 45 s | 49 min 45 s | 49 min 45 s | 49 min 45 s | 49 min 45 s | 49 min 45 s | 29 min 50 s | 29 min 50 s |
| Bakning | 55 min | 65 min | 55 min | 65 min | 55 min | 65 min | 55 min | 55 min | 65 min |
| Värmeållning | 1 timme | 1 timme | 1 timme | 1 timme | 1 timme | 1 timme | 1 timme | 1 timme | 1 timme |
| Totalt | 03:15 | 03:25 | 03:15 | 03:25 | 03:15 | 03:25 | 03:15 | 02:14 | 02:24 |
| Extra | 03:00 | 03:10 | 03:00 | 03:10 | 03:00 | 03:10 | 03:00 | 01:59 | 02:19 |

①

| Fullkorn Skorpfärg | | 3 | | | | | | | |
|-----------------------|--|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | | Ljus | | Mellan | | Mörk | | Snabb | |
| Vikt | | 1 kg | 1,5 kg | 1 kg | 1,5 kg | 1 kg | 1,5 kg | 1 kg | 1,5 kg |
| Fördrojning | | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Förvärming | | 30 min | 30 min | 30 min | 30 min | 30 min | 30 min | 5 min | 5 min |
| Knåda 1 | | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min |
| Vila | | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min |
| Knåda 2 | | 15 min | 15 min | 15 min | 15 min | 15 min | 15 min | 15 min | 15 min |
| Jäsning 1 | | 49 min | 49 min | 49 min | 49 min | 49 min | 49 min | 24 min | 24 min |
| Formning 1 | | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s |
| Jäsning 2 | | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 10 min 50 s | 10 min 50 s |
| Formning 2 | | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s |
| Jäsning 3 | | 44 min 50 s | 44 min 50 s | 44 min 50 s | 44 min 50 s | 44 min 50 s | 44 min 50 s | 34 min 50 s | 34 min 50 s |
| Bakning | | 55 min | 65 min | 55 min | 65 min | 55 min | 65 min | 55 min | 65 min |
| Värmeållning | | 1 timme | 1 timme | 1 timme | 1 timme | 1 timme | 1 timme | 1 timme | 1 timme |
| Totalt | | 03:50 | 04:00 | 03:50 | 04:00 | 03:50 | 04:00 | 02:35 | 02:45 |
| Extra | | 03:05 | 03:15 | 03:05 | 03:15 | 03:05 | 03:15 | 02:15 | 02:25 |


| Program | 6 | | 7 | | | 8 | 9 | 10 | 11 |
|--------------|-------------|--|-------------------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|
| | Glutenfritt | | Kakor/snabbt bröd | | | | | | |
| Skorpfärg | N / A | | Ljus | Mejlan | Mörk | N / A | - | - | Bakning |
| Vikt | N / A | | - | - | - | N / A | - | - | • |
| Fördröjning | - | | - | - | - | - | - | - | - |
| Förvärmning | - | | - | - | - | - | - | - | - |
| Knäda 1 | 5 min | | 3 min | 3 min | 3 min | 5 min | 3 min | 5 min | - |
| Vila | 0 min | | - | - | - | 5 min | - | - | - |
| Knäda 2 | 12 min | | 4 min | 4 min | 4 min | 20 min | 27 min | 60 min | - |
| Jäsning 1 | 0 min | | - | - | - | 60 min | 60 min | - | - |
| Formning 1 | - | | - | - | - | - | - | - | - |
| Jäsning 2 | - | | - | - | - | - | - | - | - |
| Formning 2 | - | | - | - | - | - | - | - | - |
| Jäsning 3 | 60 min | | - | - | - | - | - | - | - |
| Bakning | 60 min | | 75 min | 75 min | 75 min | - | - | 50 min | 60 min |
| Värmeållning | 1 timme | | 22 min | 22 min | 22 min | - | - | - | 60 min |
| Totalt | 02:17 | | 01:22 | 01:22 | 01:22 | 01:30 | 01:30 | 01:05 | 01:00 |
| Extra | 02:10 | | - | - | - | - | - | - | - |

VIKTIGT: När man använder fördröjningsfunktionen får man inte använda ömtåliga ingredienser - som lätt "blir dåliga" i rumstemperatur eller högre, så som mjölk, ägg, ost eller yoghurt etc.

23 Fördröjningstimer

Fördröjningstimer gör att man kan skjuta upp bakningsprocessen upp till 15 timmar. Fördröjd start kan inte användas med program (5) till (11).

För att använda FÖRDRÖJNINGSTIMER lägger man ingredienserna i brödformen och spärrar tråget i bakmaskinen. Därefter:

- Tryck på MENY  för att välja önskat program - tiden för programmet visas.
- Välj skorpfärg och storlek.
- Ställ sedan in timern.
- Tryck på (+) TIMER tills den önskade totaltiden visas. Om man går förbi önskad tid kan man trycka på (-) TIMER för att komma tillbaka. Vid tryck på TIMER-knappen flyttas tiden i steg om 10 minuter. Man behöver inte räkna ut skillnaden mellan programtid som valts och antalet timmar som behövs eftersom bakmaskinen räknar in baktiden i inställningen.

Exempel: Brödet ska vara klart kl. 0700. Om bakmaskinen ställs in med de nödvändiga ingredienserna kl 22:00 kvällen före är den totala tiden som ska ställas in på timern 9 timmar.

- Tryck på MENY för att välja program, t.ex. 1 och använd knappen (+) TIMER för att ställa in tiden i steg om 10 minuter tills displayen visar "9:00". Om du går förbi "9: 00" kan du trycka på (-) TIMER för att komma tillbaka till "9: 00".
- Tryck på START/STOPP och så blinkar kolon (:) i displayen. Timern börjar räkna ner.
- Om man gör fel och vill ändra tiden som ställts in trycker man på START/STOPP tills skärmen är tom. Därefter kan man ställa in tiden.



3:25



09:00



09:00

Strömavbrottskydd

Bakmaskinen har ett 7 minuter långt strömavbrottskydd om apparaten av misstag kopplas från under drift. Apparaten fortsätter programmet om den återfår strömmen inom denna tid.

Underhåll och rengöring

- Dra ut bakmaskinens kontakt och låt apparaten svalna före rengöring.
- Doppa inte bakmaskinen eller brödformens utsida i vatten.
- Använd inte repande skursvampar eller metallredskap.
- Använd vid behov en mjuk, lätt fuktad trasa för att göra rent bakmaskinens in- och utsida.

Brödtråg

- Brödformen får inte maskindiskas.
- Rengör och diska brödformen **direkt** efter användning genom att delvis fylla tråget med diskmedelsvatten. Låt dra i 5 till 10 minuter. För att avlägsna knådare, vrid medurs och lyft ut. Slutför rengöringen med en mjuk trasa, skölj och torka av. Om degkroken inte kan tas bort efter 10 minuter, håll i drivaxeln från undersidan och vrid fram och tillbaka tills degkroken lossnar.

Lock

- Lyft av locket och rengör med varmt vatten.
- **Locket får inte maskindiskas.**
- Se till att locket är helt torrt före montering på bakmaskinen.

Automatisk dispenser

- Ta bort den automatiska dispensern från locket och diska i varmt vatten med diskmedel, använd vid behov en mjuk borste. Se till att dispensern är helt torr innan den monteras på locket.

Recept

(Tillsätt resten av ingredienserna i tråget i den ordning som anges i receptet)

Grundläggande Vitt bröd**Program 1**

| Ingredienser | 1 kg | 1,5 kg |
|----------------------|-----------|-----------|
| Vatten | 380 ml | 500 ml |
| Vegetabilisk olja | 1 1/2 msk | 1 1/2 msk |
| Obehandlat vetemjöl | 600 g | 800 g |
| Skummjölkspulver | 5 tsk | 5 tsk |
| Salt | 1 1/2 tsk | 2 tsk |
| Socker | 4 tsk | 6 tsk |
| Lättblandad torrjäst | 1 1/2 tsk | 1 1/2 tsk |

tsk = 5 ml tesked

msk = 15 ml matsked

Brioche bröd (använd ljus skorpfärg)**Program 4**

| Ingredienser | 1 kg | 1,5 kg |
|----------------------|-----------|--------|
| Mjök | 280 ml | 350 ml |
| Ägg | 2 | 2 |
| Smör, smält | 150 g | 185 g |
| Obehandlat vetemjöl | 600 g | 750 g |
| Salt | 1 1/2 tsk | 2 tsk |
| Socker | 80 g | 90 g |
| Lättblandad torrjäst | 2 tsk | 2 tsk |

Grovt bröd**Program 5**

| Ingredienser | 1 kg | 1,5 kg |
|----------------------|--------|-----------|
| Vatten | 380 ml | 500 ml |
| Grovt mjöl | 540 g | 720 g |
| Obehandlat vetemjöl | 60 g | 80 g |
| Salt | 2 tsk | 2 tsk |
| Socker | 1 msk | 4 tsk |
| Smör | 25 g | 30 g |
| Lättblandad torrjäst | 1 tsk | 1 1/2 tsk |

Snavbt vitt bröd

Program 5

| Ingredienser | 1 kg | 1,5 kg |
|----------------------------|--------|-----------|
| Vatten, ljummet (32-35 °C) | 350 ml | 460 ml |
| Vegetabilisk olja | 1 msk | 1 1/2 msk |
| Obehandlat vetemjöl | 600 g | 800 g |
| Skummjölkspulver | 2 tsk | 8 tsk |
| Salt | 1 tsk | 1 1/2 tsk |
| Socker | 4 tsk | 5 tsk |
| Lättblandad torrjäst | 4 tsk | 5 tsk |

Kuvertbröd

Program 8

| Ingredienser | 1 kg | 1,5 kg |
|--|--------|-----------|
| Ägg | 380 ml | 500 ml |
| Vatten | 540 g | 720 g |
| Obehandlat vetemjöl | 60 g | 80 g |
| Salt | 2 tsk | 2 tsk |
| Socker | 1 msk | 4 tsk |
| Smör | 25 g | 30 g |
| Lättblandad torrjäst | 1 tsk | 1 1/2 tsk |
| För garnering: | | |
| Äggula vispat med 15 ml (1 msk) vatten | 1 | 2 |
| Sesamfrö och vallmofrö strös på efter behag | | |

1. Häll ägget/äggen i måttbägaren och tillsätt vatten för att ge: -

| Brödstorlek | 1 kg | 1,5 kg |
|-----------------|--------|--------|
| Vätska upp till | 380 ml | 500 ml |

2. I slutet av förloppet hålls degen ut på en mjölad bänkskiva. Slå ut degen försiktigt och dela för hand upp den lika stora delar.
3. Efter formning låter man degen vila, därefter bakas den klart i vanlig ugn.

Ingredienser

Mjöl är den viktigaste ingrediensen i bröd, därför är det viktigt att välja rätt mjöl.

Mjölet är nyckeln till ett bra bröd.

Vetemjöl

De bästa bröden bakas med vetemjöl. Vete består av ett yttre skal, som ofta kallas för kli, och en inre kärna som innehåller vetegrodd och frövita. Det är proteinet i frövitan som bildar gluten när det blandas med vatten. Gluten är elastiskt som ett gummiband och gaserna som bildas vid jäkning binds, vilket gör att degen reser sig.

Finmjöl

I dessa mjöltyper har man tagit bort kli och vetegroddar så att bara frövitan återstår och mals till vitt mjöl. Det är viktigt att man använder starkt vitt mjöl, eller brödmjöl, eftersom dessa sorterna har högre proteininnehåll, vilket krävs för att bilda gluten. Använd inte "vanligt vitt mjöl" eller "självlyftande" mjöl för att göra jästmjöl i bakmaskinen, resultatet blir ett sämre bröd. Det finns många typer av brödmjöl, använd endast mjöl av bra kvalitet - gärna oblekt - det ger bäst resultat.

Fullkornsmjöl

Fullkornsmjöl innehåller kli och vetegroddar som ger mjölet en nötaktig smak och ger brödet en grövre struktur. Åter igen: Ordentligt fullkornsmjöl ska användas vid bakning av bröd. Bröd som görs på 100 % fullkornsmjöl blir kompaktare än vitt bröd. Kli som finns i mjölet hämmar frigörande av gluten därför tar det längre tid för grova degar att resa sig. Använd det speciella programmet för fullkornsmjöl så degen får tid att resa sig. För att få ett lättare bröd byter man ut en del fullkornsmjöl mot vitt brödmjöl. Du kan baka snabb-fullkornbröd med inställningen för snabb-fullkorn.

Mycket brunt mjöl

Detta mjöl kan användas tillsammans med vitt mjöl eller helt på egen hand. Mjölet innehåller ca 80-90 % av vetekärnan och ger därmed ett lättare bröd som är mycket smakrikt. Testa att använda detta mjöl med grundläggande vitmjölscykel, ersätt 50 % av det vita mjölet med brunt mjöl. Det kan behövas ytterligare lite vätska.

Grovt brödmjöl

En kombination av vitt, fullkorn och rågmjöl, blandat med torkade hela vetekorn som ger både struktur och smak. Används fristående eller tillsammans med vitt mjöl.

Andra mjölsorter

Andra mjöltyper så som rågmjöl kan användas med vitt- och fullkornsmjöl för att baka traditionella brödsorter, så som pumpernickel eller rågbröd. Läger man till en liten mängd ger det en speciell, lite skarpare smak. Används inte fristående eftersom det ger en klistrigare deg, vilket i slutändan ger ett kompakt och tungt bröd. Andra korn så som hirs, korn, bovete, majs mjöl och havremjöl har lågt proteininnehåll och utvecklar därför inte gluten som behövs för att baka traditionella bröd. Dessa mjölsorter kan med framgång användas i små mängder. Testa med att ersätta 10-20 % av det vita brödmjölet med någon av dessa mjölsorter.

Salt

En liten mängd salt är viktigt när man bakar bröd, det utvecklar degen och ger den smak. Använd fint bordssalt eller havssalt, inte grovmalt - som är bäst för att strö på handformade småbröd för att få en spröd yta. Man bör undvika saltersättningar eftersom de flesta inte innehåller natrium.

- Salt stärker glutenstrukturen och gör degen spänstigare.
- Salt hämmar jäsningsen och förebygger överjäsnning, det förhindrar även att degen faller.
- För mycket salt hindrar degens resning.

Sötningemedel

Använd vitt eller brunt socker, honung, maltextrakt, sirap, lönn sirap, melass eller sirap.

- Socker och flytande sötningemedel bidrar med färg och hjälper till att ge skorpan en gyllenbrun färg.
- Socker drar till sig fukt och ger bättre hållbarhet.
- Socker ger jässten näring och även om det inte är väsentligt, eftersom modern torrjäst kan få näring från naturligt socker och stärkelse som finns i mjölet, så gör det degen aktivare.
- Söta bröd har ett moderat sockerinnehåll och frukt och glasyr framhäver den söta smaken. Använd sötbröds cykel för dessa brödsorter.
- Om man tillsätter ett flytande sötningemedel istället för socker ska den totala vätskemängden i receptet minskas något.

Fett och olja

Lite fett eller olja tillsätts vanligtvis i brödet för att ge en mjukare konsistens. Det hjälper även till att öka brödets hållbarhet. Använd smör, margarin eller till och med små mängder ister, upp till 25 g eller 22 ml (1 1/2 msk) vegetabilisk olja. Om receptet anger större mängd för att ge mer påtaglig smak ger smör det bästa resultatet.

- Olivolja eller solrosolja kan användas i stället för smör, anpassa vätskeinhålllet för volymer över 15 ml (3 tsk) med motsvarande. Solrosolja är ett bra alternativ om du är uppmärksam på kolesterolnivån.
- Använd inte blandningar med lågt fettinnehåll eftersom det innehåller upp till 40 % vatten och dessa har därför inte samma egenskaper som smör.

Vätska

Det är viktigt att ha med någon form av vätska, vanligtvis använder man vatten eller mjölk. Vatten ger en sprödare skorpa än mjölk. Vatten kombineras ofta med skummjölkspulver. Detta är viktigt om du använder fördröjningsfunktionen, eftersom färsk mjölk kan bli dålig. För de flesta program går det bra med vanligt kranvatten, dock måste vattnet vara ljummet på det snabba en-timmisprogrammet.

- Väldigt kalla dagar bör man mäta upp vattnet och låta det stå i rumstemperatur i 30 minuter innan man börjar baka. Om man använder mjölk direkt från kylskåpet bör denna också stå i 30 minuter i rumstemperatur.
- Kärmjölk, yoghurt, sur grädde och mjuka ostar som ricotta, keso och crème fraiche kan alla användas som delar av vätskeinhålllet för att ge ett fuktigare och mjukare bröd. Kärmjölk ger en trevlig, lite surare ton som påminner lite om den som finns i lantbröd och surdegar.
- Ägg kan tillsättas för att berika degen, förbättra brödets färg och ge en struktur och stabilitet till gluten under jäsnings. Om du använder ägg ska vätskemängden minska med motsvarande. Lägg ägget i måttbägare och fyll på med vätska till den nivå receptet anger.

Jäst

Det finns både färsk jäst och torr jäst. Alla recept i denna bok har testats med lättblandad, snabbverkande torrjäst, som inte först behöver lösas upp i vatten. Den placeras i en håla i mjölet så att den ligger torrt och avskilt från flytande ingredienser tills blandningen börjar.

- För bäst resultat bör man använda torrjäst. Att använda färsk jäst rekommenderas inte eftersom det brukar ge mer skiftande resultat. Använd inte färsk jäst med fördröjningsfunktionen.

Om du vill använda färsk jäst ska man tänka på följande:
6 g färsk jäst = 1 tsk torrjäst

Blanda färsk jäst med 1 tsk socker och 2 msk vatten (varmt)

Låt stå i 5 minuter.

Tillsätt därefter resten av ingredienserna.

För att få bäst resultat kan man behöva ändra mängden jäst.

- Använd de volymmått som anges i receptet, för mycket kan göra att brödet överjäser och flyter ut över brödformens kant.
- När man öppnat en påse jäst ska den användas inom 48 timmar, om inte tillverkaren anger något annat. Förslut påsen efter användning. Öppnad kan försluten påse förvaras i frys tills den ska användas.
- Torrjäst ska användas före "bäst före datum", därefter förlorar den sin styrka.
- Det kan hända att du hittar torrjäst som är speciellt avsedd för bakmaskin. Dessa ger också bra resultat, men det kan behövas att man anpassar den angivna mängden.

Anpassning av egna recept

Efter att du har bakat några av de recept som medföljer kan du anpassa dina egna favoritrecept som du tidigare har bakat för hand. Börja med att välja ett recept i detta häfte som påminner om ditt eget recept och använd detta som guide. Läs igenom följande riktlinjer för att få hjälp, tänk på att du kan behöva göra justeringar efter hand.

- Se till att du använder korrekta mängder för bakmaskinen. Överskrid inte angiven maxgräns. Vid behov, minska receptet för att stämma med mjöl och vätskemängder enligt bakmaskinens recept.
- Lägg alltid först till vätskan. Avskilj jästen från vätskan genom att placera jästen i mjölet.
- Byt ut färsk jäst mot lättblandad torrjäst.
OBS! 6 g färsk jäst = 1 tsk torrjäst
- Om du använder fördröjningsfunktionen ska du använd skum-mjölkspulver och vatten istället för färsk mjölk.
- Om du i ditt vanliga recept använder ägg ska ägget ingå som en del av den totala vätskemängden.
- Håll jästen avskild från övriga ingredienser fram tills blandningen påbörjas.
- Kontrollera degens konsistens under de första minuterna av blandningen. Bakmaskinen behöver lite mjukare deg, därför kan man behöva tillsätta lite mer vätska. Degen ska vara tillräckligt fuktig för att gradvis glida tillbaka.

Ta ut, skär upp och förvara brödet.

- För bäst resultat efter bakning tar man ut brödet från maskinen och håller ut det ur brödformen, även om maskinen kan hålla det varmt upp till en timme om du inte är i närheten.
- Ta ut brödformen ur bakmaskinen med hjälp av grytlappar, även under värmeållning. Håll tråget upp och ner och skaka tills brödet lossnar. Om brödet är svårt att få loss från tråget kan man försiktigt knacka på tråget med en träslav eller vrida på drivstaget under tråget.
- Degkroken bör sitta i brödformen när man tar ut brödet, dock kan det hända att degkroken sitter i själva brödet. Om så är fallet ska degkroken tas bort innan man skär upp brödet, använd ett värmetålligt redskap för att ta ut degkroken. Använd inte metallredskap, det kan orsaka repor på den teflonbelagda degkroken.
- Låt brödet svalna minst 30 minuter på ett galler, så att ångan kan dunsta. Det kan vara svårt att skära brödet när det är varmt.

Förvaring

Hembakat bröd innehåller inga konserveringsämnen, man bör därför äta det inom 2-3 dagar efter bakning. Om brödet inte ska användas med en gång kan det packas in i folie eller en försluten plastpåse.

- Sprött bröd, typ franskbröd, mjuknar under förvaring så det är bättre att inte täcka över det innan det skärs upp.
- Om man vill förvara brödet några dagar kan man lägga det i frysen. Skär brödet före infrysning så att du enkelt kan ta ut den mängd som önskas.

Goda råd och tips

Resultatet för brödbakningen beror på många olika faktorer, som exempelvis kvaliteten på ingredienserna, korrektheten i uppmätningen, temperaturer och luftfuktighet. För att säkerställa bra resultat bör man tänka på vissa saker.

Bakmaskinen är inte en sluten enhet och kan påverkas av temperaturer. Om det är mycket varmt en dag eller om maskinen används i ett varmt kök jäser degen troligen mer än om det är kallt. Den optimala rums-temperaturen är mellan 20°C/68°F och 24°C/75°F.

- Väldigt kalla dagar bör man låta vattnet stå i rumstemperatur i 30 minuter innan man börjar baka. Samma sak gäller ingredienser direkt från kylskåpet.
- Alla ingredienser som ska användas bör hålla rumstemperatur, om inte receptet anger annat - exempelvis ska vätskan värmas för den snabba bakcykeln.
- Lägg ingredienserna i brödformen i den ordning som anges i receptet. Håll jästen torr och åtskild från vätskan i tråget, fram tills blandningen påbörjas.
- Noggrann uppmätning är troligtvis den mest avgörande enskilda faktorn för ett lyckat bakresultat. De flesta problem beror på felaktig uppmätning eller utelämnande av ingredienser. Följ endera metrisk eller brittisk mått, blanda inte dessa. Använd måttbägaren och skeden som medföljer.
- Använd alltid färska råvaror, före "bäst före datum". Känsliga ingredienser som mjölk, ost, grönsaker och färsk frukt kan förstöras, speciellt varma dagar. Dessa bör endast användas i bröd som bakas direkt.
- Tillsätt inte för mycket fett eftersom det bildar en barriär mellan gäst och mjöl, fördröjer jäsningen och kan ge ett tungt och kompakt bröd.
- Skär smör och annat fett i bitar innan du lägger ner det i tråget.
- Ersätt en del av vattnet med fruktjuice, t.ex. apelsin, äpple eller ananas om du gör bröd med fruktsmak.
- Vegetabilisk steksky kan tillsättas som en del av vätskan. Vatten från potatiskok innehåller stärkelse som ger jästen extra näring och ger bra höjning, mjukare och mer hållbart bröd.
- Grönsaker som riven morot eller kokt mosad potatis kan tillsättas för att ge smak. Man måste minska vätskemängden i receptet, eftersom dessa ingredienser innehåller vatten. Börja med mindre vatten och kontrollera degen i takt med blandningen, anpassa efter behov.
- Överstig inte de mängder som anges i receptet eftersom det kan skada bakmaskinen.

- Om brödet inte jäser på rätt sätt, försök då ersätta kranvatten med flaskvatten eller kokt svalnat vatten. Om kranvattnet innehåller mycket klor eller fluor kan detta påverka brödets jäsning. Hårt vatten kan ha samma inverkan.
- Man bör kontrollera degen efter ungefär 5 minuters kontinuerlig knådning. Använd en mjuk gummiskrapa i maskinen, så kan du skrapa ner degen från trågets sidor om det skulle behövas. Placera inte redskapet nära degkroken och stoppa inte degkroken rörelser. Kontrollera även att degen har rätt konsistens. Om degen trasas sönder eller om maskinen får jobba väldigt hårt kan man hälla på lite mer vatten. Om degen fastnar på trågets sidor istället för att bilda en boll kan man tillsätta lite mjöl.
- Öppna inte locket under jäsning eller bakning, det kan göra att brödet blir dödbakat.

Felsökningsschema

Här nedan anges vissa problem som skulle kunna inträffa när man bakar bröd med bakmaskin. Gå igenom punkterna, möjliga orsaker och lämpliga åtgärder för att lyckas med bakningen.

| PROBLEM | MÖJLIG ORSAK | LÖSNING |
|---------------------------------------|--|---|
| BRÖDSTORLEK OCH FORM | | |
| 1. Brödet reser sig inte tillräckligt | <ul style="list-style-type: none"> • Grovbröd är mindre än vita bröd eftersom fullkorns-/ grovmjöl innehåller mindre glutenbildande protein. • Inte tillräckligt med vätska. • Inget socker eller för lite socker. • Fel typ av mjöl har använts. • Fel typ av jäst har använts. • För lite eller för gammal jäst har använts. • Snabb bakcykel har ställts in. • Jäst och socker har kommit i kontakt med vart annat före blandningscykeln. | <ul style="list-style-type: none"> • Helt normalt, kräver ingen lösning. • Öka vätskemängden med 15 ml/3 tsk. • Kombiner ingredienserna så som anges i receptet. • Du kan ha använt vetemjöl i stället för starkt brödmjöl som har högre gluteninnehåll. • Använd inte universalmjöl • För bäst resultat bör man använda snabbverkande torrjäst. • Mät upp rekommenderad mängd och kontrollera utgångsdatum. • Denna bakcykel ger kortare bröd. Detta är normalt. • Se till att de förblir separerade när de läggs i tråget. |
| 2. Dödbakat bröd, ingen jäsning. | <ul style="list-style-type: none"> • Jäst har utelämnats. • Jästen är för gammal. • Vätskan är för varm. • För mycket salt. • När man använder timern kan jästen bli blöt innan bakningen har påbörjats. | <ul style="list-style-type: none"> • Kombiner ingredienserna så som anges i receptet. • Kontrollera utgångsdatum. • Använd vätskor med rätt temperatur för den aktuella inställningen. • Använd den mängd som rekommenderas. • Placera torrare ingredienser i trågets hörn och gör en grop i mitten av de torra ingredienserna där jästen kan läggas, det skyddar jästen från vätskan. |

| | | |
|--|--|--|
| 3. Toppen har rest sig - svampaktigt utseende. | <ul style="list-style-type: none"> • För mycket jäst. • För mycket socker. • För mycket mjöl. • För lite salt. • Varmt, fuktigt väder. | <ul style="list-style-type: none"> • Minska mängden jäst med 1/4 tsk. • Minska mängden socker med 1 tsk. • Minska mängden mjöl med 6-9 tsk. • Använd samma mängd salt som anges i receptet. • Minska mängden vätska med 15 ml/3 tsk och jäst med 1/4 tsk. |
| 4. Topp- och sidor faller in. | <ul style="list-style-type: none"> • För mycket vätska. • För mycket jäst. • Hög fuktighet och varmt väder kan göra att degen reser sig för snabbt. | <ul style="list-style-type: none"> • Minska mängden vätska med 15 ml/3 tsk nästa gång eller tillsätt lite mer mjöl. • Använd den mängd som anges i receptet eller prova en snabbare bakcykel nästa gång. • Kyl ner vattnet eller tillsätt mjölk direkt från kylskåpet |
| 5. Grov, knottig yta - inte slät. | <ul style="list-style-type: none"> • Inte tillräckligt med vätska. • För mycket mjöl. • Toppen av brödet blir inte alltid perfekt format, men det påverkar ju inte den fantastiska smaken på det. | <ul style="list-style-type: none"> • Öka vätskemängden med 15 ml/3 tsk. • Mät noga upp mjölet. • Se till att degen tillreds under bästa möjliga förhållande. |

Felsökningsguide (fortsättning)

| PROBLEM | MÖJLIG ORSAK | LÖSNING |
|---|--|--|
| BRÖDSTORLEK OCH FORM | | |
| 6. Fallit ihop under bakning. | <ul style="list-style-type: none"> • Maskinen har placerats i drag eller stötts till under jäsningsen. • Brödformens kapacitet har överskridits. • Har använt för lite salt eller hoppat över salt (salt förhindrar att degen överjäser) • För mycket jäst. • Varmt, fuktigt väder. | <ul style="list-style-type: none"> • Flytta bakmaskinen. • Använd inte fler ingredienser än vad som anges för stora bröd (max 1,5 kg). • Använd samma mängd salt som anges i receptet. • Mät noga upp jästen. • Minska mängden vätska med 15 ml/3 tsk och jäst med 1/4 tsk. |
| 7. Bröden är ojämna, kortare på ena sidan än den andra. | <ul style="list-style-type: none"> • Degen är för torr och kan inte jäsa jämnt i träget. | <ul style="list-style-type: none"> • Öka vätskemängden med 15 ml/3 tsk. |
| BRÖDETS KONSISTENS | | |
| 8. Tung, kompakt konsistens. | <ul style="list-style-type: none"> • För mycket mjöl. • För lite jäst. • För lite socker. | <ul style="list-style-type: none"> • Mät upp noga. • Mät upp rätt mängd jäst. • Mät upp noga. |
| 9. Öppen, grov, hålig konsistens. | <ul style="list-style-type: none"> • Salt har utelämnats. • För mycket jäst. • För mycket vätska. | <ul style="list-style-type: none"> • Kombinera ingredienserna så som anges i receptet. • Mät upp rätt mängd jäst. • Minska vätskemängden med 15 ml/3 tsk. |
| 10. Mitten är brödet är obakat/inte tillräckligt bakat. | <ul style="list-style-type: none"> • För mycket vätska. • Strömavbrott under drift. • För mycket ingredienser, maskinen klarade inte bearbetningen. | <ul style="list-style-type: none"> • Minska vätskemängden med 15 ml/3 tsk. • Om det blir strömavbrott under drift (längre än 8 minuter) ska man ta ur det obakade brödet och börja om på nytt med nya ingredienser. • Minska mängden till vad som är max tillåtet. |

| | | |
|---|--|---|
| 11. Brödet kan inte skäras och är väldigt klistrigt | <ul style="list-style-type: none"> • Uppskuret när brödet var varmt. • Fel typ av kniv. | <ul style="list-style-type: none"> • Låt brödet svalna på ett galler minst 30 minuter så att ånga kan tränga ut innan man skär upp brödet. • Använd en bra brödkniv. |
| BRÖDETS KONSISTENS | | |
| 8. Tung, kompakt konsistens. | <ul style="list-style-type: none"> • För mycket mjöl. • För lite jäst. • För lite socker. | <ul style="list-style-type: none"> • Mät upp noga. • Mät upp rätt mängd jäst. • Mät upp noga. |
| 9. Öppen, grov, hålig konsistens. | <ul style="list-style-type: none"> • Salt har utelämnats. • För mycket jäst. • För mycket vätska. | <ul style="list-style-type: none"> • Kombiner ingredienserna så som anges i receptet. • Mät upp rätt mängd jäst. • Minska vätskemängden med 15 ml/3 tsk. |
| 10. Mitten är brödet är obakat/inte tillräckligt bakat. | <ul style="list-style-type: none"> • För mycket vätska. • Strömavbrott under drift. • För mycket ingredienser, maskinen klarade inte bearbetningen. | <ul style="list-style-type: none"> • Minska vätskemängden med 15 ml/3 tsk. • Om det blir strömavbrott under drift (längre än 8 minuter) ska man ta ur det obakade brödet och börja om på nytt med nya ingredienser. • Minska mängden till vad som är max tillåtet. |
| 11. Brödet kan inte skäras och är väldigt klistrigt | <ul style="list-style-type: none"> • Uppskuret när brödet var varmt. • Fel typ av kniv. | <ul style="list-style-type: none"> • Låt brödet svalna på ett galler minst 30 minuter så att ånga kan tränga ut innan man skär upp brödet. • Använd en bra brödkniv. |
| SKORPFÄRG OCH TJOCKLEK | | |
| 12. Mörk skorpfärg/för tjock skorpa. | <ul style="list-style-type: none"> • Inställningen DARK har använts för skorpfärg. | <ul style="list-style-type: none"> • Använd inställningarna mellan eller ljus nästa gång. |
| 13. Brödet är bränt. | <ul style="list-style-type: none"> • Bakmaskinen fungerar inte korrekt. | <ul style="list-style-type: none"> • Se i avsnittet "Service och kundkontakt". |

| | | |
|--------------------------|---|--|
| 14. Skorpan är för ljus. | <ul style="list-style-type: none"> • Brödet har inte bakats tillräckligt länge. • Receptet innehåller inte mjölkpulver eller färsk mjölk. | <ul style="list-style-type: none"> • Utöka baktiden. • Tillsätt 15 ml/3 tsk skummjölkspulver eller ersätt 50 % av vattnet med mjölk för att få brunare färg. |
|--------------------------|---|--|

Felsökningsguide (fortsättning)

| PROBLEM | MÖJLIG ORSAK | LÖSNING |
|--|--|--|
| PROBLEM MED TRÅGET | | |
| 15. Knådare kan inte tas bort. | <ul style="list-style-type: none"> • Håll vatten i tråget och låt knådarna dra i vatten innan de tas bort. | <ul style="list-style-type: none"> • Följ rengöringsinstruktionerna efter användning. Kanske måste knådarna vridas lite efter blötläggning för att de ska lossna. |
| 16. Brödet sitter fast i tråget/är svårt att få ut. | <ul style="list-style-type: none"> • Degen är för torr och kan inte jäsa jämnt i tråget. | <ul style="list-style-type: none"> • Öka vätskemängden med 15 ml/3 tsk. |
| MEKANISKT | | |
| 17. Bakmaskinen är inte i drift/knådarna rör sig inte. | <ul style="list-style-type: none"> • Bakmaskinen är inte startad • Tråget är felplacerat • Fördröjning har ställts in | <ul style="list-style-type: none"> • Kontrollera att strömbrytaren är i läge PÅ (ON). • Kontrollera att tråget sitter som det ska. • Bakmaskinen startar inte förrän nedräkningen kommer till programmets startpunkt. |
| 18. Ingredienserna blandas inte. | <ul style="list-style-type: none"> • Bakmaskinen har inte startats. • Glöm inte att sätta i knådarna i tråget. | <ul style="list-style-type: none"> • Efter programmering av kontrollpanelen ska man trycka på start-knappen för att starta bakmaskinen. • Kontrollera alltid att knådarna sitter på axlarna i botten av tråget innan du tillsätter ingredienserna. |

| | | |
|---|---|---|
| <p>19. Det luktar bränt under drift.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Ingredienserna är utsme-tade i tillagningsutrymmet. • Tråget läcker. • Brödformens kapacitet har överskridits. | <ul style="list-style-type: none"> • Var försiktig så du inte spiller ingredienser när dessa hålls ner i tråget. Ingredienser kan bränna fast på värmeelementen och orsaka rök. • Se i avsnittet "Service och kundkontakt". • Använd inte mer ingredienser än vad som anges i receptet och mät alltid noga upp ingredienserna. |
| <p>20. Maskinen har kopplats bort oavsiktligt eller så har ett strömavbrott inträffat under drift. Hur kan jag rädda brödet?.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Om maskinen är i knådcykel - kasta ingredienserna och börja om på nytt. • Om maskinen är i jäscykel, ta ur degen från brödformen, forma degen och lägg den på en smord bakform (23 x 12,5 cm/9 x 5), täck över och låt jäsa till dubbel storlek. Använd endast bakinställning 11 eller baka färdigt i vanlig ugn på 200 °C/ Gasmärkning 6 under 30-35 minuter eller tills brödet är gyllenbrunt. • Om maskinen är i bakcykel - använd endast inställning 11 eller baka färdigt i förvärmad ugn på 200 °C/Gasmärkning 6 och ta bort toppgallret. Ta försiktigt bort tråget från maskinen och sätt det på ugnens nedersta galler. Baka tills brödet är gyllenbrunt. | |
| <p>21. E:01 visas på displayen och maskinen kan inte startas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Tillagningsutrymmet blir för varmt. | <ul style="list-style-type: none"> • Dra ut kontakten och låt maskinen svalna i 30 minuter. |
| <p>22. H:HH och E:EE visas i displayen och maskinen fungerar inte</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Bakmaskinen fungerar inte. Fel på temperatursensorn | <ul style="list-style-type: none"> • Se i avsnittet "Service och kundkontakt". |

Service och kundkontakt

- Om kabeln är skadad ska den av säkerhetsskäl bytas av Wilfa eller en auktoriserad Wilfa-serviceverkstad.

Om du behöver hjälp med:

- använda maskinen eller
- service eller reparation (inom eller efter garantitiden)

Ha modellnummer tillhands - det finns på bakmaskinens undersida.

- Reservdelar och medföljande delar
- Kontakta butiken där du köpt bakmaskinen.
- Tillverkad i Kina



VIKTIG INFORMATION FÖR KORREKT PRODUKTHANTERING I ENLIGHET MED EU-DIREKTIV 2002/96/EC.

När produkten har tjänat ut sin tid får den inte kastas med hushållsavfallet. Produkten ska lämnas på anvisad insamlingsplats eller till återförsäljaren. Genom att lämna produkten på anvisad insamlingsplats hjälper man till att skydda miljön, dessutom kan materialet återvinnas vilket sparar både energi och resurser. För att påminna om att produkten ska avfallshanteras på speciellt sätt är den märkt med en överstruken soptunna.

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.se

Nybakt

| | |
|--|-----------|
| <i>Før du bruger dit Wilfa-apparat</i> | <i>7</i> |
| <i>Sikkerhed</i> | <i>7</i> |
| <i>Sådan måles ingredienser</i> | <i>10</i> |
| <i>Brug af din bagemaskine</i> | <i>11</i> |
| <i>Brugsdiagram for automatisk dispenser</i> | <i>13</i> |
| <i>Beskyttelse mod strømsvigt</i> | <i>20</i> |
| <i>Vedligeholdelse og rengøring</i> | <i>21</i> |
| <i>Opskrifter</i> | <i>22</i> |
| <i>Ingredienser</i> | <i>24</i> |
| <i>Tilpasning af dine egne opskrifter</i> | <i>27</i> |
| <i>Generelle råd og tip</i> | <i>29</i> |
| <i>Fejlsøgningsvejledning</i> | <i>31</i> |
| <i>Service og kunderådgivning</i> | <i>37</i> |

Før du bruger dit Wilfa-apparat

- Læs disse instruktioner omhyggeligt, og opbevar dem til senere brug.
- Fjern al emballage og eventuelle mærkater.

Sikkerhed

- Varme overflader må ikke berøres. Overfladerne kan blive varme under brug. Brug altid grydelapper, når du fjerner den varme brødbeholder.
- For at undgå at ovnrummet bliver beskidt, skal brødbeholderen altid fjernes fra maskinen, før du tilsætter ingredienserne. Ingredienser, som spildes på varmeelementet, kan brænde på og udvikle røg.
- Apparatet, strømledningen eller stikket må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Apparatet skal altid kobles fra efter brug, før montering, før aftagning af dele eller før rengøring.
- Den elektriske ledning må ikke hænge ud over kanten på en arbejdsflade eller berøre varme overflader som for eksempel et gas- eller elektrisk komfur.
- Dette apparat må kun bruges på en flad og varmebestandig overflade.
- Du må ikke placere din hånd i ovnrummet, efter at brødbeholderen er blevet fjernet, da det er meget varmt.
- De bevægelige dele i bagemaskinen må ikke berøres.
- De maksimale mel- og hævemiddelsmængder, der er angivet i de medfølgende opskrifter, må ikke overskrides.
- Bagemaskinen må ikke placeres i direkte sollys, i nærheden

af varme apparater eller i træ. Alle disse ting kan påvirke den interne temperatur i ovnen, hvilket kan ødelægge resultatet.

- Må ikke benyttes udendørs.
- Bagemaskinen må ikke tændes, når den er tom, da dette kan forårsage alvorlig skade.
- Ovnrummet må ikke benyttes som opbevaringsplads.
- Åbningerne på siden af maskinen må ikke tildækkes, og sørg for, at der er tilstrækkelig ventilation rundt om bagemaskinen, når den er i brug.
- Apparatet må ikke benyttes sammen med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Bagemaskinen må ikke benyttes uden at dispenseren ④ er monteret.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller på dennes serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagspecialist for at undgå enhver risiko.
- Dette apparat må gerne anvendes af børn fra 8 år og opefter, samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, hvis de er blevet vist eller har modtaget instruktioner om, hvordan apparatet skal bruges, samt forstår hvis de farer, der kan være involveret ved brugen af apparatet. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er ældre end 8 og overvåget. Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
- Apparatet er kun tiltænkt til brug i husholdningen. Wilfa kan ikke holdes ansvarlig, hvis apparatet er udsat for forkert brug eller i tilfælde af manglende overholdelse af

disse instruktioner.

Før stikket sættes i stikkontakten

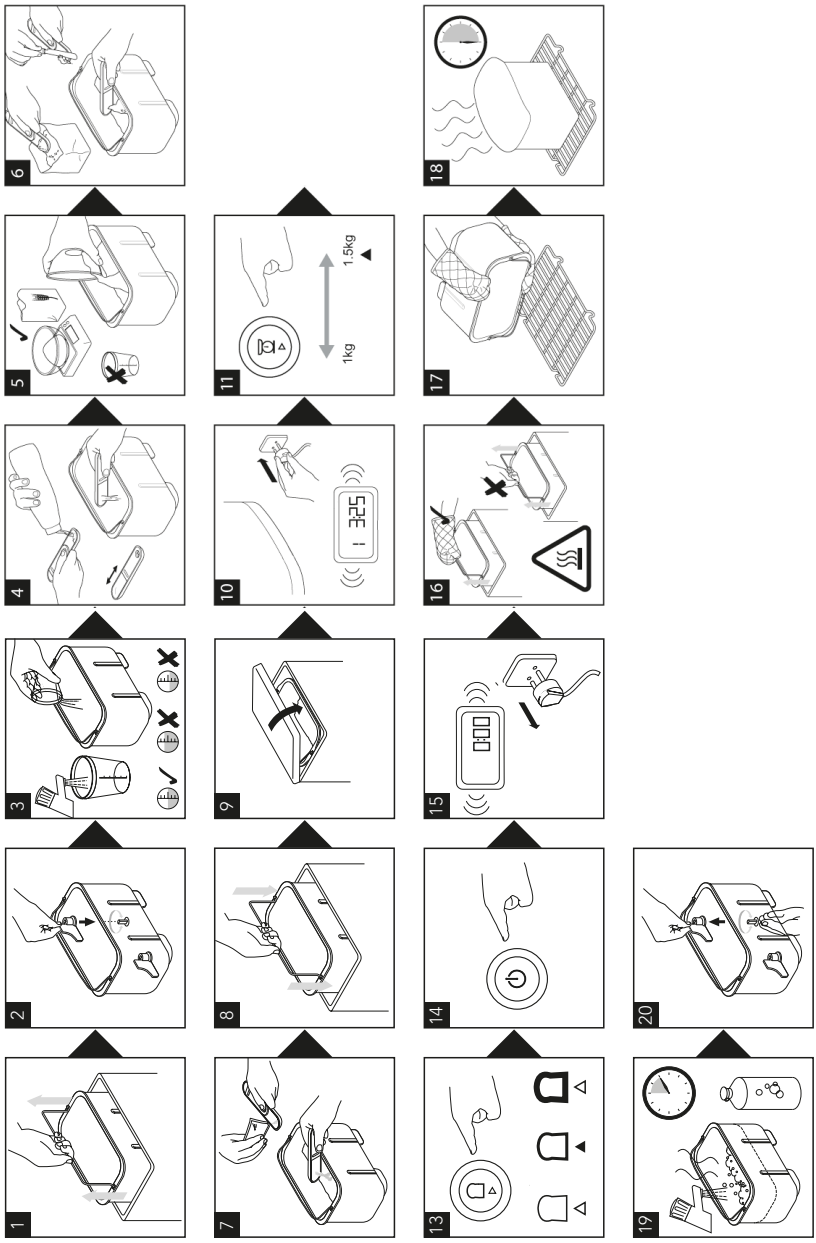
- Kontrollér, at strømforsyningen stemmer overens med det, der er angivet på undersiden af apparatet.
- Dette apparat er i overensstemmelse med EU-direktivet 2004/108/EF om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-forskrift 1935/2004 af 27/10/2004 om materialer beregnet til kontakt med levnedsmidler.

Før du bruger din bagemaskine første gang:

- Vask alle delene (se vedligeholdelse og rengøring).

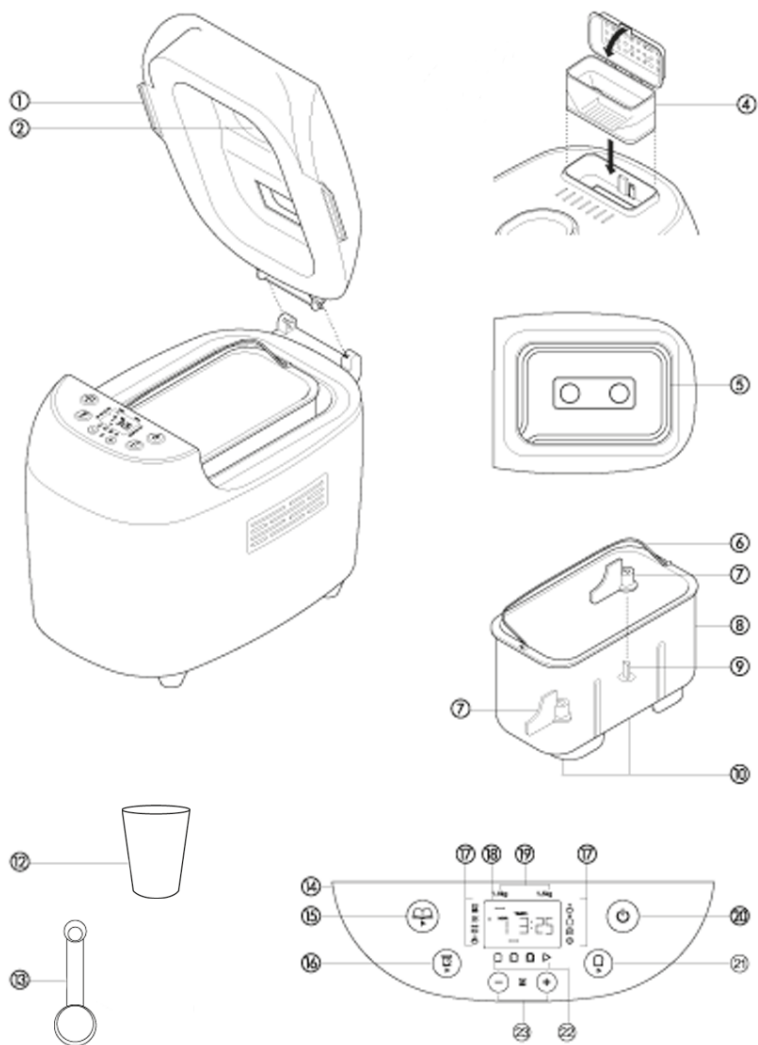


Nybakt BM-50









Oversigt

- ① lågets håndtag
- ② inspektionsvindue
- ④ dispenser
- ⑤ varmeelement
- ⑥ brødbeholderens håndtag
- ⑦ dejkrog
- ⑧ brødbeholder
- ⑨ drivaksler
- ⑩ drivkoplinger
- ⑫ målebæger
- ⑬ dobbelt måleske 1 tsk og 1 spsk
- ⑭ kontrolpanel
- ⑮ menuknap
- ⑯ brødstørrelsesknap
- ⑰ programstatusindikator
- ⑱ display
- ⑲ brødstørrelsesindikatorer
- ⑳ start-/stopknap
- ㉑ knap til skorpefarve
- ㉒ indikatorer til skorpefarve (lys, medium, mørk eller hurtig)
- ㉓ tidsurknapper



Brug af din bagemaskine (se illustrationspanel)


- 1 Løft brødbeholderen ud ved hjælp af håndtaget.
- 2 Monter dejkrogene.
- 3 Hæld vand i brødbeholderen.
- 4 Tilsæt resten af ingredienserne i beholderen i den rækkefølge, som er angivet i opskriften.
- 5 Sørg for, at alle ingredienserne vejes præcist, da forkerte mål kan give dårlige resultater.
- 6 Sæt brødbeholderen i ovnrummet, og skub den ned for at sikre, at den er i låst position.
- 7 Slå håndtaget ned, og luk låget.
- 8 Tryk på  knappen, indtil det ønskede program er valgt. Bagemaskinen er som standard indstillet til 1,5 kg og medium skorpefarve.
- 9 Vælg brødstørrelse ved at trykke på knappen , indtil indikatoren bevæger sig til den ønskede brødstørrelse.
- 10 Vælg skorpefarve ved at trykke på  knappen, indtil indikatoren bevæger sig til den ønskede skorpefarve (lys, medium, mørk eller hurtig). Bemærk! Hvis du vil vælge den hurtige version af (1) Grundlæggende, (2) Fransk eller (3) Fuldkornsprogram, skal du holde knappen  nede, indtil indikatoren peger på ►.
- 11 Tryk på  knappen. Hvis du vil stoppe eller afbryde programmet, skal du trykke på  knappen i 2-3 sekunder, indtil den bipper.
- 12 Når bagningen er afsluttet, skal du trække stikket ud af stikkontakten.
- 13 Løft brødbeholderen ud ved hjælp af håndtaget.
Brug altid grydelapper, da beholderen er varm.
- 14 Læg derefter brødet til afkøling på en rist.
- 15 Lad brødet køle af i mindst 30 minutter, før det skæres op, så dampen kan komme ud. Brødet kan være vanskeligt at skære ud, hvis det er varmt.
- 16 Rengør brødbeholderen og dejkrogene umiddelbart efter brug (se vedligeholdelse og rengøring).


Sådan måles ingredienser

(refererer til illustrationerne 3 til 7)


- Det er meget vigtigt at bruge præcise mål på ingredienserne for at opnå det bedste resultat.
- Mål altid flydende ingredienser i det gennemsigtige målebæger med graderet mærkning, som følger med. Væsker bør kun nå op til markeringen på koppen i øjenhøjde, hverken over eller under (se 3).
- Brug altid væsker ved stuetemperatur, 20°C/68°C, med mindre du bager brød med en meget hurtig cyklus. Følg altid instruktionerne i opskriften.
- Brug altid den måleske, som følger med, til at måle mindre mængder af tørre og våde ingredienser. Brug skubbekontakten til at vælge mellem følgende mål – 1/2 tsk, 1 tsk, 1/2 spsk eller 1 spsk. Tilsæt strøgne skefulde (se 6).


17 programstatusindikator


Programstatusindikatoren er placeret i displayet, og indikatorpilen peger på det stadie i cyklussen, som bagemaskinen er nået til på følgende måde: - Forvarmning  - Forvarmingsfunktionen fungerer kun ved starten af programmerne til fuldkornsbrød (30 minutter) og hurtigt fuldkornsbrød (5 minutter) for at varme ingredienserne, før den første æltning igangsættes. **Der foregår ikke æltning i denne periode.**

Æltning  - Dejen er enten i første eller anden æltningsomgang eller bliver slået ned mellem hævningscykluser. I de sidste 15-20 minutter af den anden æltning på indstillingen (1), (2), (3), (4) og (6) er den automatiske dispenser i drift, og du hører et bip, der fortæller dig, hvornår det er tid til at tilsætte nogle ekstra ingredienser manuelt.

Hævning  - Dejen er enten i første, anden eller tredje hævningscyklus.

Bagning  - Brødet er i sidste bagnetingscyklus.

Varmholdning  - Bagemaskinen sættes automatisk i varmholdningstilstand, når bagningen er fuldført. Afhængigt af hvad der indtræffer først, holdes brødet varmt i en time, eller indtil bagemaskinen afbrydes. **Bemærk! Varmeelementet tændes og slukkes og lyser af og til under varmholdningscyklussen.**

Afslutning  Afslutning af programmet.

④ automatisk dispenser

Din BM-50-bagemaskine er udstyret med en automatisk dispenser, så du kan slippe for at tilsætte ingredienser direkte i dejen under æltecyklussen. Herved sikres, at ingredienserne ikke bliver overbehandlet eller knust, og at de fordeles jævnt.

Tilpasning og brug af den automatiske dispenser

- 1 Monter dispenseren ④ på låget. Tryk ned for at sikre, at den sidder godt.
- **Bagemaskinen må ikke benyttes uden at dispenseren ④ er monteret.**
- 2 Fyld de nødvendige ingredienser i dispenseren.
- 3 Den automatiske dispenser sættes i drift ca. 15-20 minutter inde i æltningen, og et lydsignal høres også, i tilfælde af at du skal tilsætte ingredienser manuelt.

Gode råd og tip

Ikke alle ingredienser er egnet til brug sammen med den automatiske dispenser. Følg retningslinjerne nedenfor for at opnå det bedste resultat:

- Dispenseren må ikke overfyldes – følg de anbefalede mængder, der er angivet i de medfølgende opskrifter.
- Hold dispenseren ren og tør for at undgå, at ingredienserne sidder fast.
- Skær ingredienserne groft eller strø mel over for at reducere klæbrigheden, som kan forhindre, at ingredienserne tilsættes.

Brugsdiagram for automatisk dispenser

| Ingredienser | Egnet til brug med automatisk dispenser | Kommentarer |
|--|---|--|
| Tørret frugt, dvs. sultanasiner, rosiner, blandede skrællede og glacerede kirsebær | Ja | Hakkes i grove stykker, ikke for fine. Frugt dyppet i sirup eller alkohol må ikke benyttes. Strø let med mel for at forhindre, at frugten sætter sig fast. Stykker, som er for små, kan sætte sig fast i dispenseren, og bliver således ikke blandet i dejen. |
| Nødder | Ja | Hakkes i grove stykker, ikke for fine. |
| Store frø som solsikke- og græskarfrø | Ja | |
| Små frø som valmue- og se samfrø | Nej | Meget små frø kan falde ud igennem åbningen rundt om dispenserlågen. Sådanne frø skal tilsættes manuelt eller sammen med andre ingredienser. |
| Urter – friske eller tørrede | Nej | Når de bliver hakket, bliver de for små og kan falde ud af dispenseren. Urter er meget lette og vil muligvis blive inde i dispenseren. Sådanne urter skal tilsættes manuelt eller sammen med andre ingredienser. |
| Ingredienser med højt vandindhold, dvs. rå frugt | Nej | Olie kan forårsage, at ingredienserne klæber til dispenseren. De kan bruges, hvis de er godt drænet og grundig tørret, før du lægger dem i dispenseren. |
| Ost | Nej | Kan smelte i dispenseren. Tilsættes sammen med andre ingredienser direkte i beholderen. |
| Chokolade/chokoladestykker | Nej | Kan smelte i dispenseren. Tilsættes manuelt, når varsling lyder. |

| Programkort til brød/dej | | Program | Programtid i alt Medium skorpefarve | | Automatisk dispenser er i gang og manuel varsling for tilsætning af ingredienser | | Holdes varm *** |
|----------------------------|--|---------|--|--------|---|--------|-----------------|
| | | | 1 kg | 1,5 kg | 1 kg | 1,5 kg | |
| | | | | 03:15 | 03:25 | 03:00 | |
| 1 Grundlæggende | Hvidt eller Brun Brød Mel Opskrifter | | 02:14 | 02:24 | 01:59 | 02:09 | |
| 2 Fransk | Hurtige Brød* Giver en mere sprød skorpe og er velegnet til brød med lidt fedt og sukker. | | 03:32 | 03:37 | 03:15 | 03:20 | 60 |
| | Hurtige brød* | | 02:37 | 02:42 | 02:20 | 02:25 | |
| 3 Fuldkornbrød | Opskrifter med fuldkornsmel: 30 minutters forvarmning. | | 03:50 | 04:00 | 03:05 | 03:15 | 60 |
| | Hurtige brød* | | 02:35 | 02:45 | 02:15 | 02:25 | |
| 4 Sødt | Opskrifter på brød med højt sukkerindhold. | | 03:17 | 03:27 | 02:57 | 03:07 | 60 |
| 5 Superhurtigt | Producerer brød på 80 minutter. Brødene kræver varmt vand, ekstra gær og mindre salt. | | 01:20 | | - | | 60 |
| 6 Glutenfrit | Til brug med glutenfrit mel og glutenfrie brødmiks. | | 02:17 | | 02:10 | | 60 |
| 7 Kage/hurtige brød | Kagemiks og ikke-gæret tynddejsbrød. | | 01:22 | | - | | 22 |
| 8 Dej | Dej til håndformning og bagning i din egen ovn. | | 01:30 | | - | | - |
| 9 Pizzadej | Pizzadejopskrifter. | | 01:30 | | - | | - |
| 10 Syltetøj | Til kogning af syltetøj. | | 01:05 | | - | | - |
| 11 Baging | Mulighed for kun at bruge bagefunktionen. Kan også bruges til at genopvarme eller til at gøre brød, som allerede er bagt og afkølet, sprødt. | | 01:00 | | -- | | 60 |

Tryk på knappen til skorpefarve, indtil indikatoren viser ▶ for at vælge det hurtige brødprogram. Et varsel høres før afslutning af 2. æltningscyklus, så du kan tilsætte ingredienser, hvis det fremgår af opskriften. Bagemaskinen sættes automatisk til varmholdningstilstand ved afslutning af bagecyklussen. Afhængigt af hvad der indtræffer først, holdes brødet varmt i en time, eller indtil bagemaskinen aftrykkes.

| Grundlæggende | | | | | | | | | | | |
|---------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|--|
| Skorpefarve | Lys | | | Medium | | | Mørk | | | Hurtig | |
| | 1 kg | 1,5 kg | 1 kg | 1,5 kg | 1 kg | 1,5 kg | 1 kg | 1,5 kg | 1 kg | 1,5 kg | |
| Vægt | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | |
| Forsinkelse | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| Forvarmning | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | |
| 1. æltning | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | |
| Hvile | 15 min. | 15 min. | 15 min. | 15 min. | 15 min. | 15 min. | 15 min. | 15 min. | 15 min. | 15 min. | |
| 2. æltning | 40 min. | 40 min. | 40 min. | 40 min. | 40 min. | 40 min. | 40 min. | 40 min. | 40 min. | 40 min. | |
| 1. hævnning | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | |
| 1. formning | 24 min. 50 sek. | 24 min. 50 sek. | 24 min. 50 sek. | 24 min. 50 sek. | 24 min. 50 sek. | 24 min. 50 sek. | 24 min. 50 sek. | 24 min. 50 sek. | 24 min. 50 sek. | 24 min. 50 sek. | |
| 2. hævnning | 15 sek. | 15 sek. | 15 sek. | 15 sek. | 15 sek. | 15 sek. | 15 sek. | 15 sek. | 15 sek. | 15 sek. | |
| 2. formning | 49 min. 45 sek. | 49 min. 45 sek. | 49 min. 45 sek. | 49 min. 45 sek. | 49 min. 45 sek. | 49 min. 45 sek. | 49 min. 45 sek. | 49 min. 45 sek. | 49 min. 45 sek. | 49 min. 45 sek. | |
| 3. hævnning | 55 min. | 65 min. | 55 min. | 65 min. | 55 min. | 65 min. | 55 min. | 65 min. | 55 min. | 65 min. | |
| Bagning | 1 time | 1 time | 1 time | 1 time | 1 time | 1 time | 1 time | 1 time | 1 time | 1 time | |
| Holdes varm | 03:15 | 03:25 | 03:15 | 03:25 | 03:15 | 03:25 | 03:15 | 03:25 | 03:15 | 03:25 | |
| I alt | 03:00 | 03:10 | 03:00 | 03:10 | 03:00 | 03:10 | 03:00 | 03:10 | 03:00 | 03:10 | |
| Ekstra | | | | | | | | | | | |

| Fransk | | | | | | | | | | | |
|-------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|--|
| Skorpefarve | Lys | | | Medium | | | Mørk | | | Hurtig | |
| | 1 kg. | 1,5 kg. | 1 kg. | 1,5 kg. | 1 kg. | 1,5 kg. | 1 kg. | 1,5 kg. | 1 kg. | 1,5 kg. | |
| Vægt | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | |
| Forsinkelse | | | | | | | | | | | |
| Forvarmning | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| 1. æltning | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | |
| Hvile | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | |
| 2. æltning | 17 min. | 17 min. | 17 min. | 17 min. | 17 min. | 17 min. | 17 min. | 17 min. | 17 min. | 17 min. | |
| 1. hævnng | 39 min. | 39 min. | 39 min. | 39 min. | 39 min. | 39 min. | 39 min. | 39 min. | 30 min. | 30 min. | |
| 1. formng | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 15 sek. | 15 sek. | |
| 2. hævnng | 30 min. 50 sek. | 30 min. 50 sek. | 30 min. 50 sek. | 30 min. 50 sek. | 30 min. 50 sek. | 30 min. 50 sek. | 30 min. 50 sek. | 30 min. 50 sek. | 14 min. 45 sek. | 14 min. 45 sek. | |
| 2. formng | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | - | - | |
| 3. hævnng | 59 min. 50 sek. | 59 min. 50 sek. | 59 min. 50 sek. | 59 min. 50 sek. | 59 min. 50 sek. | 59 min. 50 sek. | 59 min. 50 sek. | 59 min. 50 sek. | 30 min. | 30 min. | |
| Begng | 55 min. | 60 min. | 55 min. | 60 min. | 55 min. | 60 min. | 55 min. | 60 min. | 55 min. | 60 min. | |
| Holdes varm | 1 time | 1 time | 1 time | 1 time | 1 time | 1 time | 1 time | 1 time | 1 time | 1 time | |
| I alt | 03:32 | 03:37 | 03:32 | 03:37 | 03:32 | 03:37 | 03:32 | 03:37 | 02:37 | 02:42 | |
| Ekstra | 03:15 | 03:20 | 03:15 | 03:20 | 03:15 | 03:20 | 03:15 | 03:20 | 02:20 | 02:25 | |

| Fuldkornsbød | | | | | | | | | |
|--------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Skorpefarve | Lys | | Medium | | Mørk | | Hurtig | | |
| | 1 kg. | 1,5 kg. | 1 kg. | 1,5 kg. | 1 kg. | 1,5 kg. | 1 kg. | 1,5 kg. | |
| Vægt | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Forsinkelse | 30 min. | 30 min. | 30 min. | 30 min. | 30 min. | 30 min. | 30 min. | 30 min. | 30 min. |
| Fonvarmning | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. |
| 1. æltning | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. |
| Hvile | 15 min. | 15 min. | 15 min. | 15 min. | 15 min. | 15 min. | 15 min. | 15 min. | 15 min. |
| 2. æltning | 49 min. | 49 min. | 49 min. | 49 min. | 49 min. | 49 min. | 49 min. | 49 min. | 49 min. |
| 1. hævnng | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. |
| 1. formning | 25 min. 50 sek. | 25 min. 50 sek. | 25 min. 50 sek. | 25 min. 50 sek. | 25 min. 50 sek. | 25 min. 50 sek. | 25 min. 50 sek. | 25 min. 50 sek. | 25 min. 50 sek. |
| 2. hævnng | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. |
| 2. formning | 44 min. 50 sek. | 44 min. 50 sek. | 44 min. 50 sek. | 44 min. 50 sek. | 44 min. 50 sek. | 44 min. 50 sek. | 44 min. 50 sek. | 44 min. 50 sek. | 44 min. 50 sek. |
| 3. hævnng | 55 min. | 65 min. | 55 min. | 65 min. | 55 min. | 65 min. | 55 min. | 65 min. | 65 min. |
| Bagning | 1 time | 1 time | 1 time | 1 time | 1 time | 1 time | 1 time | 1 time | 1 time |
| Holdes varm | 03:50 | 04:00 | 03:50 | 04:00 | 03:50 | 04:00 | 03:50 | 04:00 | 02:45 |
| I alt | 03:05 | 03:15 | 03:05 | 03:15 | 03:05 | 03:15 | 03:05 | 03:15 | 02:25 |
| Ekstra | | | | | | | | | |


| Program | 6 | | 7 | | | 8 | 9 | 10 | 11 |
|-------------|------------|---------|-------------------|---------|---------|---------|----------|----------|---------|
| | Glutenfrit | | Kage/hurtigt brød | | | Dej | Pizzadej | Syltetøj | Bagning |
| Skorpefarve | N/A | | Lys | Medium | Mørk | N/A | - | - | - |
| Vægt | N/A | | - | - | - | N/A | - | - | - |
| Forsinkelse | - | | - | - | - | - | - | - | - |
| Forvarmning | - | | - | - | - | - | - | - | - |
| 1. æltning | 5 min. | 3 min. | 3 min. | 3 min. | 3 min. | 5 min. | 3 min. | 5 min. | - |
| Hvile | 0 min. | - | - | - | - | 5 min. | - | - | - |
| 2. æltning | 12 min. | 4 min. | 4 min. | 4 min. | 4 min. | 20 min. | 27 min. | 60 min. | - |
| 1. hævning | 0 min. | - | - | - | - | 60 min. | 60 min. | - | - |
| 1. formning | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 2. hævning | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 2. formning | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 3. hævning | 60 min. | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Bagning | 60 min. | 75 min. | 75 min. | 75 min. | 75 min. | - | - | 50 min. | 60 min. |
| Holdes varm | 1 time | 22 min. | 22 min. | 22 min. | 22 min. | - | - | - | 60 min. |
| I alt | 02:17 | 01:22 | 01:22 | 01:22 | 01:22 | 01:30 | 01:30 | 01:05 | 01:00 |
| Ekstra | 02:10 | - | - | - | - | - | - | - | - |

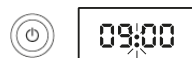
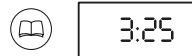
Vigtigt! Når du bruger timerfunktionen, må du ikke bruge letfordærlige ingredienser – ting, som let fordæres ved stuetemperatur, f.eks. mælk, æg, ost, yoghurt osv.

23 Forsinkelsestimer

Med forsinkelsestimeren kan du udsætte bagningsprocessen med op til 15 timer. Forsinket start kan ikke bruges sammen med programmerne (5) til (11).

Hvis du vil bruge forsinkelsestimer, skal du placere ingredienserne i brødbeholderen og sætte beholderen i bagemaskinen. Derefter:

- Tryk på MENU-knappen  for at vælge det ønskede program – tiden for programcyklussen vises.
- Vælg skorpefarve og størrelse efter ønske.
- Indstil derefter timeren.
- Tryk på (+) TIMER-knappen, og fortsæt, indtil den samlede nødvendige tid vises. Hvis du går forbi den ønskede tid, skal du trykke på (-) TIMER-knappen for at gå tilbage. Timer-knappen bevæger sig med 10 minutters intervaller, når du trykker på den. Du behøver ikke at regne forskellen ud mellem den valgte programtid og det antal timer, der kræves, da bagemaskinen automatisk inkluderer cyklostiden for indstillingen.
Eksempel: Færdigt brød ønskes kl. 07:00. Hvis bagemaskinen er indstillet med de nødvendige opskrifts ingredienser kl. 22:00 aftenen før, er den samlede indstillingstid på timeren 9 timer.
- Tryk på MENU-knappen for at vælge program, f.eks. 1, og brug (+) TIMER-knappen for at indstille tiden i 10-minutters intervaller, indtil displayet viser '9:00'. Hvis du går forbi '9:00', kan du nemt trykke på (-) TIMER-knappen, indtil du kommer tilbage til '9:00'.
- Tryk på START/STOP-knappen, hvorefter kolon (:) blinker i displayet. Timeren begynder at tælle ned.
- Hvis du laver en fejl eller ønsker at ændre den indstillede tid, skal du trykke på START/STOP-knappen, indtil displayet er tomt. Herefter kan du tilbagestille tiden.



Beskyttelse mod strømsvigt

Bagemaskinen har en syv minutters beskyttelse mod strømsvigt i tilfælde af, at enheden ved et uheld frakobles under drift. Enheden fortsætter programmet, når der sættes strøm til den igen.

Vedligeholdelse og rengøring

- Træk stikket ud, og lad bagemaskinen afkøle helt før rengøring.
- Bagemaskinen eller ydersiden af brødbeholderen må ikke nedsænkes i vand.
- Slibende skuresvampe eller metalredskaber må ikke benyttes.
- Brug en blød, fugtig klud til at rengøre ydersiden og indersiden af bagemaskinen, hvis det er nødvendigt.

Brødbeholder

- Brødbeholderen må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
- Rengør brødbeholder, og vask **umiddelbart** efter hver brug ved delvist at fylde brødbeholderen med varmt sæbevand. Lad det trække i fem til ti minutter. Fjern dejkrogene ved at dreje dem med uret. Fuldfør rengøringen med en blød klud, skyl og tør af. Hvis dejkrogene ikke kan fjernes efter 10 minutter, skal du holde fat i akselen fra undersiden af maskinen og vride dem frem og tilbage, indtil de løsnes.

Låg

- Løft låget af, og rengør det med varmt sæbevand.
- **Låget må ikke vaskes i opvaskemaskinen.**

- Sørg for, at låget er helt tørt før montering på bagemaskinen.
- ### Automatisk dispenser

- Fjern den automatiske dispenser fra låget, og vask den i varmt sæbevand. Brug om nødvendigt en blød børste til rengøringen. Sørg for, at dispenseren er helt tør før montering på låget.

Opskrifter

(Tilsæt resten af ingredienserne i beholderen i den rækkefølge, som er angivet i opskriften)

Grundlæggende – hvidt brød

Program 1

| Ingredienser | 1 kg. | 1,5 kg. |
|-----------------------|------------|------------|
| Vand | 380 ml. | 500 ml. |
| Vegetabilsk olie | 1 1/2 spsk | 1 1/2 spsk |
| Ubleget hvidt brødmel | 600 g. | 800 g. |
| Skummetmælkspulver | 5 tsk | 5 tsk |
| Salt | 1 1/2 tsk | 2 tsk |
| Sukker | 4 tsk | 6 tsk |
| Letblandet tørgær | 1 1/2 tsk | 1 1/2 tsk |

tsk = 5 ml teske

spsk = 15 ml spiseske

Briochebrød (brug lys skorpefarve)

Program 4

| Ingredienser | 1 kg. | 1,5 kg. |
|-----------------------|-----------|---------|
| Mælk | 280 ml. | 350 ml. |
| Æg | 2 | 2 |
| Smør, smeltet | 150 g. | 185 g. |
| Ubleget hvidt brødmel | 600 g. | 750 g. |
| Salt | 1 1/2 tsk | 2 tsk |
| Sukker | 80 g. | 90 g. |
| Letblandet tørgær | 2 tsk | 2 tsk |

Groft brød

Program 5

| Ingredienser | 1 kg. | 1,5 kg. |
|-----------------------|---------|-----------|
| Vand | 380 ml. | 500 ml. |
| Groft brødmel | 540 g. | 720 g. |
| Ubleget hvidt brødmel | 60 g. | 80 g. |
| Salt | 2 tsk | 2 tsk |
| Sukker | 1 spsk | 4 tsk |
| Smør | 25 g. | 30 g. |
| Letblandet tørgær | 1 tsk | 1 1/2 tsk |

Hurtigt hvidt brød

Program 5

| Ingredienser | 1 kg. | 1,5 kg. |
|--------------------------|---------|------------|
| Vand, lunkent (32-35 °C) | 350 ml. | 460 ml. |
| Vegetabilsk olie | 600 g. | 1 1/2 spsk |
| Ubleget hvidt brødmel | 2 spsk | 800 g. |
| Skummetmælkspulver | 2 tsk | 8 tsk |
| Salt | 1 tsk | 1 1/2 tsk |
| Sukker | 4 tsk | 5 tsk |
| Letblandet tørgær | 4 tsk | 5 tsk |

Rundstykker

Program 8

| Ingredienser | 1 kg. | 1,5 kg. |
|---|---------|-----------|
| Æg | 380 ml. | 500 ml. |
| Vand | 540 g. | 720 g. |
| Ubleget hvidt brødmel | 60 g. | 80 g |
| Salt | 2 tsk | 2 tsk |
| Sukker | 1 spsk | 4 tsk |
| Smør | 25 g. | 30 g. |
| Letblandet tørgær | 1 tsk | 1 1/2 tsk |
| Til topping: | | |
| Æggeblomme pisket med 15 ml (1 spsk) vand | 1 | 2 |
| Sesamfrø og valmuefrø til strøning, valgfrit | | |

1. Hav ægget/æggene i målebægeret, og tilsæt nok vand til at give: -

| Brødstørrelse | 1 kg. | 1,5 kg. |
|---------------|---------|---------|
| Væske op til | 380 ml. | 500 ml. |

2. Når cyklussen er afsluttet, hældes dejen ud på en melstrøget overflade. Hæld forsigtigt dejen ud, del den i lige dele, og form delene i hånden.
3. Efter formning skal du lade dejen hvile og derefter bage den i den almindelige ovn.

Ingredienser

Den vigtigste ingrediens i brød er mel. Derfor er valg af det rigtige mel nøglen til et vellykket brød.

Hvedemel

De bedste brød bages med hvedemel. Hvede består af en ydre skal, der ofte kaldes klid, og en indre kerne, som indeholder hvedespirer og frøhvide. Det er proteinet i frøhviden, som danner gluten, når det blandes med vand. Gluten er elastisk, og de gasser, som opstår under gæring, bliver fanget og får dejen til at hæve.

Hvidt mel

I disse meltyper er de ydre klid og hvedekimmet fjernet, så frøhviden er tilbage og males til hvidt mel. Det er vigtigt at bruge stærkt hvidt mel eller hvidt brødmel, da disse har et højere proteinindhold, hvilket er vigtigt for glutenudviklingen. Almindeligt hvidt mel eller selvhævende meltyper må ikke bruges til tilberedning af gærhævet brød i bagemaskinen, da resultatet er dårligere brød. Der findes flere typer hvidt mel. Brug en type af god kvalitet, helst ubleget, for at opnå det bedste resultat.

Fuldkornsmel

Fuldkornsmel indeholder klid og hvedekim, som giver melet en nøddeagtig smag og skaber en grovere struktur i brødet. Stærkt fuldkornsmel skal benyttes. Brød tilberedt med 100% fuldkornsmel bliver tættere end hvidt brød. Kliden i brødet hæmmer frigørelsen af gluten, hvorfor grove deje hæver langsommere. Brug det specielle program til fuldkornsmel for at få dejen til at hæve i længere tid. Hvis du vil have et lettere brød, skal du erstatte noget af fuldkornsmelet med hvidt brødmel. Du kan lave et hurtigt grovbrød med indstillingen til hurtigt fuldkornsbrød.

Stærkt brunt mel

Denne type mel kan bruges i kombination med hvidt mel eller alene. Det indeholder ca. 80-90% af hvedekernen og giver derfor et lettere brød, som fortsat er fuld af smag. Prøv at bruge melet på den grundlæggende hvide cyklus, og erstat 50% af det stærke hvide mel med det stærke brune mel. Det kan være nødvendigt at tilsætte ekstra væske.

Groft brødmel

En kombination af hvidt mel, fuldkornsmel og rugmel blandet med maltede hele hvedekorn, som giver både tekstur og smag. Bruges alene eller i kombination med stærkt hvidt mel.

Ikke-hvedemel

Andre meltyper som f.eks rug kan benyttes sammen med hvidt og fuldkornsbrødmel for at tilberede traditionelle brød som pumpernikkel eller rugbrød. Hvis du tilsætter en lille mængde får du en karakteristisk, skarp smag. Disse meltyper kan ikke benyttes alene, efterfom det skaber en klæbrig dej, der resulterer i et tæt og tungt brød. Andre korn som hirse, byg, boghvede, majsmelet og havremel har lavt proteinindhold og kan derfor ikke udvikle nok gluten til at producere et traditionelt brød. Disse meltyper kan med held bruges i små mængder. Forsøg at erstatte 10-20% af det hvide brødmel med nogle af disse alternativer.

Salt

En lille mængde salt er vigtigt i brødbagning for dejens udvikling og smag. Brug fint bordsalt eller havsalt, ikke groft salt, som er bedst egnet til at strø på håndformede rundstykker for at give en sprød tekstur. Det er bedst at undgå salterstatninger, da de fleste typer ikke indeholder sodium.

- Salt styrker glutenstrukturen og gør dejen mere elastisk.
- Salt hæmmer gærvæksten og forhindrer derfor overhævning, og at dejen kollapser.
- For meget salt forhindrer også, at dejen hæver nok.

Sødestof

Brug hvidt eller brunt sukker, honning, maltekstrakt, sirup, ahornssirup, melasse eller sukkersirup.

- Sukker og flydende sødestoffer bidrager til farven på brødet og er med til at give en gylden farve på skorpen.
- Sukker tiltrækker fugtighed og øger holdbarheden.
- Sukker giver næring til gæret, og selvom det ikke er essentielt, eftersom moderne tørgær kan få næring fra naturligt sukker og stivelsen i melet, gør det dejen mere aktiv.
- Søde brød har et moderat sukkerindhold, og frugt eller glasur øger den søde smag. Brug cyklussen til søde brød til disse brødtyper.
- Hvis man tilsætter et flydende sødestof i stedet for sukker, skal den samlede mængde væske i opskriften reduceres.

Fedt og olier

En lille mængde fedt eller olie tilsættes ofte brød for at give en blødere konsistens. Det er også med til at øge holdbarheden på brødet. Brug smør eller margarine i små mængder op til 25 g (1 oz) eller 22 ml (1 1/2 spsk) vegetabilisk olie. Når der i en opskrift bruges større mængder, så smagen er mere mærkbar, giver smør det bedste resultat.

- Olivenolie eller solsikkeolie kan bruges i stedet for smør. Juster væskeindholdet for mængder over 15 ml (3 tsk) tilsvarende. Solsikkeolie er et godt alternativ, hvis du er bekymret for kolesterolniveauet.
- Blandinger med lavt fedtindhold må ikke benyttes, da de indeholder op til 40% vand og dermed ikke har de samme egenskaber som smør.

Væske

Det er vigtigt at tilsætte væske, f.eks. vand eller mælk. Vand giver en sprødere skorpe end mælk. Vand kombineres ofte med skummetmælkspulver. Dette er vigtigt, hvis du bruger tidsforsinkelsen, eftersom frisk mælk forringes. Til de fleste programmer er vand lige fra hanen velegnet, men til den hurtige en times cyklus skal det være lunkent.

- På meget kolde dage skal du måle vandet op og lade det stå ved stuetemperatur i 30 minutter før brug. Hvis du bruger mælk lige fra køleskabet, skal du gøre det samme.
- Kærnemælk, yoghurt, ymer og bløde oste som ricotta, hytteost og creme fraiche kan alle bruges som en del af væskeindholdet for at få et mere fugtigt og blødt brød. Kærnemælk tilfører en hyggelig, lidt syrlig smag, der minder om smagen i landbrød og surdej.
- Æg kan også tilsættes for at berige dejen, forbedre farven på brødet og bidrage til struktur og stabilitet til gluten under hævning. Hvis du bruger æg, skal du reducere væskeindholdet tilsvarende. Læg ægget i et målebæger, og top op med væske til det rigtige mål for opskriften.

Gær

Gær fås både frisk og tørret. Alle opskrifterne i dette hæfte er blevet testet med letblandet, hurtigtvirkende tørgær, som ikke skal opløses i vand først. Det er placeret i et hul i melet, hvor det bliver opbevaret tørt og adskilt fra flydende ingredienser, indtil sammenrøringen starter.

- Brug tørgær for at opnå det bedste resultat. Brug af frisk gær anbefales ikke, da det plejer at give mere variable resultater end tørgær. Frisk gær må ikke benyttes sammen med forsinkelsestimeren.

Hvis du ønsker at bruge frisk gær, skal du være opmærksom på følgende:

6 g frisk gær = 1 tsk tørgær

Bland frisk gær med 1 tsk sukker og 2 spsk vand (varmt).

Lad det stå i fem minutter.

Tilsæt derefter resten af ingredienserne i beholderen.

Det kan være nødvendigt at ændre mængden af gær for at opnå det bedste resultat.

- Brug mængdemålene, der er angivet i opskrifterne. Hvis du tilsætter for meget gær, kan du risikere, at brødet hæver for meget og flyder ud over toppen af brødbeholderen.
- Når du har åbnet en gærpose, skal den bruges inden for 48 timer, hvis ikke andet er angivet af producenten. Luk posen efter brug. En pose, der har været åben, kan opbevares i fryseren, indtil du skal bruge den.
- Brug tørgærret før sidste holdbarhedsdato, da effekten forsvinder med tiden.
- Det er muligt, at du kan få tørgær, der er specielt velegnet til brug i bagemaskinen. Dette giver også et godt resultat, men det kan være nødvendigt at justere den anbefalede mængde.

Tilpasning af dine egne opskrifter

Når du har benyttet nogle af de opskrifter, som følger med, kan du tilpasse dine egne favoritter, som du tidligere har blandet og æltet. Start med at vælge en af opskrifterne i dette hæfte, som minder om din opskrift, og brug den som vejledning. Læs følgende retningslinjer som hjælp, og vær forberedt på at foretage justeringer til sidst.

- Sørg for, at du bruger de rigtige mænder til bagemaskinen. Den anbefalede maksimale mængde må ikke overskrides. Hvis det er nødvendigt, kan du reducere mængderne i opskriften for at matche mel- og væskemængderne i opskrifterne til bagemaskinen.
- Tilsæt altid væsken først. Adskil gær fra væsken ved at tilsætte det efter melet.
- Brug letblandet tørgær i stedet for frisk gær.
Bemærk! 6 g frisk gær = 1 tsk tørgær
- Brug skummetmælkspulver og vand i stedet for frisk mælk, hvis du bruger timerindstillingen.
- Hvis der bruges æg i den almindelige opskrift, skal du tilsætte æg som en del af den samlede væskemængde.
- Hold gæret adskilt fra de andre ingredienser i beholderen, indtil sammenrøringen starter.
- Tjek konsistensen af dejen i løbet af de første minutter af sammenrøringen. Dejen i bagemaskiner skal være lidt blødere, så det kan være nødvendigt at tilsætte ekstra væske. Dejen skal være våd nok til, at den flyder ud igen.

Tag brødet op, og opbevar det.

- Når brødet er bagt, opnår du det bedste resultat ved at fjerne det fra maskinen og tage det ud af brødbeholderen med det samme, selvom bagemaskinen holder det varmt i op til en time, hvis du ikke lige er i nærheden.
- Tag brødbeholderen ud af maskinen ved hjælp af grydelapper, selvom det er i varmecyklussen. Ryst beholderen op og ned for at frigøre brødet. Hvis brødet er vanskeligt at fjerne, skal du banke forsigtigt på hjørnet af brødbeholderen på en træplade, eller vende bunden i vejret på brødbeholderen.
- Dejkrogen bør forblive i brødbeholderen, når brødet tages ud, men nogle gange kan den blive siddende i brødet. Hvis det er tilfældet, skal du fjerne den, før du skærer i brødet og bruge et varmebestandigt plastikredskab til at tage den ud. Metalredskaber må ikke benyttes, da de kan ridse teflonbelægningen på dejkrogen.
- Lad brødet afkøle i mindst 30 minutter på en rist, så det kan dampe af. Brødet kan være vanskeligt at skære ud, hvis det er varmt.

Opbevaring

Hjemmelavet brød indeholder ingen konserveringsmidler, så det bør spises inden for 2-3 dage efter bagning. Hvis du ikke spiser det hele på en gang, skal du pakke det i folie eller lægge det i en lukket plastikpose.

- Sprødt brød i fransk stil bliver blødt ved opbevaring, så det er bedst, at det ikke tildækkes, før det skæres ud.
- Hvis du ønsker at opbevare brødet et par dage, skal du lægge det i fryseren. Skær brødet ud før frysning, så du kan nøjes med at tage de mængder, der er behov for, ud.

Generelle råd og tip

Resultatet af brødbagningen afhænger af en række forskellige faktorer som for eksempel kvaliteten på ingredienserne, omhyggelig opmåling, temperatur og luftfugtighed. Her er nogle tip og gode råd, som det er værd at følge.

Bagemaskinen er ikke en lukket enhed og påvirkes af temperatur. Hvis det er en meget varm dag, eller maskinen bruges i et varmt køkken, hæver brødet mere, end når det er koldt. Den optimale stuetemperatur er mellem 20°C / 68°C og 24°C/75°F.

- På meget kolde dage skal du lade vandet fra hanen stå i stuetemperatur i 30 minutter før brug. Det samme gælder ingredienser fra køleskabet.
- Brug alle ingredienser ved stuetemperatur, hvis der ikke er andet angivet i opskriften – ved den meget hurtige cyklus skal du f.eks. varme væsken.
- Læg ingredienserne i brødbeholderen i den rækkefølge, som er angivet i opskriften. Hold gær tørt og adskilt fra andre væsker i beholderen, indtil sammenrøringen starter.
- Nøjagtig måling er sandsynligvis den mest afgørende faktor for et vellykket brød. De fleste problemer skyldes unøjagtig måling eller udeldelse af en ingrediens. Følg enten metriske eller britiske mål – de må ikke blandes. Brug det målebæger og den ske, som medfølger.
- Brug altid friske råvarer inden for holdbarhedsdatoen. Letfordærlige ingredienser som mælk, ost, grøntsager og frisk frugt forringes under varme forhold. Disse bør kun bruges i brød, som tilberedes med det samme.
- Du må ikke tilsætte for meget fedt, da det danner en barriere mellem gær og mel, forsinker gærets virkning, hvilket kan resultere i et tungt og kompakt brød.
- Skær smør og andet fedt i små stykker, før du lægger det i brødbeholderen.
- Erstat en del af vandet med frugtjuice som appelsin, æble eller ananas, når du laver brød med frugtsmag.
- Vegetabilsk bouillon kan tilsættes som en del af væsken. Vand fra kogning af kartofler indeholder stivelse, som er en ekstra kilde til næring for gær og er med til at producere et velhævet, blødt og mere holdbart brød.
- Grøntsager som revet gulerod, squash eller kogt kartoffelmos kan også tilsættes for smagens skyld. Du skal dog reducere væskeindholdet i opskriften, da disse madvarer indeholder vand. Start med en smule vand, og tjek dejen, når den blandes, og juster om nødvendigt.

- Mængderne i opskrifterne må ikke overstiges, da det kan beskadige bagemaskinen.
- Hvis brødet ikke hæver korrekt, skal du erstatte vandhanevandet med flaskevand eller kogt og afkølet vand. Hvis vandet fra hanen er stærkt kloreret og fluoreret, kan det påvirke hævnningen af brødet. Hårdt vand kan også have denne effekt.
- Det er en god ide at tjekke dejen efter ca. 5 minutters kontinuerlig æltning. Hav en fleksibel gummispatel ved maskinen, så du kan skrabe dejen ned fra siderne i beholderen, hvis nogle af ingredienserne sætter sig fast i hjørnerne. Spatelen må ikke placeres i nærheden af dejkrogen eller forhindre dens bevægelse. Tjek også dejen for at se, om den har den rigtige konsistens. Hvis dejen smuldrer, eller maskinen er kommet på overarbejde, skal du tilsætte ekstra vand. Hvis dejen sætter sig fast på siderne af beholderen i stedet for at danne en kugle, skal du tilsætte ekstra mel.
- Låget må ikke åbnes under test- eller bagecyklussen, da det kan få brødet til at kollapse.

Fejlsøgningsvejledning

Nedenfor ses nogle typiske problemer, som kan opstå, når man bager brød i bagemaskinen. Gennemgå problemerne, deres mulige årsag og de korrigerende tiltag, som bør tages for at sikre vellykket brødbagning.

| Problem | Mulig årsag | Løsning |
|-------------------------------------|---|--|
| Brødstørrelse og form | | |
| 1. Brødet hæver ikke tilstrækkeligt | <ul style="list-style-type: none"> • Grove brød er mindre end hvide brød, fordi der er færre glutenformede proteiner i fuldkornsmel/groft mel. • Der er ikke nok væske. • Sukker er blevet udeladt, eller der er ikke nok tilsat. • Der er anvendt en forkert meltype. • Der er anvendt en forkert gærtype. • Der er ikke tilsat nok gær, eller gæret er for gammelt. • Den hurtige brødcyklus er valgt. • Gær og sukker kom i kontakt med hinanden før æltedykklussen. | <ul style="list-style-type: none"> • Normal situation, ingen løsning. • Øg væskemængden med 15 ml/3 tsk. • Tilsæt ingredienserne som angivet i opskriften. • Du kan have brugt hvedemel i stedet for stærkt brødmel, som har et højere glutenindhold. • Brug ikke universalmel. • Brug hurtigtvirkende letblandet gær for at få det bedste resultat. • Mål den anbefalede mængde op, og tjek udløbsdatoen på pakken. • Denne cyklus giver kortere brød. Dette er normalt. • Sørg for, at de forbliver separate, når de lægges i brødbeholderen. |
| 2. Fladt brød, ingen hævnings | <ul style="list-style-type: none"> • Gær er blevet udeladt. • Gæret er for gammelt. • Væsken er for varm. • Der er tilsat for meget salt. • Under brug af timeren blev gæret vådt før bageprocessen blev igangsat. | <ul style="list-style-type: none"> • Tilsæt ingredienserne som angivet i opskriften. • Kontrollér udløbsdatoen. • Brug væsker med korrekt temperatur til den valgte brøddindstilling. • Brug de anbefalede mængder. • Placer tørre ingredienser i hjørnerne af beholderen, og lav et lille hul i midten af de tørre ingredienser til gær, for at beskytte det mod væsker. |

| | | |
|--|---|---|
| 3. Toppen er hævet – svampeagtigt udseende | <ul style="list-style-type: none"> • For meget gær. • For meget sukker. • For meget mel. • Ikke nok salt. • Varmt, fugtigt vejr. | <ul style="list-style-type: none"> • Reducer gær med 1 / 4 tsk. • Reducer sukker med 1 tsk. • Reducer mel med 6-9 tsk. • Brug samme mængde salt, som anbefales i opskriften. • Reducer væsken med 15 ml/3 tsk og gær med 1/4 tsk. |
| 4. Top og sider falder ind | <ul style="list-style-type: none"> • For meget væske. • For meget gær. • Høj fugtighed og varmt gær kan forårsage, at dejen hæver for hurtigt. | <ul style="list-style-type: none"> • Reducer væsken med 15 ml/3 tsk næste gang, eller tilsæt ekstra mel. • Brug den mængde, der anbefales i opskriften, eller prøv en hurtigere cyklus næste gang. • Afkøl vandet, eller tilsæt mælk direkte fra køleskabet. |
| 5. Grov, knudret overflade – ikke glat | <ul style="list-style-type: none"> • Der er ikke nok væske. • For meget mel. • Toppen af brødene er ikke altid perfekt formet, men påvirker jo ikke den vidunderlige smag på brødet. | <ul style="list-style-type: none"> • Øg væskemængden med 15 ml/3 tsk. • Mål melet nøjagtigt op. • Sørg for, at dejen er lavet under de bedst mulige forhold. |

Fejlsøgningsvejledning (fortsat)

| Problem | Mulig årsag | Løsning |
|--|---|--|
| Brødstørrelse og form | | |
| 6. Kollapset under baging | <ul style="list-style-type: none"> • Maskinen var placeret i træk, eller der kan være blevet slået til eller skubbet til den under hævnningen. • Kapaciteten for brødbeholderen er blevet overskredet. • Der er ikke tilsat nok salt, eller også er saltet blevet udeladt (salt forhindrer, at dejen overhæver). • For meget gær. • Varmt, fuktigt vejr. | <ul style="list-style-type: none"> • Flyt bagemaskinen. • Du må ikke bruge flere ingredienser end de anbefalede til store brød (maks. 1,5 kg). • Brug samme mængde salt, som anbefales i opskriften. • Mål gæret nøjagtigt op. • Reducer væsken med 15 ml/3 tsk og gær med 1/4 tsk. |
| 7. Brødene er ujævne og kortere i den ene ende | <ul style="list-style-type: none"> • Dejen er for tør og hæver ikke jævnt i beholderen. | <ul style="list-style-type: none"> • Øg væskemængden med 15 ml/3 tsk. |
| Brødtekstur | | |
| 8. Tung, tæt tekstur | <ul style="list-style-type: none"> • For meget mel. • Der er ikke nok gær. • Der er ikke nok sukker. | <ul style="list-style-type: none"> • Mål nøjagtigt. • Mål den rette mængde anbefalet gær. • Mål nøjagtigt. |
| 9. Åben, grov og hullet tekstur | <ul style="list-style-type: none"> • Salt er blevet udeladt. • For meget gær. • For meget væske. | <ul style="list-style-type: none"> • Tilsæt ingredienserne som angivet i opskriften. • Mål den rette mængde anbefalet gær. • Reducer væskemængden med 15 ml/3 tsk. |
| 10. Midten af brødet er råt, ikke bagt nok | <ul style="list-style-type: none"> • For meget væske. • Strømsvigt under drift. • Mængden var for stor til, at maskinen kunne håndtere den. | <ul style="list-style-type: none"> • Reducer væskemængden med 15 ml/3 tsk. • Hvis strømmen er gået under drift i mere end 8 minutter, skal du fjerne det ubagte brød fra beholderen og begynde forfra med nye ingredienser. • Reducer mængderne til de maksimalt tilladte. |

| | | |
|--|--|---|
| 11. Brødet kan ikke skæres ud og er meget klæbrigt | <ul style="list-style-type: none"> • Brødet er blevet skåret ud, mens det var for varmt. • Forkert knivtype. | <ul style="list-style-type: none"> • Lad brødet afkøle på en rist i mindst 30 minutter for at lade det dampe af inden udskæring. • Brug en god brødkniv. |
| BRØDTEKSTUR | | |
| 8. Tung, tæt tekstur | <ul style="list-style-type: none"> • For meget mel. • Der er ikke nok gær. • Der er ikke nok sukker. | <ul style="list-style-type: none"> • Mål nøjagtigt. • Mål den rette mængde anbefalet gær. • Mål nøjagtigt. |
| 9. Åben, grov og hullet tekstur | <ul style="list-style-type: none"> • Salt er blevet udeladt. • For meget gær. • For meget væske. | <ul style="list-style-type: none"> • Tilsæt ingredienserne som angivet i opskriften. • Mål den rette mængde anbefalet gær. • Reducer væskemængden med 15 ml/3 tsk. |
| 10. Midten af brødet er råt, ikke bagt nok | <ul style="list-style-type: none"> • For meget væske. • Strømsvigt under drift. • Mængden var for stor, til at maskinen kunne håndtere den. | <ul style="list-style-type: none"> • Reducer væskemængden med 15 ml/3 tsk. • Hvis strømmen er gået under drift i mere end 8 minutter, skal du fjerne det ubagte brød fra beholderen og begynde forfra med nye ingredienser. • Reducer mængderne til de maksimalt tilladte. |
| 11. Brødet kan ikke skæres ud og er meget klæbrigt | <ul style="list-style-type: none"> • Brødet er blevet skåret ud, mens det var for varmt. • Forkert knivtype. | <ul style="list-style-type: none"> • Lad brødet afkøle på en rist i mindst 30 minutter for at lade det dampe af inden udskæring. • Brug en god brødkniv. |
| Skorpefarve og tykkelse | | |
| 12. Mørk skorpefarve/ for tyk | <ul style="list-style-type: none"> • Skorpeindstillingen DARK benyttes. | <ul style="list-style-type: none"> • Brug middel eller lys indstilling næste gang. |
| 13. Brødet er brændt | <ul style="list-style-type: none"> • Bagemaskinen er fejlbehæftet. | <ul style="list-style-type: none"> • Se afsnittet "Service og kunderådgivning". |

| | | |
|------------------------|---|---|
| 14. Skorpen er for lys | <ul style="list-style-type: none"> • Brødet er ikke blevet bagt længe nok. • Der er ikke noget mælkepulver eller frisk mælk i opskriften. | <ul style="list-style-type: none"> • Udvid bagetiden. • Tilsæt 15 ml/3 tsk skummetmælkspulver, eller erstat 50% af vandet med mælk for at fremme bruningen. |
|------------------------|---|---|

Fejlsøgningsvejledning (fortsat)

| Problem | Mulig årsag | Løsning |
|--|--|---|
| Problemer med beholderen | | |
| 15. Dejkrogene kan ikke fjernes | <ul style="list-style-type: none"> • Du skal komme vand i brødbeholderen og lade dejkrogene ligge i vand, før de fjernes. | <ul style="list-style-type: none"> • Følg rengøringsinstruktionerne efter brug. Det kan være nødvendigt at dreje dejkrogene lidt efter iblødlægningen for at løse dem. |
| 16. Brødet sidder fast i beholderen/er svært at ryste ud | <ul style="list-style-type: none"> • Dejen er for tør og hæver ikke jævnt i beholderen. | <ul style="list-style-type: none"> • Øg væskemængden med 15 ml/3 tsk. |
| Maskinmekanik | | |
| 17. Bagemaskinen er ikke i drift/dejkrogene bevæger sig ikke | <ul style="list-style-type: none"> • Bagemaskinen er ikke tændt. • Beholderen er ikke placeret korrekt. • Forsinkelsestimeren er valgt. | <ul style="list-style-type: none"> • Kontrollér, at tænd-/slukknappen er indstillet korrekt. • Kontrollér, at beholderen er låst på plads. • Bagemaskinen starter ikke før nedtællingen til programmets starttidspunkt. |
| 18. Ingredienserne blandes ikke | <ul style="list-style-type: none"> • Bagemaskinen er ikke blevet igangsat. • Husk at sætte dejkroge i beholderen. | <ul style="list-style-type: none"> • Når du har programmeret kontrolpanelet, skal du trykke på start-knappen for at tænde bagemaskinen. • Kontrollér altid, at dejkrogene er på akslerne i bunden af beholderen, før du tilsætter ingredienser. |

| | | |
|---|--|---|
| <p>19. Der lugter brændt under drift</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Der er spildt ingredienser i ovnen. • Brødbeholderen lækker. • Kapaciteten for brødbeholderen er blevet overskredet. | <ul style="list-style-type: none"> • Vær forsigtig, så du ikke spilder ingredienserne, når du lægger dem i beholderen. Ingredienserne kan brænde på opvarmingsenheden og udvikle røg. • Se afsnittet "Service og kunderådgivning". • Du må ikke benytte flere ingredienser end anbefalet i opskriften, og mål altid ingredienserne præcist op. |
| <p>20. Maskinen er blevet koblet fra ved en fejltagelse, eller der har været strømafbud under brug. Hvordan kan jeg redde brødet?</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Hvis maskinen er i æltecyklus, skal du smide ingredienserne ud og starte forfra. • Hvis maskinen er i hævecyklus, skal du fjerne dejen fra brødbeholderen, forme den og lægge den i en smurt 23 x 12,5 cm / 9 x 5 brødform, tildække den og lade den hæve til dobbelt størrelse. Brug bageindstillingen 11, eller bag brødet i en forvarmet almindelig oven ved 200°C /gasmærke 6 i 30-35 minutter, eller indtil det er gyldenbrunt. • Hvis maskinen er i bagecyklus, skal du bruge indstillingen 11 eller bage brødet i en forvarmet almindelig ovn ved 200°C/ gasmærke 6 og fjerne toppristen. Fjern forsigtigt beholderen fra maskinen, og sæt den på nederste rist i ovnen. Bag til brødet er gyldenbrunt. | |
| <p>21. E:01 vises på skærmen, og maskinen kan ikke tændes</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Ovnrummet bliver for varmt. | <ul style="list-style-type: none"> • Træk stikket ud af stikkontakten, og lad maskinen køle af i 30 minutter. |
| <p>22. H:HH & E:EE vises på skærmen, og maskinen fungerer ikke</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Bagemaskinen virker ikke. Fejl på temperatursensor | <ul style="list-style-type: none"> • Se afsnittet "Service og kunderådgivning". |

Service og kunderådgivning

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsmæssige årsager udskiftes af Wilfa eller en autoriseret Wilfa-reparatør.

Hvis du har brug for hjælp til

- at bruge maskinen eller
- service eller reparationer (i eller uden for garantiperioden)

Hav modelnummeret parat – det sidder på undersiden af bagemaskinen.

- Reservedele og ekstraudstyr
- Kontakt den butik, hvor du købte bagemaskinen.



Vigtige oplysninger for korrekt bortskaffelse af produktet i henhold til EU-direktiv 2002/96/EC.

Når produktet skal bortskaffes, må det ikke ske sammen med det almindelige husholdningsaffald. Det skal afleveres på et specielt sted til affaldsindsamling eller en forhandler, som tilbyder denne service. Separat bortskaffelse af et husholdningsapparat forhindrer mulige negative konsekvenser for miljø og sundhed, der i modsat fald kan opstå ved upassende bortskaffelse, og betyder, at materialerne kan genbruges og således resultere i betydelige besparelser i energi og ressourcer. Produktet er mærket med en skraldespand med et kryds over for at minde om nødvendigheden af at afhænde husholdningsprodukter separat.

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

Leipäkone

| | |
|---|----|
| <i>Ennen Wilfa-laitteen käyttämistä</i> | 7 |
| <i>Turvallisuus</i> | 7 |
| <i>Aineosien mittaaminen</i> | 10 |
| <i>Leipäkoneen käyttäminen</i> | 11 |
| <i>Automaattisen annostelijan käyttäminen</i> | 13 |
| <i>Suojaus virran katkeamisen varalta</i> | 20 |
| <i>Kunnossapito ja puhdistaminen</i> | 21 |
| <i>Ruokaohjeita</i> | 22 |
| <i>Aineosat</i> | 24 |
| <i>Omat leivontaohjeet</i> | 27 |
| <i>Yleisiä neuvoja ja vihjeitä</i> | 29 |
| <i>Vianetsintä</i> | 31 |
| <i>Huolto ja asiakaspalvelu</i> | 37 |

Ennen Wilfa-laitteen käyttämistä

- Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti, ja säilytä ne tulevaa tarvetta varten.
- Poista kaikki pakkausmateriaali ja mahdolliset tarrat.

Turvallisuus

- Älä koske kuumia pintoja. Ulkopinnat voivat kuumentua käytön aikana. Käytä aina patakintaita poistaessasi kuuman leivonta-astian.
- Paistokulhon likaantumisen välttämiseksi leivonta-astia on aina poistettava koneesta ennen aineosien lisäämistä siihen. Jos aineosia joutuu kuumennusvastukseen, ne voivat syttyä tuleen ja aiheuttaa savua.
- Laitetta, virtajohtoa tai pistoketta ei saa upottaa veteen eikä muuhun nesteeseen.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen, ennen osien irrottamista tai kiinnittämistä ja ennen laitteen puhdistamista.
- Älä anna virtajohdon roikkua työtason reunan yli tai kosketa kuumaa pintaa, kuten liettä.
- Tätä laitetta saa käyttää vain lämpöä kestäväällä pinnalla.
- Kun leivonta-astia on poistettu, älä työnnä kättä paistokulhoon, sillä se voi olla erittäin kuuma.s
- Älä kosketa leipäkoneen liikkuviin osiin.
- Älä ylitä mukana toimitetuissa leivontaohjeissa mainittuja jauhojen ja nostatusaineen enimmäismääriä.
- Älä aseta leipäkonetta suoraan auringonpaisteeseen, lämpimien laitteiden lähelle tai

vetoisaan paikkaan. Muutoin leipäkoneen sisälämpötila voi muuttua, jolloin leivonta epäonnistuu.

- Laitetta ei saa käyttää ulkona.
- Älä käynnistä leipäkonetta tyhjänä. Muutoin se voi vaurioitua.
- Älä säilytä leipäkoneessa mitään.
- Älä tuki laitteen kyljen ilmanvaihtoaukkoja. Varmista, että ilma kiertää riittävän tehokkaasti leipäkoneen ympärillä, kun sitä käytetään.
- Laitetta ei saa käyttää yhdessä ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäätöjärjestelmän kanssa.
- Älä käytä leipäkonetta, jos annostelija ④ ole paikallaan.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan, valmistajan huoltoliikkeen tai muulla ammattitaitoisella välttämiseksi vaaran.
- Alle 8-vuotiaiden lasten tai henkilöiden, joilla on alentunut fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoa, ei tule antaa käyttää laitetta ilman valvontaa ja opastusta laitteen turvalliseen käyttöön. Lasten ei tule antaa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta, paitsi jos he ovat yli 8-vuotiaita ja valvonnan alaisena. Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Laitetta saa käyttää vain kotitalouskäytössä. Jos laitetta käytetään virheellisesti tai näitä ohjeita ei noudateta, Wilfa ei vastaa seurauksista.

Ennen pistokkeen työntämistä pistorasiaan

- tarkista, että verkkovirran jännite vastaa laitteen poh-

jaan merkittävä jännitettä.

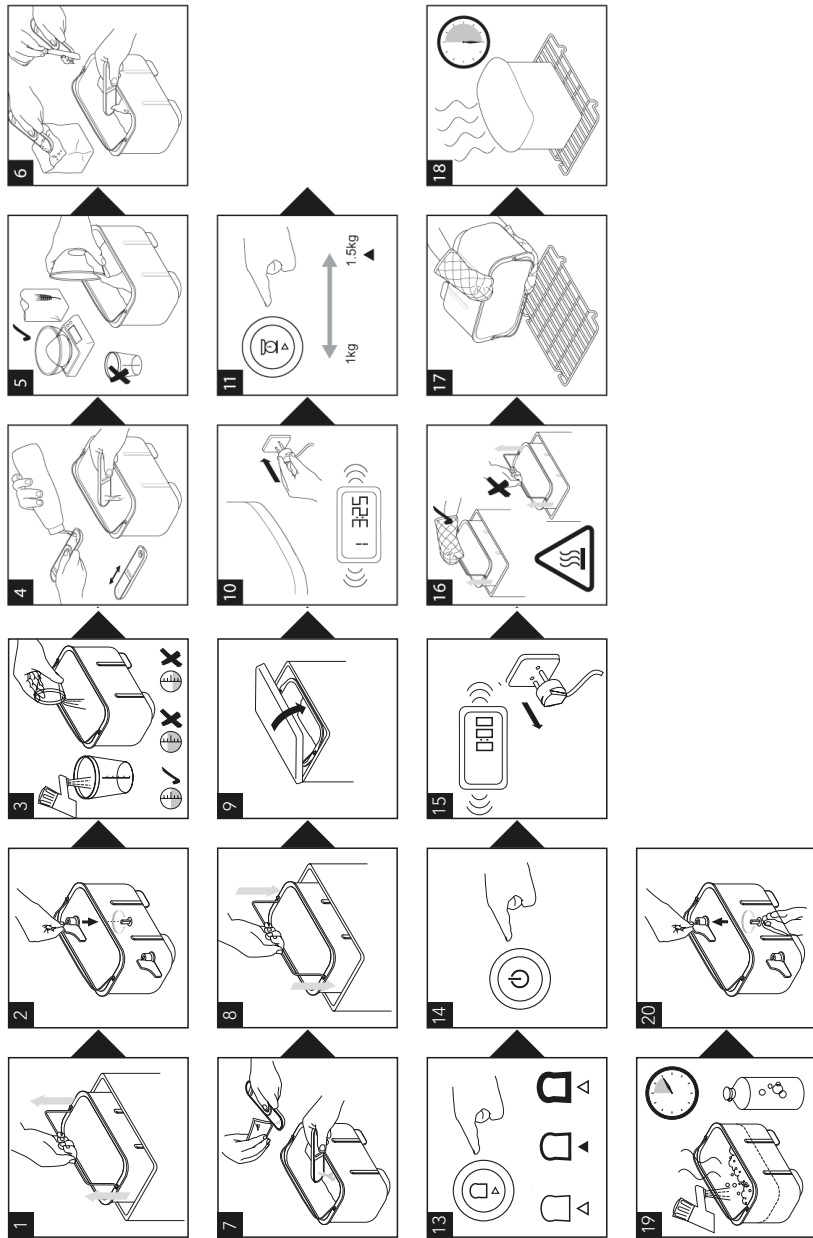
- Tämä laite täyttää EU-direktiivin 2004/108/EU sähkömagneettiselle yhteensopivuudelle asettamat vaatimukset ja 27.10.2004 annetun direktiivin 1935/2004 elintarvikkeikäyttöön tarkoitetuista materiaaleista.

Ennen leipäkoneen käyttämistä ensimmäisen kerran:

- Pese kaikki osat. Lisätietoja on kunnossapidosta ja puhdistamisesta kertovassa osassa.

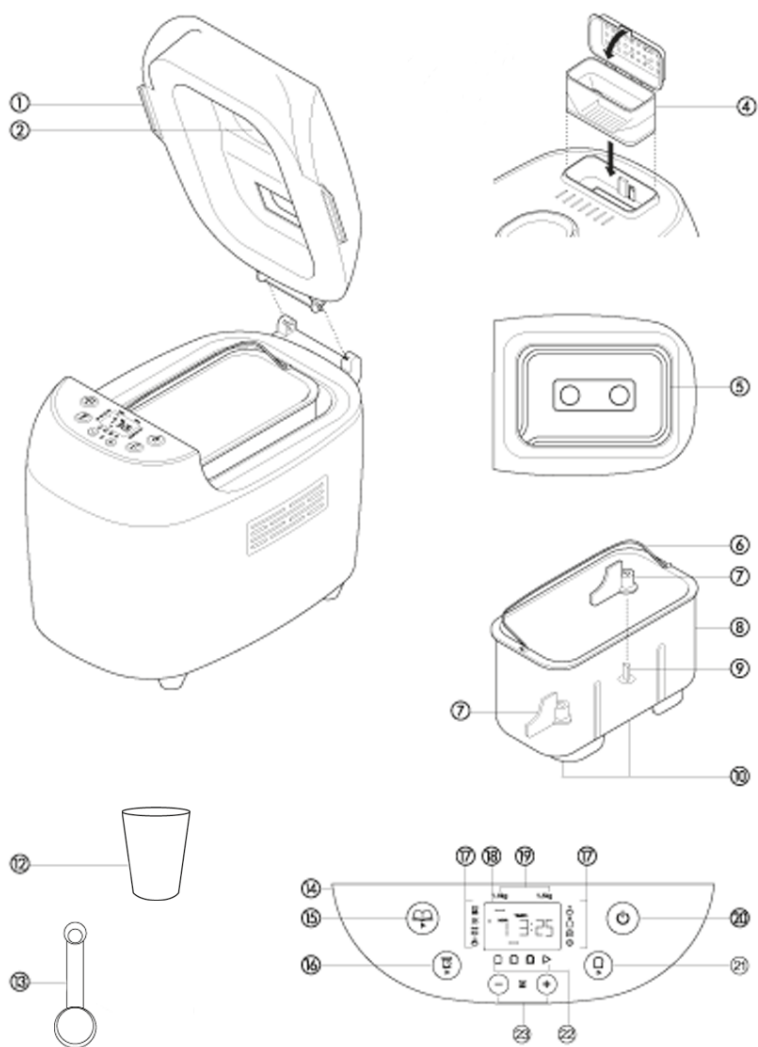


Nybakt BM-50









Selite

- ① Kannen kahva
- ② Tarkkailuikkuna
- ④ Automaattinen annostelija
- ⑤ Kuumennusvastus
- ⑥ Leivonta-astian kahva
- ⑦ Taikinakoukku
- ⑧ Leivonta-astia
- ⑨ Käyttöakseli
- ⑩ Liitokset
- ⑫ Mitta-astia
- ⑬ Kaksoismitta-astia: 1 tl ja 1 rkl
- ⑭ Ohjauspaneeli
- ⑮ Valikkopainike
- ⑯ Leivän koon valintapainike
- ⑰ Ohjelman etenemisen ilmaisin
- ⑱ Näyttö
- ⑲ Leivän koon merkkivalo
- ⑳ Käynnistys-/pysäytyspainike
- ㉑ Paistoasteen valintapainike
- ㉒ Paistoasteen ilmaisimet (vaalea, normaali, tumma tai pika)
- ㉓ Ajustuspainikkeet



Leipäkoneen käyttäminen (Kuvissa on lisätietoja.)

- 1 Nosta leivonta-astia ulos tarttumalla sen kahvaan.
- 2 Aseta taikinakoukku paikalleen.
- 3 Kaada vesi leivonta-astiaan.
- 4 Lisää muut aineosat leivonta-astiaan leivontaohjeessa luetellussa järjestyksessä.
- 5 Mittaa kaikki aineosat tarkasti, jotta leivonta onnistuu.
- 6 Aseta leivonta-astia paistokulhoon. Lukitse se paikalleen.
- 7 Laske kahva alas ja sulje kansi.
- 8 Valitse haluamasi ohjelma  painamalla valikkopainiketta. Leivän paino on oletusarvoisesti 1,5 kg, ja paistoaste on tavallinen.
- 9 Valitse leivän koko painamalla  -painiketta, kunnes ilmaisin on oikean koon kohdalla.
- 10 Valitse paistoaste painamalla  -painiketta, kunnes ilmaisin on oikean vaihtoehdon kohdalla (vaalea, tavallinen, tumma tai pika). Huomaa: Voit valita (1) Perusohjelma-, (2) Ranskanleipä- tai (3) Kokojyvä-ohjelman pika-version pitämällä  -painiketta painettuna, kunnes ilmaisin osoittaa ▶.
- 11 Paina käynnistys-/pysäytyspainiketta . Voit pysäyttää tai keskeyttää ohjelman pitämällä käynnistys-/pysäytyspainiketta  painettuna 2–3 sekuntia, kunnes kuuluu äänimerkki.
- 12 Kun ohjelma on päättynyt, irrota leipäkoneen pistoke pistorasiasta.
- 13 Nosta leivonta-astia ulos tarttumalla sen kahvaan. **Käytä aina patakintaita, sillä leivonta-astia on kuuma.**
- 14 Aseta leipä jäähtymään rutilälle.
- 15 Anna leivän jäähtyä vähintään puoli tuntia ennen sen viipaloimista, jotta höyry pääsee haihtumaan. Lämmintä leipää voi olla vaikea leikata.
- 16 Puhdista leivonta-astia ja taikinakoukku heti käytön jälkeen. Lisätietoja on kunnossapidosta ja puhdistamisesta kertovassa osassa.

Aineosien mittaaminen

(Lisätietoja on kuvissa 3–7.)

- Parhaiden tulosten saavuttamiseksi aineosat on mitattava tarkasti.
- Mittaa juoksevat aineosat aina mukana toimitetun läpinäkyvän mitta-astian avulla. Siinä on mitta-asteikko. Nesteiden pinnan tulee olla tarkalleen merkinnän tasalla, ei ylä- tai alapuolella (ks. kuva 3).
- Nesteiden tulee olla huoneenlämpöisiä (20 °C), varsinkin jos leivot leipää pikaohjelmaa käyttämällä. Noudata leivontaohjeita.
- Mittaa pienet määrät kuivia ja juoksevia aineosia aina mukana toimitetun mittalusikan avulla. Valitse 1/2 teelusikallista (tl), 1 tl, 1/2 ruokalusikallista (rkl) tai 1 rkl siirtämällä liukusäädintä. Täytä lusikka kokonaan, ja tasoita ylimääräinen pois (ks. kuva 6).

17 Ohjelman etenemisen ilmaisin

Ohjelman etenemisen ilmaisin näkyy näytössä. Nuoli osoittaa leipäkoneen toiminnan vaiheet seuraavasti: - Esilämmitys † - Esilämmitystä käytetään vain kokojyväleipäohjelman (30 minuuttia) ja pikakokojyväleipäohjelman (5 minuuttia) alussa, jotta aineosat lämmitetään ennen ensimmäisen vaivaamisen aloittamista. **Esilämmityksen aikana ei vaivata.**

Vaivaaminen ⚙ - Taikinaa vaivataan ensimmäisen tai toisen kerran tai nostatusten välillä. Jos käytössä on asetus (1), (2), (3), (4) tai (6), toisen vaivaamiskerran viimeisten 15–20 minuutin automaattinen annostelija on käytössä. Kun on aika lisätä jotain aineosia käsin, kuuluu äänimerkki.

Nostatus ⚙ - Taikinaa nostatetaan ensimmäisen, toisen tai kolmannen kerran.

Paisto ⚙ - Leipän viimeinen paisto on meneillään.

Lämpimänäpito ⚙ - Leipäkone pitää leivän automaattisesti lämpimänä, kun leipä on paistettu. Leipä pidetään lämpimänä 1 tunnin ajan tai kunnes laitteesta katkaistaan virta. **Huomaa: Tällöin kuumennusvastus kytkeytyy päälle ja pois päältä. Siksi merkkivalo syttyy ja sammuu lämpimänäpittämisen aikana.**

Loppu ⚙ Ohjelma on päättynyt.

④ Automaattinen annostelija

BM-50-leipäkoneessasi on automaattinen annostelija, jotta aineosia voidaan lisätä, kun taikinaa vaivataan. Tämä varmistaa, että aineosia ei käsitellä liikaa tai murskata ja että ne jakautuvat taikinaan tasaisesti.

Automaattisen annostelijan säätäminen ja käyttäminen

- ① Aseta annostelijan ④ kansi paikalleen. Paina se pohjaan saakka, jotta se on kunnolla paikallaan.
- Älä käytä leipäkoneetta, jos annostelija ④ ole paikallaan.
- ② Lisää tarvittavat aineosat annostelijaan.
- ③ Automaattinen annostelija toimii noin 15–20 minuutin kuluttua vaivaamisesta. Tällöin kuuluu myös äänimerkki, jos aineosia on lisättävä käsin.

Neuvoja ja vihjeitä

Kaikkia aineosia ei voi käyttää automaattisessa annostelijassa. Saat parhaat tulokset noudattamalla seuraavia ohjeita.

- Älä täytä annostelijaa liikaa. Noudata tämän julkaisun leivontaohjeissa ilmoitettuja määriä.
- Pidä annostelija puhtaana ja kuivana, jotta aineosat eivät tartu siihen kiinni.
- Paloittele aineosat tai ripottele niiden pinnalle jauhoja, jotta tahmeus ei aiheuta niiden juuttumista kiinni.

Automaattisen annostelijan käyttäminen

| Aineosat | Soveltuu käytettäväksi automaattisessa annostelijassa | Kommentteja |
|---|---|--|
| Kuivatut hedelmät, kuten rusinat tai kuoritut ja sokeroitdut kirsikat | Kyllä | Hienonna karkeasti, ei liian hienoiksi. Älä käytä siirappiin tai alkoholiin kastettuja hedelmiä. Sirottele pinnalle hieman jauhoja, jotta hedelmät eivät tartu kiinni. Liian pienet palaset voivat juuttua kiinni annostelijaan. Tällöin niitä ei sekoiteta taikinan joukkoon. |
| Pähkinät | Kyllä | Hienonna karkeasti, ei liian hienoiksi. |
| Suuret siemenet, kuten auringonkukan- tai kurpitsansiemenet | Kyllä | |
| Pienet siemenet, kuten unikon- tai seesaminsiemenet | Ei | Erittäin pienet siemenet voivat pudota annostelijan luukkaa ympäröivistä aukoista. Ne kannattaa lisätä käsin tai yhdessä muiden aineosien kanssa. |
| Yrtit, tuoreet tai kuivatut | Ei | Hienonnetut yrtit voivat pudota annostelijasta. Yrttejä on vaikea punnita, ja ne voivat juuttua kiinni annostelijaan. Ne kannattaa lisätä käsin tai yhdessä muiden aineosien kanssa. |
| Kosteat aineosat, kuten raat hedelmät | Ei | Ne voivat juuttua kiinni annostelijaan. Niitä voidaan käyttää annostelijassa perusteellisesti huuhdeltuina ja kuivattuina. |
| Juusto | Ei | Voi sulaa annostelijaan. Lisää suoraan leivonta-astiaan yhdessä muiden aineosien kanssa. |
| Suklaa tai suklaapalat | Ei | Voi sulaa annostelijaan. Lisää käsin, kun äänimerkki kuuluu. |

| Leivontaohjelmat | | Kokonaisaika normaalilla paistoasteella | Automaattinen annostelija toimii. Aineosien lisäämisestä käsien ilmoitetaan äänimerkillä. ※※※※ | | Lämpimänäpito *** | |
|-------------------------------|--|---|---|-------|-------------------|--------|
| Ohjelma | 1 kg | | 1,5 kg | 1 kg | | 1,5 kg |
| 1 Perusohjelma | Vaalea tai tumma leipä | 03:15 | 03:25 | 03:00 | 03:10 | 60 |
| | Pikaleivonta* | 02:14 | 02:24 | 01:59 | 02:09 | |
| 2 Ranskanleipä | Pinnasta tulee rapeampi. Sisältää vähän rasvaa ja sokeria. | 03:32 | 03:37 | 03:15 | 03:20 | 60 |
| | Pikaleivonta* | 02:37 | 02:42 | 02:20 | 02:25 | |
| 3 Kokojyväleipä | Kokojyväleipä, pidetään lämpimänä 30 minuuttia. | 03:50 | 04:00 | 03:05 | 03:15 | 60 |
| | Pikaleivonta* | 02:35 | 02:45 | 02:15 | 02:25 | |
| 4 Makea leipä | Runsaasti sokeria sisältävien leipien leivontaohjeita. | 03:17 | 03:27 | 02:57 | 03:07 | 60 |
| 5 Superpika | Leipä valmistuu 80 minuutissa. Leivonnassa on käytettävä lämmintä vettä, tavallista enemmän hiivaa ja vähemmän suolaa. | 01:20 | | | | 60 |
| 6 Gluteeniton | Gluteenittomia jauhoja tai leivontaseoksia käytettäessä. | 02:17 | | | 02:10 | 60 |
| 7 Kahvileipä tai pikaleivonta | Leivonnatseoksia käytettäessä tai leivottaessa ilman hiivaa. | 01:22 | | | | 22 |
| 8 Taikina | Taikina muotoillaan käsin ja paistetaan tavallisessa uunissa. | 01:30 | | | | – |
| 9 Pizzataikina | Pizzataikinaohjeita | 01:30 | | | | – |
| 10 Hillot | Hilloamiseen | 01:05 | | | | – |
| 11 Paistaminen | Vain paistaminen. Soveltuu myös paistetun jäähtyneen leivän lämmittämiseen tai rapeuttamiseen. | 01:00 | | | | 60 |

Voit valita pikaohjelman painamalla paistoastepainiketta, kunnes näytössä näkyy ▲.

Toisen vaivamiskerran päätteeksi kuuluu äänimerkki, jolloin voit lisätä mahdollisesti leivontaohjeeseen kuuluvat aineosat. Leipäkone pitää leivän automaattisesti lämpimänä, kun leipä on paistettu. Leipä pidetään lämpimänä 1 tunnin ajan tai kunnes laitteesta katkaistaan virta.

| 1 | | | | | | | | | | | |
|----------------------------|-------------|-------------|--|-------------|-------------|--|-------------|-------------|--|-------------|-------------|
| Perusohjelma Paistoaste | Vaalea | | | Keskitaso | | | Tumma | | | Pikaohjelma | |
| | 1 kg | 1,5 kg | | 1 kg | 1,5 kg | | 1 kg | 1,5 kg | | 1 kg | 1,5 kg |
| Paino | | | | | | | | | | | |
| Viiveaika | 15:00 | 15:00 | | 15:00 | 15:00 | | 15:00 | 15:00 | | 15:00 | 15:00 |
| Esilämmitys | - | - | | - | - | | - | - | | - | - |
| Alustus 1 | 5 min | 5 min | | 5 min | 5 min | | 5 min | 5 min | | 5 min | 5 min |
| Lepo | 5 min | 5 min | | 5 min | 5 min | | 5 min | 5 min | | 5 min | 5 min |
| Alustus 2 | 15 min | 15 min | | 15 min | 15 min | | 15 min | 15 min | | 15 min | 15 min |
| Nostatus 1 | 40 min | 40 min | | 40 min | 40 min | | 40 min | 40 min | | 15 min | 15 min |
| Muotoilu 1 | 10 sek. | 10 sek. | | 10 sek. | 10 sek. | | 10 sek. | 10 sek. | | 10 sek. | 10 sek. |
| Nostatus 2 | 24 min 50 s | 24 min 50 s | | 24 min 50 s | 24 min 50 s | | 24 min 50 s | 24 min 50 s | | 8 min 50 s | 8 min 50 s |
| Muotoilu 2 | 15 sek. | 15 sek. | | 15 sek. | 15 sek. | | 15 sek. | 15 sek. | | 10 sek. | 10 sek. |
| Nostatus 3 | 49 min 45 s | 49 min 45 s | | 49 min 45 s | 49 min 45 s | | 49 min 45 s | 49 min 45 s | | 29 min 50 s | 29 min 50 s |
| Paisto | 55 min | 65 min | | 55 min | 65 min | | 55 min | 65 min | | 55 min | 65 min |
| Lämpimänäpito | 1 tunti | 1 tunti | | 1 tunti | 1 tunti | | 1 tunti | 1 tunti | | 1 tunti | 1 tunti |
| Yhteensä | 03:15 | 03:25 | | 03:15 | 03:25 | | 03:15 | 03:25 | | 02:14 | 02:24 |
| Lisä | 03:00 | 03:10 | | 03:00 | 03:10 | | 03:00 | 03:10 | | 01:59 | 02:19 |

| Ranskanleipä Paistoaste | ② | | | | | | | |
|----------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|-------------|
| | Vaalea | | Keskitaso | | Tumma | | Pikaohjelmia | |
| | 1 kg | 1,5 kg | 1 kg | 1,5 kg | 1 kg | 1,5 kg | 1 kg | 1,5 kg |
| Paino | | | | | | | | |
| Viiveaika | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Esilämmitys | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Alustus 1 | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min |
| Lepo | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min |
| Alustus 2 | 17 min | 17 min | 17 min | 17 min | 17 min | 17 min | 17 min | 17 min |
| Nostatus 1 | 39 min | 39 min | 39 min | 39 min | 39 min | 39 min | 30 min | 30 min |
| Muotoilu 1 | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 15 sek. | 15 sek. |
| Nostatus 2 | 30 min 50 s | 30 min 50 s | 30 min 50 s | 30 min 50 s | 30 min 50 s | 30 min 50 s | 14 min 45 s | 14 min 45 s |
| Muotoilu 2 | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | - | - |
| Nostatus 3 | 59 min 50 s | 59 min 50 s | 59 min 50 s | 59 min 50 s | 59 min 50 s | 59 min 50 s | 30 min | 30 min |
| Paisto | 55 min | 60 min | 55 min | 60 min | 55 min | 60 min | 55 min | 60 min |
| Lämpimänäpito | 1 tunti | 1 tunti | 1 tunti | 1 tunti | 1 tunti | 1 tunti | 1 tunti | 1 tunti |
| Yhteensä | 03:32 | 03:37 | 03:32 | 03:37 | 03:32 | 03:37 | 02:37 | 02:42 |
| Lisä | 03:15 | 03:20 | 03:15 | 03:20 | 03:15 | 03:20 | 02:20 | 02:25 |

| Kokojyväleipä | | 3 | | | | | | |
|---------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Paistoaste | Vaalea | | Keskitaso | | Tumma | | Pikaohjelma | |
| | 1 kg | 1,5 kg | 1 kg | 1,5 kg | 1 kg | 1,5 kg | 1 kg | 1,5 kg |
| Paino | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Viiveaika | 30 min | 30 min | 30 min | 30 min | 30 min | 30 min | 30 min | 30 min |
| Esilämmitys | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min |
| Alustus 1 | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min |
| Lepo | 15 min | 15 min | 15 min | 15 min | 15 min | 15 min | 15 min | 15 min |
| Alustus 2 | 49 min | 49 min | 49 min | 49 min | 49 min | 49 min | 49 min | 49 min |
| Nostatus 1 | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. |
| Muotoilu 1 | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s |
| Nostatus 2 | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. |
| Muotoilu 2 | 44 min 50 s | 44 min 50 s | 44 min 50 s | 44 min 50 s | 44 min 50 s | 44 min 50 s | 44 min 50 s | 44 min 50 s |
| Nostatus 3 | 55 min | 55 min | 55 min | 55 min | 55 min | 55 min | 55 min | 55 min |
| Paisto | 1 tunti | 1 tunti | 1 tunti | 1 tunti | 1 tunti | 1 tunti | 1 tunti | 1 tunti |
| Lämpimänäpito | 03:50 | 04:00 | 03:50 | 04:00 | 03:50 | 04:00 | 03:50 | 04:00 |
| Yhteensä | 03:05 | 03:15 | 03:05 | 03:15 | 03:05 | 03:15 | 03:05 | 03:15 |
| Lisä | | | | | | | | |

| Makea leipä Paistoaste | 4 | | | | | | Superpika Keskitaso 1,5 kg |
|---------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|----------------------------------|
| | Vaalea | | Keskitaso | | Tumma | | |
| Koko | 1 kg | 1,5 kg | 1 kg | 1,5 kg | 1 kg | 1,5 kg | |
| Viiveaika | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | - |
| Esilämmitys | - | - | - | - | - | - | - |
| Alustus 1 | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 20 min |
| Lepo | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | - |
| Alustus 2 | 20 min | 20 min | 20 min | 20 min | 20 min | 20 min | 12 min |
| Nostatus 1 | 39 min | 39 min | 39 min | 39 min | 39 min | 39 min | - |
| Muotoilu 1 | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | - |
| Nostatus 2 | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s | - |
| Muotoilu 2 | 5 sek. | 5 sek. | 5 sek. | 5 sek. | 5 sek. | 5 sek. | - |
| Nostatus 3 | 51 min 55 s | 51 min 55 s | 51 min 55 s | 51 min 55 s | 51 min 55 s | 51 min 55 s | - |
| Paisto | 50 min | 60 min | 50 min | 60 min | 50 min | 60 min | 48 min |
| Lämpimänäpito | 1 tunti | 1 tunti | 1 tunti | 1 tunti | 1 tunti | 1 tunti | 1 tunti |
| Yhteensä | 03:17 | 03:27 | 03:17 | 03:27 | 03:17 | 03:27 | 01:20 |
| Lisä | 02:57 | 03:07 | 02:57 | 03:07 | 02:57 | 03:07 | - |


| Ohjelma | 6 | | 7 | | | 8 | 9 | 10 | 11 |
|---------------|-------------|--------|-------------------------|-----------|--------|--------|--------|--------|--------|
| | Gluteeniton | | Kahvileipä/pikaleivonta | | | | | | |
| Paistoaste | - | - | Vaalea | Keskitaso | Tumma | - | - | Hillo | Paisto |
| Paino | - | - | - | - | - | - | - | - | • |
| Viiveaika | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Esilämmitys | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Alustus 1 | 5 min | 3 min | 3 min | 3 min | 3 min | 5 min | 3 min | 5 min | - |
| Lepo | 0 min | - | - | - | - | 5 min | - | - | - |
| Alustus 2 | 12 min | 4 min | 4 min | 4 min | 4 min | 20 min | 27 min | 60 min | - |
| Nostatus 1 | 0 min | - | - | - | - | 60 min | 60 min | - | - |
| Muotoilu 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Nostatus 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Muotoilu 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Nostatus 3 | 60 min | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Paisto | 60 min | 75 min | 75 min | 75 min | 75 min | - | - | 50 min | 60 min |
| Lämpimänäpito | 1 tunti | 22 min | 22 min | 22 min | 22 min | - | - | - | 60 min |
| Yhteensä | 02:17 | 01:22 | 01:22 | 01:22 | 01:22 | 01:30 | 01:30 | 01:05 | 01:00 |
| Lisä | 02:10 | - | - | - | - | - | - | - | - |

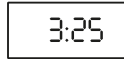
TÄRKEÄÄ: Jos käytät ajastusta, älä käytä huoneenlämmössä helposti pilaantuvia aineosia, kuten maitoa, kananmunaa, juustoa tai jogurttia.

23 Ajastus

Voit ajastaa leivontaa jopa 15 tuntia Ohjelmia (5)–(11) ei voi ajastaa.

Voit käyttää ajastusta asettamalla aineosat leivonta-astiaan ja kiinnittämällä sen leipäkoneeseen. Tämän jälkeen

- Paina valikkopainiketta  ja valitse haluamasi ohjelma. Siihen kuluva aika näkyy näytössä.
- Valitse tarvittaessa paistoaste ja leivän koko.
- Ota ajastus käyttöön.
- Paina ajastuspainiketta (+), kunnes näytössä näkyy haluamasi aika. Voit lyhentää aikaa painamalla ajastuspainiketta (-). Kun ajastuspainiketta painetaan, aika muuttuu 10 minuuttia. Valittuun ohjelmaan kuluva aika ei tarvitse lisätä ajastuksen pituuteen, sillä ajastus sisältää ohjelmaan kuluvan ajan automaattisesti.
Esimerkki: Haluat, että leipä on valmista kello 7.00. Jos tarvittavat aineosat asetetaan leipäkoneeseen edellisenä iltana kello 22, ajastuksen pituuden on oltava 9 tuntia.
- Valitse ohjelma painamalla valikkopainiketta, esim. ohjelma 1. Ota ajastus käyttöön painamalla ajastuspainiketta (+), kunnes näytössä näkyy 9:00. Aika siirtyy 10 minuutin jaksoissa. Jos ohitat 9:00, voit palata taaksepäin painamalla ajastuspainiketta (-).
- Paina käynnistys-/pysäytyspainiketta. Näytössä vilkkuu kaksoispiste (:). Ajastus on alkanut.
- Jos teit virheen tai haluat muuttaa ajastusta, pidä käynnistys-/pysäytyspainiketta painettuna, kunnes näyttö tyhjenee. Nyt voit ajastaa uudelleen.



Suojaus virran katkeamisen varalta

Jos virta katkeaa tai pistoke irrotetaan vahingossa käytön aikana, leipäkone säilyttää asetukset muistissaan 7 minuutin ajan. Leipominen jatkuu, kun pistoke työnnetään takaisin pistorasiaan.

Kunnossapito ja puhdistaminen

- Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.
- Älä upota leipäkoneetta tai leivonta-astiaa veteen.
- Älä käytä puhdistamisessa metallisia työkaluja tai hiovia sieniä.
- Puhdista leipäkoneen sisä- ja ulkopinta tarvittaessa pehmeällä kostutetulla liinalla.

Leivonta-astia

- Älä pese leivonta-astiaa astianpesukoneessa.
- Puhdista ja pese leivonta-astia heti käytön jälkeen täyttämällä se osittain lämpimän veden ja pesuaineen seoksella. Anna liota 5–10 minuuttia. Irrota taikinakoukku ruuvaamalla myötöpäivään ja nostamalla ulos. Puhdista perusteellisesti pehmeällä kankaalla. Huuhtelee ja kuivaa.
Jos taikinakoukku ei voi irrottaa 10 minuutin kuluttua, tartu akseliin leivonta-astian ulkopuolelta ja kääntele edestakaisin, kunnes taikinakoukku irtoaa.

Kansi

- Irrota kansi. Puhdista lämpimän veden ja pesuaineen seoksella.
- **Älä pese kanttia astianpesukoneessa.**
- Aseta kansi leipäkoneeseen vasta täysin kuivana.

Automaattinen annostelija

- Irrota automaattinen annostelija kannesta. Pese se lämpimän veden ja pesuaineen seoksella. Voit tarvittaessa käyttää pehmeää harjaa. Aseta kansi paikalleen annostelijaan vasta kun se on täysin kuiva.

Ruokaohjeita

Lisää muut aineosat leivonta-astiaan leivontaohjeessa luetellussa järjestyksessä.

Perusohjelma: vaalea leipä**Ohjelma 1**

| Aineosat | 1 kg | 1,5 kg |
|--|------------|------------|
| Vettä | 380 ml | 500 ml |
| Kasviöljyä | 11 / 2 rkl | 11 / 2 rkl |
| Valkaisemattomia vaaleita leivontajauhoja | 600 g | 800 g |
| Rasvatonta maitojauhetta | 5 tl | 5 tl |
| Suolaa | 11 / 2 tl | 2 tl |
| Sokeria | 4 tl | 6 tl |
| Helposti jauhoihin sekoitettavaa kuivahiivaa | 11 / 2 tl | 11 / 2 tl |

tl = teelusikallinen eli 5 ml

rkl = ruokalusikallinen eli 15 ml

Briossi (valitse vaalea paistoaste)**Ohjelma 4**

| Aineosat | 1 kg | 1,5 kg |
|--|-----------|--------|
| Jauhoja | 280 ml | 350 ml |
| Kananmunia | 2 | 2 |
| Voita sulatettuna | 150 g | 185 g |
| Valkaisemattomia vaaleita leivontajauhoja | 600 g | 750 g |
| Suolaa | 11 / 2 tl | 2 tl |
| Sokeria | 80 g | 90 g |
| Helposti jauhoihin sekoitettavaa kuivahiivaa | 2 tl | 2 tl |

Maalaisleipä**Ohjelma 5**

| Aineosat | 1 kg | 1,5 kg |
|--|--------|-----------|
| Vettä | 380 ml | 500 ml |
| Karkeita leipäjauhoja | 540 g | 720 g |
| Valkaisemattomia vaaleita leivontajauhoja | 60 g | 80 g |
| Suolaa | 2 tl | 2 tl |
| Sokeria | 1 rkl | 4 tl |
| Voita | 25 g | 30 g |
| Helposti jauhoihin sekoitettavaa kuivahiivaa | 1 tl | 11 / 2 tl |

Vaalea leipä, pikaohje

Ohjelma 5

| Aineosat | 1 kg | 1,5 kg |
|--|--------|------------|
| Haaleaa vettä (32–35 °C) | 350 ml | 460 ml |
| Kasviöljyä | 600 g | 11 / 2 rkl |
| Valkaisemattomia vaaleita leivontajauhoja | 2 rkl | 800 g |
| Rasvatonta maitojauhetta | 2 tl | 8 tl |
| Suolaa | 1 tl | 11 / 2 tl |
| Sokeria | 4 tl | 5 tl |
| Helposti jauhoihin sekoittuvaa kuivahiivaa | 4 tl | 5 tl |

Sämpylät

Ohjelma 8

| Aineosat | 1 kg | 1,5 kg |
|---|--------|-----------|
| Kananmunia | 380 ml | 500 ml |
| Vettä | 540 g | 720 g |
| Valkaisemattomia vaaleita leivontajauhoja | 60 g | 80 g |
| Suolaa | 2 tl | 2 tl |
| Sokeria | 1 rkl | 4 tl |
| Voita | 25 g | 30 g |
| Helposti jauhoihin sekoittuvaa kuivahiivaa | 1 tl | 11 / 2 tl |
| Pinnalle: | | |
| Munankeltuainen, johon on vispattu 1 rkl (15 ml) vettä | 1 | 2 |
| Seesamin- tai unikonsiemeniä | | |

1. Lisää kananmuna tai -munat mitta-astiaan ja lisää vettä: -

| Leivän koko | 1 kg | 1,5 kg |
|--------------------------|--------|--------|
| Nesteen määrän on oltava | 380 ml | 500 ml |

2. Ota valmis taikina ulos leipäkoneesta ja aseta se jauhotetulle alustalle. Vaivaa taikinaa varovaisesti. Jaa se yhtä suuriksi osiksi ja muotoile ne käsin.
3. Anna sämpylöiden levähtää. Paista ne tavallisessa uunissa.

Aineosat

Jauho on leivän tärkein aineosa, joten oikeiden jauhojen valitseminen ratkaisee leivän onnistumisen.

Vehnäjauhot

Parhaat leivät leivotaan vehnäjauhoista. Vehnänjyvän ulointa kuorta kutsutaan leseeksi. Sen ydin sisältää vehnänalkion ja valkuaisainetta. Se muodostaa gluteenia, kun se sekoitetaan veteen. Joustava gluteeni vangitsee sisäänsä nostatuksen aikana syntyvät kaasut. Siksi taikina kohoaa.

Valkoiset leivontajauhot

Näistä jauhoista on poistettu lese ja vehnänydin, mutta valkuaisaine on jäljellä. On tärkeää käyttää voimakkaan sitkon omaavia jauhoja tai vaaleita leipäjauhoja, sillä ne sisältävät enemmän valkuaisainetta. Älä käytä tavallisia valkoisia tai itsekohoavia jauhoja hiivalla kohotettavan leivän leivontaan leipäkoneessa. Muutoin leipä ei onnistu hyvin. Saatavilla on erilaisia valkoisia leivontajauhoja. Saat parhaat tulokset valitsemalla laadukkaan mielellään valkaisemattoman jauhon.

Kokojyväjauhot

Kokojyväjauhot sisältävät leseitä ja vehnänalkioita, joten niistä tulee pähkinäinen maku ja leivän rakenteesta tulee karkeampi. Siksi kannattaa käyttää hyvän sitkon omaavia kokojyväjauhoja. Jos leivonnassa käytetään pelkkiä kokojyväjauhoja, leivästä tulee tiivistä. Jauhojen sisältämät leseet estävät gluteenia vapautumasta, joten raskaat taikinat kohoavat hitaammin. Käytä erityistä kokojyväjauho-ohjelmaa, jotta taikina saa aikaa nousta. Saat kuohkeampaa leipää korvaamalla osan kokojyväjauhoista vehnäjauhoilla. Voit leipoa kokojyväleipää nopeasti pikaohjelman avulla.

Ruskeat leivontajauhot

Näitä jauhoja voi käyttää yhdessä vehnäjauhojen kanssa tai sellaisinaan. Ne sisältävät 80-90 % vehnänalkiota, joten leivästä tulee kuohkeampaa ja maukkaampaa. Kokeile käyttää näitä jauhoja vaalean leivän leipomisessa. Korvaa puolet valkoisista jauhoista ruskeilla. Nestettä on ehkä käytettävä hieman enemmän kuin tavallisesti.

Karkeat leivontajauhot

Tällaisessa seoksessa on vehnä-, kokojyvä- ja ruisjauhoja, joten leivästä tulee karkea ja maukas. Käytä sellaisinaan tai yhdessä vehnäjauhojen kanssa.

Muut kuin vehnäjauhot

Muita jauhoja, kuten ruisjauhoja, voidaan käyttää yhdessä vehnä- ja kokojyväjauhojen kanssa leivottaessa maalais- tai ruisleipää. Jos osa nesteestä korvataan oluella, mausta tulee erikoinen ja voimakas. Älä käytä pelkästään tällaisia jauhoja, sillä taikinasta tulee tahmea ja leivästä tiivis ja paksu. Esimerkiksi hirssi-, ohra-, tattari-, maissi- ja kaurajauhoissa on vain vähän valkuaisainetta, joten gluteenia ei synny riittävästi, jotta leivästä tulisi perinteistä leipää. Tällaisia jauhoja voidaan käyttää pieninä määrinä yhdessä muiden jauhojen kanssa. Yritä korvata 10-20 % valkoisista leivontajauhoista tällaisilla jauhoilla.

Suola

Leivonnassa tarvitaan hieman suolaa, jotta taikina nousee ja leipä maistuu hyvältä. Käytä hienoa pöytäsuolaa tai jauhettua merisuolaa. Älä käytä karkeaksi jauhettua suolaa. Se soveltuu parhaiten käsin muotoiltaviin sämpylöihin tekemään niistä rapeita. Kevytsuolaa kannattaa välttää leivonnassa, sillä se ei välttämättä sisällä natriumia.

- Suola vahvistaa gluteenin rakennetta ja tekee taikinasta kimmoisampaa.
- Suola estää hiivan kasvua, joten taikina ei kohoa liikaa ja painu kasaan.
- Jos suolaa on liikaa, taikina ei ehkä nouse riittävästi.

Makeutusaineet

Käytä hieno- tai fariinisokeria, hunajaa, mallasuutetta, siirappia, vaahterasiirappia, melassia tai tavallista siirappia.

- Sokeri ja nestemäiset makeutusaineet vaikuttavat leivän väriin sekä tekevät pinnasta kullanruskean.
- Sokeri sitoo itseensä kosteutta ja parantaa säilyvyyttä.
- Sokeri toimii hiivan ravintona. Se ei ole välttämätöntä, sillä nykyaikaiset kuivahiivat voivat käyttää ravintonaan jauhojen luontaisesti sisältämää sokeria ja tärkkelystä, mutta sokeri tekee taikinasta aktiivisemmän.
- Makea leipä sisältää jonkin verran sokeria. Hedelmät korostavat makeutta. Makeaa leipää kannattaa leipoa kahvileiville tarkoitettussa ohjelmassa.
- Jos sokerin sijasta käytetään nestemäistä makeutusainetta, leivontaohjeessa mainittua nestemäärää voi vähentää hieman.

Rasva ja öljyt

Taikinaan lisätään usein hieman rasvaa tai öljyä, jotta rakenteesta tulee pehmeämpi. Samalla leivän säilyvyys paranee. Käytä sulatettua voita tai margariinia enintään 25 g, tai 22 ml (11 / 2 rkl) kasviöljyä. Jos leivontaohjeen mukaan on käytettävä runsaasti rasvaa maun vuoksi, voi tuottaa parhaita tuloksia.

- Voin sijata voi käyttää oliivi- tai auringonkukkaöljyä. Vähennä tällöin nesteen määrää 15 ml (1 rkl). Jos olet huolissasi kolesterolista, auringonkukkaöljy on hyvä vaihtoehto.
- Älä käytä kevytlevitteitä, sillä ne sisältävät jopa 40 % vettä, joten niillä ei ole samoja ominaisuuksia kuin voilla.

Neste

Taikinaa ei synny ilman nestettä. Yleensä käytetään vettä tai maitoa. Vesi tekee pinnasta rapeamman kuin maito. Jos käytetään vettä, taikinaan lisätään usein rasvatonta maitojauhetta. Se on oikea valinta käytettäessä ajastusta, sillä tuore maito pilaantuisi. Useimmissa ohjelmissa voi käyttää kylmää vettä, mutta nopeaa yhden tunnin ohjelmaa käytettäessä veden on oltava haaleaa.

- Erittäin kylmällä säällä mittaa vesi ja anna sen lämmitä huoneenlämmössä puoli tuntia ennen käyttämistä. Tee samoin, jos maito on jääkaappikylmää.
- Osa nesteestä voidaan korvata kirnupiimällä, jugurtilla, kerma- viiillillä, ranskankermalla tai pehmeällä juustolla, kuten ricotta tai raejuusto. Tällöin leivästä tulee kosteampaa ja murempaa. Kirnupiimä tekee mausta hieman happaman, jolloin se muistuttaa hapantaikinasta leivotun leivän makua.
- Kananmuna tekee leivästä kuohkeamman ja väristä paremman, sillä se tukee gluteenia nostatuksen aikana. Jos käytät kananmuna, vähennä nesteen määrää vastaavasti. Riko kananmuna mittastiaan ja lisää nestettä, kunnes määrä on oikea.

Hiiva

Hiivaa on saatavana tuoreena ja kuivattuna. Kaikki tämän kirjasen leivontaohjeet on kokeiltu käyttämällä helposti jauhoihin sekoitettavaa nopeasti toimivaa kuivahiivaa, jota ei tarvitse ensin liuottaa veteen. Lisää se taikinaan tehty kuoppaan, jotta se pysyy kuivana ja erillään juoksevista aineosista sekoittamisen alkamiseen saakka.

- Saat parhaat tulokset käyttämällä kuivahiivaa. Tuorehiivaa ei suositella, sillä se tuottaa vaihtelevampia tuloksia kuin kuivahiiva. Älä käytä tuorehiivaa, jos käytät ajastusta.

Jos haluat käyttää tuorehiivaa, ota seuraavat seikat huomioon.

6 g tuorehiivaa = 1 tl kuivahiivaa

Sekoita tuorehiiva 1 teelusikalliseen sokeria ja 2 ruokalusikalliseen haaleaa vettä.

Anna seoksen levätä 5 minuuttia, kunnes se kuohuaa.

Lisää tämän jälkeen muut aineosat leivonta-astiaan.

Parhaiden tulosten saamiseksi hiivan määrää täytyy ehkä muuttaa.

- Käytä hiivaa leivontaohjeen mukaisesti. Jos hiivaa käytetään liikaa, leipä voi kohota liikaa ja pursuta ulos leivonta-astiasta.
- Avattu hiivapussi on käytettävä 48 tunnin kuluessa, ellei valmistaja ole muuta ilmoittanut. Sulje pussi käytön jälkeen. Avattua ja uudelleen suljettua pussia voi säilyttää pakastimessa.
- Älä käytä kuivahiivaa parasta ennen -päivän jälkeen, sillä sen teho heikkenee ajan myötä.
- On mahdollista, että löydät erityisesti leipäkoneita varten valmistettua kuivahiivaa. Sekin tuottaa hyviä tuloksia, mutta määrää on ehkä säädettävä hieman.

Omat leivontaohjeet

Kun olet kokeillut tämän kirjasen leivontaohjeita, voit kokeilla omia suosikkejasi, joita aiemmin olet leiponut käsin. Aloita valitsemalla tästä kirjasesta sitä muistuttava leivontaohje, ja käytä sitä mallina. Lue seuraavat neuvot ja valmistaudu tekemään muutoksia.

- Käytä leipäkoneessa oikeita aineosamääriä. Älä ylitä suositeltua suurinta määrää. Vähennä määriä tarvittaessa, jotta jauhojen ja nesteiden määrät vastaavat leivontaohjeissa mainittuja määriä.
- Lisää aina neste ensin. Pidä hiiva erillään nesteestä lisäämällä se jauhojen päälle.
- Käytä tuorehiivan sijasta helposti jauhoihin sekoitettavaa kuivahiivaa. Huomaa: 6 g tuorehiivaa = 1 tl kuivahiivaa
- Käytä rasvatonta maitojauhetta ja vettä tuoreen maidon sijasta, jos käytät ajastusta.
- Jos leivontaohjeen mukaan on käytettävä kanamunia, laske ne mukaan kokonaisnestemäärään.
- Pidä hiiva erillään muista aineosista aina sekoittamisen aloittamiseen saakka.
- Tarkista taikinan koostumus, kun sitä on sekoitettu muutaman minuutin ajan. Leipäkoneissa taikinan on oltava hieman pehmeämpää, joten nestettä on ehkä käytettävä hieman enemmän kuin tavallisesti. Taikinan on oltava niin pehmeää, että se valuu takaisin vähitellen.

Leivän ottaminen ulos, viipaloiminen ja säilyttäminen

- Kun leipä on paistettu, se kannattaa ottaa ulos leipäkoneesta ja irrottaa leivonta-astiasta heti, vaikka se pidettäisiin lämpimänä tunnin ajan.
- Tartu leivonta-astiaan patakintailla, vaikka meneillään olisi lämpimänäpitovaihe. Ravistele astiaa useita kertoja, jotta leipä irtoaa seinästä. Jos leipä on vaikea irrottaa, lyö leivonta-astiaa varovaisesti leipälaudan reunaan.
- Kun leipä irrotetaan, taikinakoukku jää leivonta-astiaan. Joskus se voi jäädä leivän sisään. Jos näin käy, poista se ennen leivän viipaloimista. Tartu siihen lämpöä kestäväällä muovisella työvälineellä. Älä käytä metallista työvälinettä, sillä se voi naarmuttaa taikinakoukun teflonpintaa.
- Anna leivän jäähtyä rutilällä vähintään puoli tuntia ennen sen viipaloimista, jotta höyry pääsee haihtumaan. Lämpimä leipää voi olla vaikea leikata.

Säilytys

Kotona leivottu leipä ei sisällä säilöntäaineita, joten se on syötävä 2–3 päivän kuluessa leipomisesta. Jos sitä ei käytetä kerralla, kääri se muovikelmuun tai säilytä sitä suljetussa muovipussissa.

- Ranskanleivän rapea pinta pehmenee säilyttämisen aikana, joten sitä ei kannata peittää ennen leikkaamista.
- Voit pakastaa leivän. Viipaloi se ennen pakastamista, jotta voit ottaa tarvittavan määrän käyttöön helposti.

Yleisiä neuvoja ja vihjeitä

Leivontatulos riippuu monista tekijöistä, kuten aineosien laadusta, tarkasta mittaamisesta, lämpötilasta ja ilmankosteudesta. Muutamisiin neuvoihin ja vihjeisiin kannattaa perehtyä, jotta saat hyvät tulokset.

Leipäkone ei ole suljettu yksikkö, joten lämpötila vaikuttaa siihen. Jos sää on erittäin lämmin tai konetta käytetään lämpimässä keittiössä, leipä todennäköisesti kohoaa enemmän kuin kylmässä. Ihanteellinen huoneenlämpötila on 20–24 °C.

- Erittäin kylmällä säällä anna veden lämmitä huoneenlämmössä puoli tuntia ennen käyttämistä. Sama koskee jääkaappikylmiä aineosia.
- Kaikkien aineosien tulee olla huoneenlämpöisiä, ellei leivontaohjeessa ole muuta mainittu. Esimerkiksi superpikaohjelmassa nestettä on lämmitettävä.
- Lisää aineosat leivonta-astiaan leivontaohjeessa luetellussa järjestyksessä. Pidä hiiva kuivana ja erillään nesteistä sekoittamisen aloittamiseen saakka.
- Mittaaminen tarkasti on todennäköisesti tärkeintä leivän onnistumisen kannalta. Useimpien ongelmien syynä on epätarkka mittaaminen tai aineosan jääminen pois. Käytä metrisiä tai brittiläisiä mittayksiköitä. Älä käytä niitä sekaisin. Käytä leipäkoneen mukana toimitettua mitta-astiaa ja lusikkaa.
- Käytä aina tuoreita raaka-aineita, joiden parasta ennen -päivää ei ole ohitettu. Maidon, juuston, vihannesten ja tuoreiden hedelmien kaltaiset aineosat voivat pilaantua varsinkin lämpimällä säällä. Niitä kannattaa käyttää vain heti leivottavissa leivissä.
- Älä käytä liikaa rasvaa, sillä se toimii eristeenä hiivan ja jauhojen välillä. Jos hiiva toimii huonosti, taikinasta voi tulla tiivis ja raskas.
- Paloittele voi ja muut rasvat ennen niiden lisäämistä leivonta-astiaan.
- Jos haluat leipään hedelmän aromia, korvaa osa vedestä hedelmämeuhulla, kuten appelsiini-, omena- tai ananasmeuhulla.
- Osan nesteestä voi korvata kasvi- tai lihaliemellä. Perunoiden keitinvesi sisältää tärkkelystä, joka toimii hiivan ravintona. Jos sitä käytetään nesteinä, leivästä tulee kuohkeaa, pehmeämpää ja paremmin säilyvää.
- Porkkana- tai kesäkurpitsaraaste tai perunamuhennos antavat leivälle makua. Niitä käytettäessä voidaan vähentää nesteen määrää, sillä ne sisältävät vettä. Aloita lisäämällä leivonta-astiaan vähemmän vettä. Tarkista taikinan paksaus, kun sitä sekoitetaan, ja lisää vettä tarvittaessa.

- Älä ylitä leivontaohjeissa mainittuja määriä. Muutoin leipäkone voi vaurioitua.
- Jos taikina ei kohoa oikein, yritä käyttää vesijohtoveden sijasta pulloitettua tai keitettyä ja jäähdytettyä vettä. Jos vesi sisältää runsaasti klooria tai fluoria, taikina voi kohota huonosti. Myös kova vesi voi haitata kohoamista.
- Taikina kannattaa tarkistaa, kun sitä on vaivattu jatkuvasti 5 minuuttia. Varaa leipäkoneen viereen kumilasta, jotta voit pyyhkiä leivonta-astian reunat puhtaiksi, jos aineosia tarttuu sen kulmiin. Älä vie sitä taikinakoukun lähelle, jotta se ei estä sen liikkumista. Tarkista myös taikinan koostumus. Jos taikina on murumaista tai kone joutuu ponnistelemaan, lisää hieman vettä. Jos taikina tarttuu leivonta-astiaan reunoihin eikä muodosta palloa, lisää hieman jauhoja.
- Älä avaa kantta paiston aikana. Muutoin leipä voi painua kasaan.

Vianetsintä

Seuraavia ongelmia voi ilmaantua, kun leivotaan leipäkoneen avulla. Tutustu ongelmiin, niiden mahdollisiin ratkaisuihin ja korjaustoimiin, jotta leipominen onnistuu.

| ONGELMA | MAHDOLLINEN SYY | RATKAISU |
|---|---|--|
| LEIVÄN KOKO JA MUOTO | | |
| 1. Leipä ei kohoa riittävästi. | <ul style="list-style-type: none"> • Karkea leipä kohoaa vähemmän kuin vaalea leipä, sillä kokojyvä- tai grahamjauhoissa on vähemmän gluteenia muodostavaa valkuaisainetta. • Nestettä ei ole riittävästi. • Sokeri on unohtunut, tai sitä ei ole riittävästi. • On käytetty väääräntyyppisiä jauhoja. • On käytetty väääräntyyppistä hiivaa. • Hiivaa ei ole riittävästi, tai se on liian vanhaa. • On valittu nopea ohjelma. • Hiiva ja sokeri pääsivät sekoittumaan ennen vaivaamista. | <ul style="list-style-type: none"> • Normaali tilanne, ei ratkaisua. • Lisää nestettä 15 ml / 1 rkl. • Käytä leivontaohjeessa mainittuja aineosia. • Runsaasti gluteenia sisältävien jauhojen sijasta on käytetty tavallisia vehnäjauhoja. • Käytä leivontajauhoja, älä yleisjauhoja. • Saat parhaat tulokset käyttämällä nopeasti toimivaa ja helposti sekoittuvaa kuivahiivaa. • Mittaa aineosat ja tarkista, että ne eivät ole vanhentuneet. • Tämä ohjelma leipoo nopeammin. Tämä on normaalia. • Varmista, että ne pysyvät erillään leivonta-astiassa. |
| 2. Leipä ei noussut vaan jäi likilaskuiseksi. | <ul style="list-style-type: none"> • Hiiva puuttuu. • Hiiva on vanhentunut. • Neste on liian lämmintä. • Suolaa on liikaa. • Hiiva kastui ajastuksen aikana ennen leivonnan alkamista. | <ul style="list-style-type: none"> • Käytä leivontaohjeessa mainittuja aineosia. • Tarkista parasta ennen -päiväys. • Käytä lämpötiloiltaan oikeita nesteitä. • Käytä suositeltava määrä. • Älä aseta kuivia aineosia leivonta-astian nurkkiin. Tee kuivien aineosien keskelle pieni kolo hiivaa varten, jotta se ei joudu kosketuksiin nesteiden kanssa. |

| | | |
|--|--|--|
| <p>3. Taikina on kohonnut, mutta leipä näyttää sieneltä.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Liikaa hiivaa. • Liikaa sokeria. • Liikaa jauhoja. • Suolaa ei ole riittävästi. • Sää on lämmin ja kostea. | <ul style="list-style-type: none"> • Vähennä hiivaa 1/4 tl. • Vähennä sokeria 1 tl. • Vähennä jauhoja 6–9 tl. • Käytä leivontaohjeessa mainittu määrä suolaa. • Vähennä nestettä 15 ml / 1 rkl ja hiivaa 1/4 tl. |
| <p>4. Yläosa ja reunat painuvat sisään.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Liikaa nestettä. • Liikaa hiivaa. • Kostea ja lämmin sää voivat saada taikinan kohoamaan liian nopeasti. | <ul style="list-style-type: none"> • Vähennä seuraavalla kerralla nestettä 15 ml / 1 rkl tai lisää hieman jauhoja. • Käytä seuraavalla kerralla leivontaohjeessa mainittu määrä tai pikaohjelmaa. • Jäähdytä vesi tai kaada maito jääkaappikylmänä. |
| <p>5. Pinta on karkea ja rosoinen (ei sileä)</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Nestettä ei ole riittävästi. • Liikaa jauhoja. • Leivän muoto ei vaikuta sen herkulliseen makuun. | <ul style="list-style-type: none"> • Lisää nestettä 15 ml / 1 rkl. • Mittaa jauhot tarkasti. • Varmista, että taikina tehdään parhaisissa mahdollisissa olosuhteissa. |

Vianetsintäohje (jatkuu)

| ONGELMA | MAHDOLLINEN SYY | RATKAISU |
|--|---|--|
| LEIVÄN KOKO JA MUOTO | | |
| 6. Leipä painuu kasaan, kun se paistetaan. | <ul style="list-style-type: none"> Leipäkone on vetoisassa paikassa, tai sitä on töytäisty taikinan nostatuksen aikana. Leivonta-astiassa oli liikaa aineksia. Suola puuttuu tai sitä ei ollut riittävästi. Suola estää hiivaa kohottamasta taikinaa liikaa. Liikaa hiivaa. Sää on lämmin ja kostea. | <ul style="list-style-type: none"> Siirrä leipäkone toiseen paikkaan. Älä käytä enempää aineosia kuin suurille leiville suositellaan (enintään 1,5 kg). Käytä leivontaohjeessa mainittu määrä suolaa. Mittaa hiiva tarkasti. Vähennä nestettä 15 ml / 1 rkl ja hiivaa 1/4 tl. |
| 7. Leivät ovat epätasaisia. Toinen pää jää lyhyemmäksi. | <ul style="list-style-type: none"> Taikina on liian kuivaa, tai se ei ehkä kohonnut tasaisesti. | <ul style="list-style-type: none"> Lisää nestettä 15 ml / 1 rkl. |
| LEIVÄN RAKENNE | | |
| 8. Rakenne on paksu ja tiivis. | <ul style="list-style-type: none"> Liikaa jauhoja. Hiivaa ei ole riittävästi. Sokeria ei ole riittävästi. | <ul style="list-style-type: none"> Mittaa tarkasti. Käytä oikea määrä hiivaa. Mittaa tarkasti. |
| 9. Rakenne on karkea ja reikäjuustomainen. | <ul style="list-style-type: none"> Suola puuttuu. Liikaa hiivaa. Liikaa nestettä. | <ul style="list-style-type: none"> Käytä leivontaohjeessa mainittuja aineosia. Käytä oikea määrä hiivaa. Vähennä nestettä 15 ml / 1 rkl. |
| 10. Leipän keskiosa on raaka. Se ei ole riittävän kypsä. | <ul style="list-style-type: none"> Liikaa nestettä. Sähkökatko leivonnan aikana. Aineosia oli liikaa. | <ul style="list-style-type: none"> Vähennä nestettä 15 ml / 1 rkl. Jos sähkökatko kestää yli 8 minuuttia, poista paistamaton leipä leivonta-astiasta ja aloita uudelleen uusilla aineosilla. Käytä vain suurin sallittu määrä aineosia. |

| | | |
|--|--|--|
| 11. Leipää ei voi viipaloida, ja se on erittäin tahmeaa. | <ul style="list-style-type: none"> • Leipä viipaloitiin liian kuumana. • Käytettiin vääränlaista veistä. | <ul style="list-style-type: none"> • Anna leivän jäähtyä ritilällä vähintään puoli tuntia ennen sen viipaloimista, jotta höyry pääsee haihtumaan. • Käytä kunnollista leipäveistä. |
| LEIVÄN RAKENNE | | |
| 8. Rakenne on paksu ja tiivis. | <ul style="list-style-type: none"> • Liikaa jauhoja. • Hiivaa ei ole riittävästi. • Sokeria ei ole riittävästi. | <ul style="list-style-type: none"> • Mittaa tarkasti. • Käytä oikea määrä hiivaa. • Mittaa tarkasti. |
| 9. Rakenne on karkea ja reikäjuustomainen. | <ul style="list-style-type: none"> • Suola puuttuu. • Liikaa hiivaa. • Liikaa nestettä. | <ul style="list-style-type: none"> • Käytä leivontaohjeessa mainittuja aineosia. • Käytä oikea määrä hiivaa. • Vähennä nestettä 15 ml / 1 rkl. |
| 10. Leivän keskiosa on raaka. Se ei ole riittävän kypsä. | <ul style="list-style-type: none"> • Liikaa nestettä. • Sähkökatko leivonnan aikana. • Aineosia oli liikaa. | <ul style="list-style-type: none"> • Vähennä nestettä 15 ml / 1 rkl. • Jos sähkökatko kestää yli 8 minuuttia, poista paistamaton leipä leivonta-astiasta ja aloita uudelleen uusilla aineosilla. • Käytä vain suurin sallittu määrä aineosia. |
| 11. Leipää ei voi viipaloida, ja se on erittäin tahmeaa. | <ul style="list-style-type: none"> • Leipä viipaloitiin liian kuumana. • Käytettiin vääränlaista veistä. | <ul style="list-style-type: none"> • Anna leivän jäähtyä ritilällä vähintään puoli tuntia ennen sen viipaloimista, jotta höyry pääsee haihtumaan. • Käytä kunnollista leipäveistä. |
| KUOREN VÄRI JA PAKSUUS | | |
| 12. Kuori on liian tumma tai paksu. | <ul style="list-style-type: none"> • Käytössä on DARK-paistoasetus. | <ul style="list-style-type: none"> • Valitse seuraavalla kerralla tavallinen tai vaalea paistoasetus. |
| 13. Leipä on palanut. | <ul style="list-style-type: none"> • Leipäkoneessa on vika. | <ul style="list-style-type: none"> • Lisätietoja on Huolto ja asiakaspalvelu -osassa. |

| | | |
|-----------------------------------|--|--|
| 14. Leivän pinta on liian vaalea. | <ul style="list-style-type: none"> • Leipää ei paistettu riittävän pitkään. • Leivontaohjeessa ei ole riittävästi maitojauhetta tai tuoretta maitoa. | <ul style="list-style-type: none"> • Pidennä paistoaikaa. • Lisää 15 ml / 1 rkl rasvatonta maitojauhetta tai korvaa puolet vedestä maidolla, jotta pinnasta tulee ruskeampi. |
|-----------------------------------|--|--|

Vianetsintäohje (jatkuu)

| ONGELMA | MAHDOLLINEN SYY | RATKAISU |
|--|---|---|
| LEIVONTA-ASTIAONGELMAT | | |
| 15. Taikinakoukku ei voi irrottaa. | <ul style="list-style-type: none"> • Kaada leivonta-astiaan vettä ja anna taikinakoukun liota, jotta se voidaan irrottaa. | <ul style="list-style-type: none"> • Noudata puhdistusohjeita käytön jälkeen. <p>Taikinakoukku on liottamisen jälkeen ehkä käännettävä hieman, jotta irrottaminen onnistuu.</p> |
| 16. Leipä tarttuu kiinni leivonta-astiaan tai sen irrottaminen on vaikeaa. | <ul style="list-style-type: none"> • Taikina on liian kuivaa, tai se ei ehkä kohonnut tasaisesti. | <ul style="list-style-type: none"> • Lisää nestettä 15 ml / 1 rkl. |
| KONEEN MEKANISMI | | |
| 17. Leipäkone ei toimi tai taikinakoukut eivät liiku. | <ul style="list-style-type: none"> • Leipäkonetta ei ole käynnistetty. • Leivonta-astia ei ole paikalleen oikein. • Ajustus on meneillään. | <ul style="list-style-type: none"> • Tarkista, että virta on kytketty. • Tarkista, että leivonta-astia on oikein paikallaan. • Leipäkone ei käynnisty ennen ohjelman alkamista. |
| 18. Aineosat eivät sekoitu toisiinsa. | <ul style="list-style-type: none"> • Leipäkonetta ei ole käynnistetty. • Muista kiinnittää taikinakoukku leivonta-astiaan. | <ul style="list-style-type: none"> • Kun ohjelma on valittu, käynnistä leipäkone painamalla käynnistypainiketta. • Tarkista aina ennen aineosien lisäämistä, että taikinakoukku on paikallaan akselissa leivonta-astian pohjassa. |

| | | |
|---|---|---|
| 19. Leivonnan aikana haisee palaneelta. | <ul style="list-style-type: none"> • Aineosia on palanut kiinni paistokulhoon. • Leivonta-astia vuotaa. • Leivonta-astiassa oli liikaa aineksia. | <ul style="list-style-type: none"> • Varo läikyttämästä aineosia, kun lisää niitä leivonta-astiaan. Jos aineosia joutuu kuumennusvastukseen, ne voivat syttyä tuleen ja aiheuttaa savua. • Lisätietoja on Huolto ja asiakaspalvelu -osassa. • Älä käytä enempää aineosia kuin leivontaohjeessa on mainittu. Mittaa ainekset aina tarkasti. |
| 20. Leipäkoneen toiminta on keskeytetty virheen vuoksi, tai leivonnan aikana on sattunut sähkökatko. Kuinka voin pelastaa leivän? | <ul style="list-style-type: none"> • Jos meneillään oli taikinan vaivaaminen, heitä aineosat pois ja aloita alusta. • Jos meneillään oli taikinan kohottaminen, poista taikina leivonta-astiasta, aseta se voideltuun 23 x 12,5 cm:n kokoiseen leipävuokaan. Peitä vuoka ja anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi. Paista kohonnutta leipää lämpötilassa 200 °C tavallisessa uunissa 30–35 minuuttia tai kunnes pinta on kullanuskea. • Jos meneillään oli paistaminen, voit paistaa leivän kypsäksi tavallisessa uunissa lämpötilassa 200 °C. Irrota leivonta-astia leipäkoneesta varovaisesti ja aseta se uuniritilälle alimmalle uunin tasolle. Paista kullanuskeaksi. | |
| 21. Näytössä näkyy E:01, eikä leipäkonetta voi käynnistää. | <ul style="list-style-type: none"> • Paistokulho on liian kuuma. | <ul style="list-style-type: none"> • Irrota pistoke pistorasiasta ja anna koneen jäähtyä puoli tuntia. |
| 22. Näytössä näkyy H:HH ja E:EE, eikä leipäkone toimi. | <ul style="list-style-type: none"> • Leipäkone ei toimi. Lämpötilatunnistimessa on vika. | <ul style="list-style-type: none"> • Lisätietoja on Huolto ja asiakaspalvelu -osassa. |

Huolto ja asiakaspalvelu

- Jos sähköjohto vaurioituu, sen vaihtaminen on annettava Wilfan tai Wilfan valtuuttaman huoltokorjaamon tehtäväksi.

Jos tarvitset

- apua laitteen käyttämisessä
- huoltoa tai korjausta (takuun kattamaa tai ei)

☎ soita asiakaspalveluun numeroon **023 9239 2333**.

Varaa mallinumero esille. - se näkyy leipäkoneen pohjassa.

☎ Soita numeroon 0870 2413653.

Muut maat

- Varaosat ja neuvonta
- Ota yhteys myymälään, josta ostit leipäkoneen.
- Made in China.



TÄRKEITÄ EU-DIREKTIIVIN 2002/96/EU MUKAISIA TIETOJA LAITTEEN KIERRÄTTÄMISESTÄ.

Kun tuote on tullut elinkaarensa päähän, sitä ei saa hävittää talousjätteenä. Se on vietävä erityiseen kierrätyspisteeseen tai kierrätyspalvelua tarjoavalle jälleenmyyjälle. Kun kodinkoneet käsitellään erillään talousjätteestä, vältetään ympäristöön ja terveyteen kohdistuvat haittavaikutukset. Lisäksi materiaalit voidaan kierrättää. Tällöin säästyy energiaa ja luonnonvaroja. Laite on merkitty rastilla peitetyn roska-astian kuvalla muistutuksena kodinkoneiden käsittelemisestä erikseen.

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



Maahantuoja:
Oy Wilfa Suomi Ab
Melkonkatu 28 E 19
00210 Helsinki
puh: (09) 680 3480

wilfa.fi

Nybakt

| | |
|--|----|
| <i>Before using your Wilfa appliance</i> | 7 |
| <i>Safety</i> | 7 |
| <i>How to measure ingredients</i> | 10 |
| <i>Using your Bread Maker</i> | 11 |
| <i>Automatic dispenser usage chart</i> | 13 |
| <i>Power interruption protection</i> | 20 |
| <i>Care and cleaning</i> | 21 |
| <i>Recipes</i> | 22 |
| <i>Ingredients</i> | 24 |
| <i>Adapting your own recipes</i> | 27 |
| <i>Removing, slicing and storing bread</i> | 28 |
| <i>General hints and tips</i> | 29 |
| <i>Troubleshooting guide</i> | 31 |
| <i>Troubleshooting guide (continued)</i> | 33 |
| <i>Troubleshooting guide (continued)</i> | 35 |
| <i>Service and customer care</i> | 37 |

Before using your Wilfa appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

Safety

- Do not touch hot surfaces. Accessible surfaces are liable to get hot during use. Always use oven gloves to remove the hot bread pan.
- To prevent spillages inside the oven chamber, always remove the bread pan from the machine before adding the ingredients. Ingredients that splash onto the heating element can burn and cause smoke.
- Do not immerse this appliance, the supply cord or the plug in water or any other liquid.
- Always unplug this appliance after use, before fitting or removing parts or before cleaning.
- Do not let the electrical supply cord hang over the edge of a work surface or allow it to touch hot surfaces such as a gas or electric hob.
- This appliance should only be used on a flat heat resistant surface.
- Do not place your hand inside the oven chamber after the bread pan has been removed as it will be very hot.
- Do not touch moving parts within the Bread Maker.
- Do not exceed the maximum flour and raising agent quantities specified in the recipes supplied.
- Do not place the Bread Maker in direct sun light, near hot

appliances or in a draught.

All these things can affect the internal temperature of the oven, which could spoil the results.

- Do not use this appliance outdoors.
- Do not operate the Bread Maker when it is empty as this could cause it serious damage.
- Do not use the oven chamber for any type of storage.
- Do not cover the vents on the side of the machine and ensure there is adequate ventilation around the bread maker during operation.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not operate the breadmaker without the dispenser cover ④ fitted.
- 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.
- 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.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Wilfa will not accept any liability if the appliance is subject to

improper use, or
failure to comply with these instructions.

Before plugging in

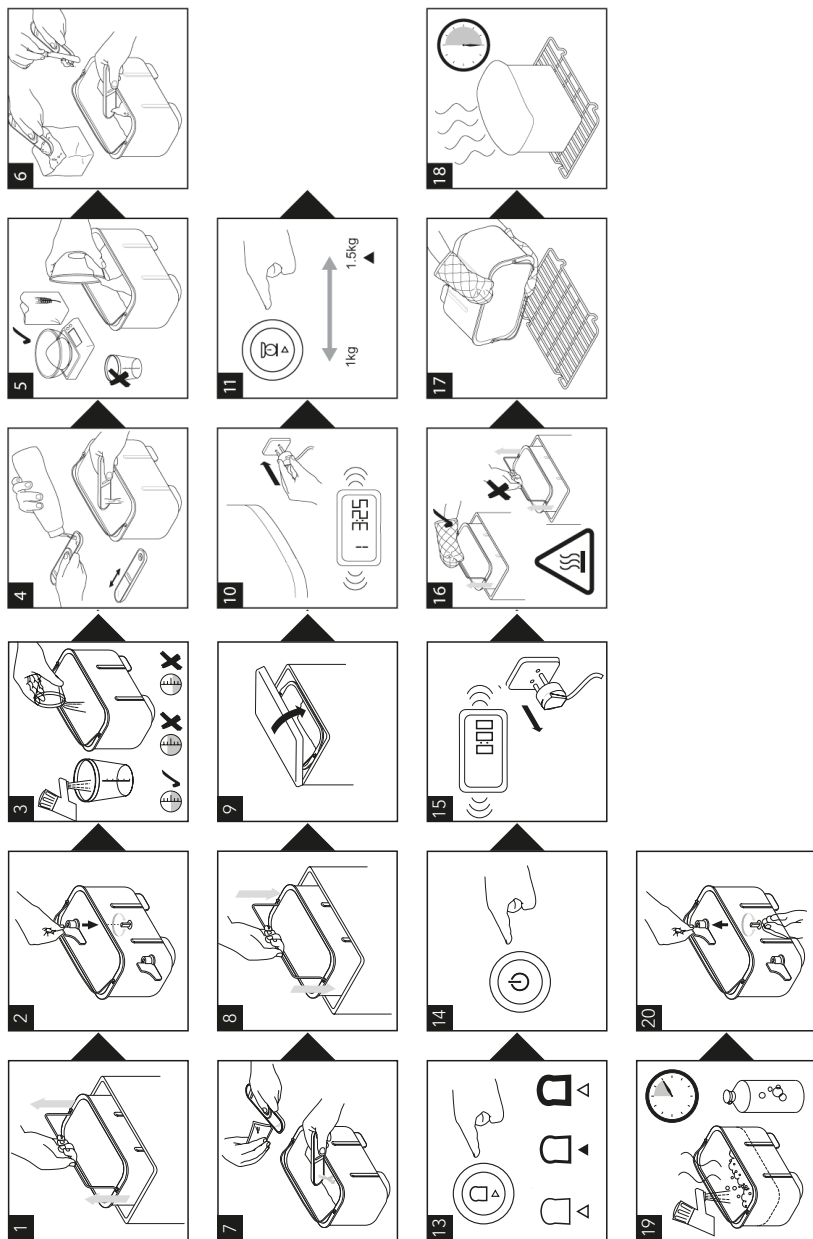
- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your Bread Maker.
- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

Before using your bread maker for the first time

- Wash all parts (see care and cleaning).

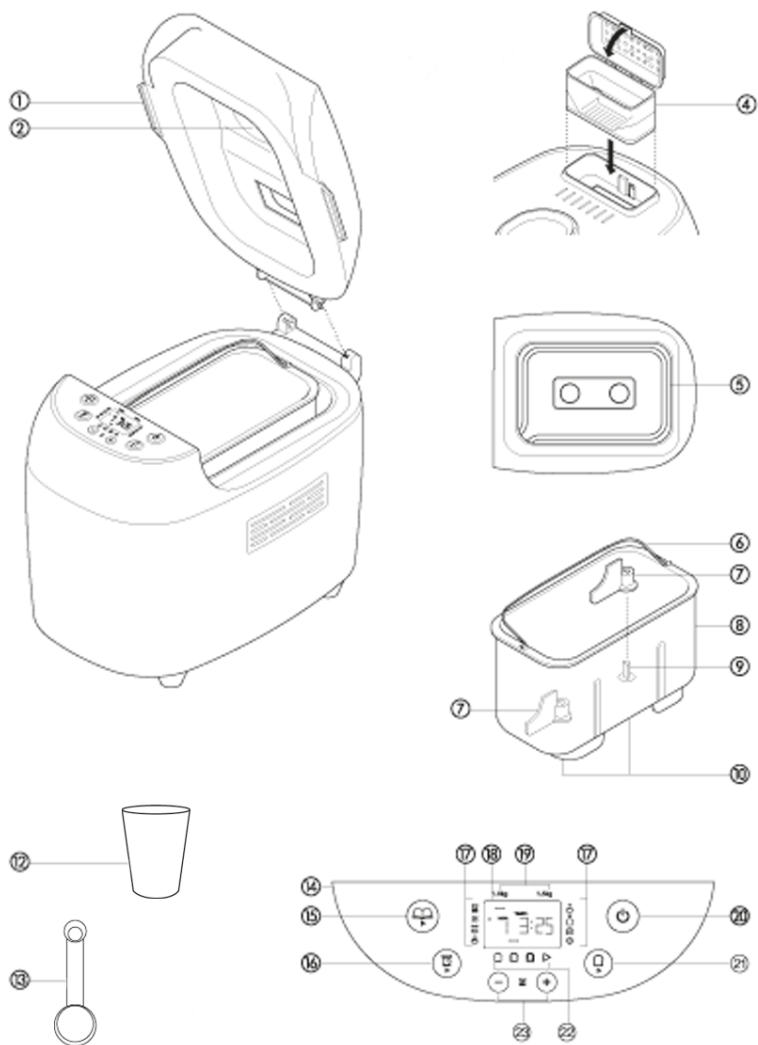


Nybakt BM-50



key

- ① lid handles
- ② viewing window
- ④ automatic dispenser
- ⑤ heating element
- ⑥ bread pan handle
- ⑦ kneaders
- ⑧ bread pan
- ⑨ drive shafts
- ⑩ drive couplings
- ⑫ measuring cup
- ⑬ dual measuring spoon 1tsp & 1tbsp
- ⑭ control panel
- ⑮ menu button
- ⑯ loaf size button
- ⑰ program status indicator
- ⑱ display window
- ⑲ loaf size indicators





How to measure ingredients


(refer to illustrations 3 to 7)


- It is extremely important to use the exact measure of ingredients for best results.
- Always measure liquid ingredients in the see-through measuring cup with graduated markings provided. Liquid should just reach marking on cup at eye level, not above or below (see 3).
- Always use liquids at room temperature, 20°C/68°F, unless making bread using the super rapid cycle. Follow the instructions given in the recipe section.
- Always use the measuring spoon provided to measure smaller quantities of dry and liquid ingredients. Use the slider to select between the following measure - 1/2 tsp, 1 tsp, 1/2 tbsp or 1 tbsp. Fill to the top and level off the spoon (see 6).


17 program status indicator


The program status indicator is situated in the display window and the indicator arrow will point to the stage of the cycle the breadmaker has reached as follows: - Pre-heat  – The pre-heat feature only operates at the start of the wholewheat (30 minutes) and wholewheat rapid (5 minutes) settings to warm the ingredients before the first kneading stage begins. **There is no kneader action during this period.**

Knead  – The dough is either in the first or 2nd kneading stage or being knocked back between the rising cycles. During the last 15-20 minutes of the 2nd Kneading cycle on setting (1), (2), (3), (4) and (6) the automatic dispenser will operate and an alert will sound to tell you to add any additional ingredients manually.

Rise  – the dough is in either the 1st, 2nd or 3rd rising cycle.







Bake  – The loaf is in the final baking cycle.

Keep Warm  – The bread maker automatically goes into the Keep warm mode at the end of the baking cycle. It will stay on the keep warm mode for up to 1 hour or until the machine is turned off, which ever is soonest. **Please note: the heating element will switch on and off and will glow intermittently during the keep warm cycle.**

End  end of program.

- ⑳ start/stop button
- ㉑ crust colour button
- ㉒ crust colour indicators (light, medium, dark or rapid)
- ㉓ delay timer buttons

Using your Bread Maker (refer to illustration panel)

- 1 Lift out the bread pan by the handle.
- 2 Fit the kneaders.
- 3 Pour the water into the bread pan.
- 4 Add the rest of the ingredients to the pan in the order listed in the recipes.
- 5 Ensure that all the ingredients are weighed accurately as incorrect measures will produce poor results.
- 6 Insert the bread pan into the oven chamber and push down to ensure it is locked in position.
- 7 Lower the handle and close the lid.
- 8 Press the  button until the required program is selected. The breadmaker will default to 1.5 Kg & medium crust colour.
- 9 Select the loaf size by pressing the  button until the indicator moves to the required loaf size.
- 10 Select the crust colour by pressing the  button until the indicator moves to the required crust colour (light, medium, dark or rapid).
Note: To select the rapid version of the (1) Basic, (2) French or (3) Wholewheat program press the  colour button until the indicator points to ▶.
- 11 Press the  button. To stop or cancel the program press the  button for 2-3 seconds until it beeps.
- 12 At the end of the baking cycle unplug the breadmaker.
- 13 Lift out the bread pan by the handle. **Always use oven gloves as the pan will be hot.**
- 14 Then turn out onto a wire rack to cool.
- 15 Leave the bread to cool for at least 30 minutes before slicing, to allow the steam to escape. The bread will be difficult to slice if hot.
- 16 Clean the bread pan and kneader immediately after use (see care and cleaning).

④ Automatic dispenser

Your BM-50 breadmaker is fitted with an automatic dispenser for releasing additional ingredients directly into the dough during the kneading cycle. This ensures that the ingredients are not overprocessed or crushed and are evenly distributed.

To fit and use the automatic dispenser

- ① Fit the dispenser ④ to the lid. Push down to ensure it is secure.
- **Do not operate the breadmaker without the dispenser ④ fitted.**
- ② Fill the dispenser with the required ingredients.
- ③ The Automatic dispenser operates after approx. 15-20 minutes of kneading and an audible alert sounds as well in case you need to add ingredients manually.

Hints & tips

Not all ingredients are suitable for use with the automatic dispenser and for best results follow the guidelines below:

- Do not overfill the dispenser – follow the recommended quantities specified in the recipes supplied.
- Keep the dispenser clean and dry to prevent ingredients sticking.
- Cut ingredients roughly or lightly dust with flour to reduce stickiness, which may prevent the ingredients from being released.

| bread/dough program chart | | | Total Program Time Medium Crust Colour | | Automatic Dispenser operates & manual alert for adding ingredients | | Keep Warm *** |
|----------------------------|---|------|---|-------|---|-------|---------------|
| program | | | 1 Kg | 1.5Kg | 1 Kg | 1.5Kg | |
| | | | 3:15 | 3:25 | 3:00 | 3:10 | |
| 1 basic | White or Brown Bread Flour recipes. | 2:14 | 2:24 | 1:59 | 2:09 | 60 | |
| | Rapid Loaves* | 3:32 | 3:37 | 3:15 | 3:20 | | |
| 2 French | Produces a crisper crust and suited to loaves low in fat and sugar. | 2:37 | 2:42 | 2:20 | 2:25 | 60 | |
| | Rapid loaves* | 3:50 | 4:00 | 3:05 | 3:15 | | |
| 3 wholewheat | Wholewheat or wholemeal flour recipes: 30 minute preheat. | 2:35 | 2:45 | 2:15 | 2:25 | 60 | |
| | Rapid loaves* | 3:17 | 3:27 | 2:57 | 3:07 | | |
| 4 sweet | High sugar bread recipes. | | | | | 60 | |
| 5 super rapid | Produces loaves of bread in 80 minutes. Loaves require warm water, extra yeast and less salt. | 1:20 | | | | 60 | |
| 6 gluten free | For use with gluten free flours and gluten free bread mixes. | 2:17 | | 2:10 | | 60 | |
| 7 cake/quick breads | Cake mixes and non-yeasted batter breads. | 1:22 | | | | 22 | |
| 8 dough | Dough for hand shaping and baking in your own oven. | 1:30 | | | | - | |
| 9 pizza dough | Pizza dough recipes. | 1:30 | | | | - | |
| 10 jam | For making jams. | 1:05 | | | | - | |
| 11 bake | Bake only feature. Can also be used to rewarm or crisp loaves already baked and cooled. | 1:00 | | | | 60 | |

To select the rapid loaf program press the crust colour button until the indicator points to ▲.

An alert will sound before the end of the 2nd kneading cycle to add ingredients if the recipe recommends doing so.

The Bread maker will automatically go in to the keep warm mode at the end of the baking cycle. It will stay in the keep warm mode for up to 1 hour or until the machine is turned off, which ever is soonest.

| ① | | | | | | | | | |
|--------------|-------------|-------------|--|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Basic | | | | | | | | | |
| Crust Colour | Light | | | Medium | | Dark | | Rapid | |
| | 1Kg | 1.5Kg | | 1Kg | 1.5Kg | 1Kg | 1.5Kg | 1Kg | 1.5Kg |
| Weight | | | | | | | | | |
| Delay | 15:00 | 15:00 | | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Pre-heat | - | - | | - | - | - | - | - | - |
| Knead 1 | 5 min | 5 min | | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min |
| Rest | 5 min | 5 min | | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min |
| Knead 2 | 15 min | 15 min | | 15 min | 15 min | 15 min | 15 min | 15 min | 15 min |
| Rise 1 | 40 min | 40 min | | 40 min | 40 min | 40 min | 40 min | 15 min | 15 min |
| Shape 1 | 10 s | 10 s | | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10s | 10 s |
| Rise 2 | 24 min 50 s | 24 min 50 s | | 24 min 50 s | 24 min 50 s | 24 min 50 s | 24 min 50 s | 8 min 50 s | 8 min 50 s |
| Shape 2 | 15 s | 15 s | | 15 s | 15 s | 15 s | 15 s | 10 s | 10 s |
| Rise 3 | 49 min 45 s | 49 min 45 s | | 49 min 45 s | 49 min 45 s | 49 min 45 s | 49 min 45 s | 29 min 50 s | 29 min 50 s |
| Bake | 55 min | 65 min | | 55 min | 65 min | 55 min | 65 min | 55 min | 65 min |
| Keep warm | 1 hour | 1 hour | | 1 hour | 1 hour | 1 hour | 1 hour | 1 hour | 1 hour |
| Total | 3:15 | 3:25 | | 3:15 | 3:25 | 3:15 | 3:25 | 2:14 | 2:24 |
| Extras | 3:00 | 3:10 | | 3:00 | 3:10 | 3:00 | 3:10 | 1:59 | 2:19 |

| Crust Colour | | Light | | | Medium | | | Dark | | | Rapid | | |
|--------------|--|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|--|
| | | 1Kg | 1.5Kg | 1Kg | 1.5Kg | 1Kg | 1.5Kg | 1Kg | 1.5Kg | 1Kg | 1.5Kg | | |
| Weight | | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | |
| Pre-heat | | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| Knead 1 | | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | |
| Rest | | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | |
| Knead 2 | | 17 min | 17 min | 17 min | 17 min | 17 min | 17 min | 17 min | 17 min | 17 min | 17 min | 17 min | |
| Rise 1 | | 39 min | 39 min | 39 min | 39 min | 39 min | 39 min | 39 min | 39 min | 39 min | 39 min | 39 min | |
| Shape 1 | | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 15 s | 15 s | 15 s | |
| Rise 2 | | 30 min 50 s | 30 min 50 s | 30 min 50 s | 30 min 50 s | 30 min 50 s | 30 min 50 s | 30 min 50 s | 30 min 50 s | 14 min 45 s | 14 min 45 s | 14 min 45 s | |
| Shape 2 | | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | - | - | - | |
| Rise 3 | | 59 min 50 s | 59 min 50 s | 59 min 50 s | 59 min 50 s | 59 min 50 s | 59 min 50 s | 59 min 50 s | 59 min 50 s | 30 min | 30 min | 30 min | |
| Bake | | 55 min | 60 min | 55 min | 60 min | 55 min | 60 min | 55 min | 60 min | 55 min | 60 min | 60 min | |
| Keep warm | | 1 hour | 1 hour | 1 hour | 1 hour | 1 hour | 1 hour | 1 hour | 1 hour | 1 hour | 1 hour | 1 hour | |
| Total | | 3:32 | 3:37 | 3:32 | 3:37 | 3:32 | 3:37 | 3:32 | 3:37 | 2:37 | 2:42 | 2:42 | |
| Extras | | 3:15 | 3:20 | 3:15 | 3:20 | 3:15 | 3:20 | 3:15 | 3:20 | 2:20 | 2:25 | 2:25 | |

②

| Whole Wheat | | ③ | | | | | | |
|--------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Crust Colour | Light | | Medium | | Dark | | Rapid | |
| | 1Kg | 1.5Kg | 1Kg | 1.5Kg | 1Kg | 1.5Kg | 1Kg | 1.5Kg |
| Weight | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 |
| Delay | 30 min | 30 min | 30 min | 30 min | 30 min | 30 min | 30 min | 30 min |
| Pre-heat | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min |
| Knead 1 | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min |
| Rest | 15 min | 15 min | 15 min | 15 min | 15 min | 15 min | 15 min | 15 min |
| Knead 2 | 49 min | 49 min | 49 min | 49 min | 49 min | 49 min | 49 min | 49 min |
| Rise 1 | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s |
| Shape 1 | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s |
| Rise 2 | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s |
| Shape 2 | 44 min 50 s | 44 min 50 s | 44 min 50 s | 44 min 50 s | 44 min 50 s | 44 min 50 s | 44 min 50 s | 44 min 50 s |
| Rise 3 | 55 min | 65 min | 55 min | 65 min | 55 min | 65 min | 55 min | 65 min |
| Bake | 1 hour | 1 hour | 1 hour | 1 hour | 1 hour | 1 hour | 1 hour | 1 hour |
| Keep warm | 3:50 | 4:00 | 3:50 | 4:00 | 3:50 | 4:00 | 3:35 | 2:45 |
| Total | 3:05 | 3:15 | 3:05 | 3:15 | 3:05 | 3:15 | 2:15 | 2:25 |
| Extras | | | | | | | | |

| Sweet Bread Crust Colour | | ④ | | | | | | Super Rapid Medium 1.5Kg - |
|-----------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|--------|-------------------------------------|
| | | Light | | Medium | | Dark | | |
| Size | 1Kg | 1.5Kg | 1Kg | 1.5Kg | 1Kg | 1.5Kg | 1.5Kg | |
| Delay | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | 15:00 | |
| Pre-heat | - | - | - | - | - | - | - | |
| Knead 1 | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 20 min | |
| Rest | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | 5 min | - | |
| Knead 2 | 20 min | 20 min | 20 min | 20 min | 20 min | 20 min | 12 min | |
| Rise 1 | 39 min | 39 min | 39 min | 39 min | 39 min | 39 min | - | |
| Shape 1 | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | 10 s | - | |
| Rise 2 | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s | 25 min 50 s | - | |
| Shape 2 | 5 s | 5 s | 5 s | 5 s | 5 s | 5 s | - | |
| Rise 3 | 51 min 55 s | 51 min 55 s | 51 min 55 s | 51 min 55 s | 51 min 55 s | 51 min 55 s | - | |
| Bake | 50 min | 60 min | 50 min | 60 min | 50 min | 60 min | 48 min | |
| Keep warm | 1 hour | 1 hour | 1 hour | 1 hour | 1 hour | 1 hour | 1 hour | |
| Total | 3:17 | 3:27 | 3:17 | 3:27 | 3:17 | 3:27 | 1:20 | |
| Extras | 2:57 | 3:07 | 2:57 | 3:07 | 2:57 | 3:07 | - | |

| Program | 6 | | | 7 | | | 8 | 9 | 10 | 11 |
|--------------|-------------|------------------|--------|--------|--------|-------------|--------|--------|----|----|
| | Gluten Free | Cake/Quick Bread | | | Dough | Pizza Dough | Jam | Bake | | |
| Crust Colour | N/A | Light | Medium | Dark | N/A | - | - | - | - | • |
| Weight | N/A | - | - | - | N/A | - | - | - | - | - |
| Delay | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Pre-heat | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Knead 1 | 5 min | 3 min | 3 min | 3 min | 5 min | 3 min | 5 min | - | - | - |
| Rest | 0 min | - | - | - | 5 min | - | - | - | - | - |
| Knead 2 | 12 min | 4 min | 4 min | 4 min | 20 min | 27 min | 60 min | 60 min | - | - |
| Rise 1 | 0 min | - | - | - | 60 min | 60 min | - | - | - | - |
| Shape 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Rise 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Shape 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Rise 3 | 60 min | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Bake | 60 min | 75 min | 75 min | 75 min | - | - | 50 min | 60 min | - | - |
| Keep warm | 1hour | 22 min | 22 min | 22 min | - | - | - | 60 min | - | - |
| Total | 2:17 | 1:22 | 1:22 | 1:22 | 1:30 | 1:30 | 1:05 | 1:00 | - | - |
| Extras | 2:10 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |


IMPORTANT:

When using this delayed start function you must not use perishable ingredients – things that 'go off' easily at room temperature or above, such as milk, egg, cheese and yoghurt etc.

23 Delay timer

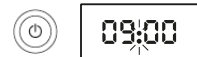
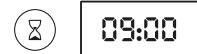
The Delay timer allows you to delay the bread making process up to 15 hours. The delayed start cannot be used with programs (5) to (11).

To use the DELAY TIMER simply place the ingredients in the bread pan and lock the pan into the bread maker. Then:

- Press the MENU button  to choose the required program – the program cycle time is displayed.
- Select the crust colour and size required.
- Then set the delay timer.
- Press the (+) TIMER button and keep pressing until the total time required is displayed. If you go past the required time press the (-) TIMER button to go back. The timer button when pressed, moves in 10 minute increments. You do not need to work out the difference between the program time selected and the total hours required as the bread maker will automatically include the setting cycle time.

Example: Finished loaf required at 7am. If the breadmaker is set up with the required recipe ingredients at 10pm the evening before, total time to be set on the delayed timer is 9 hours.

- Press the MENU button to choose your program e.g. 1 and use the (+) TIMER button to scroll the time in 10 minute increments to display '9:00'. If you go past '9:00', simply press the (-) TIMER button until you return to '9:00'.
- Press the START/STOP button and the display colon (:) will flash. The timer will start to count down.
- If you make a mistake or wish to change the time set, press the START/STOP button until the screen clears. You can then reset the time.



Power interruption protection

Your Bread Maker has an 7 minute power interruption protection in case the unit is accidentally unplugged during operation. The unit will continue the program if plugged back in straight away.

Care and cleaning

- Unplug the bread maker and allow to cool completely before cleaning.
- Do not immerse either the bread maker body or the outside base of the bread pan in water.
- Do not use abrasive scouring pads or metal implements.
- Use a soft damp cloth to clean the outside and inside surfaces of the bread maker if necessary.

bread pan

- Do not dishwash the bread pan.
- Clean the bread pan and the kneader **immediately** after each use by partially filling the pan with warm soapy water. Leave to soak for 5 to 10 minutes. To remove the kneaders, turn clockwise and lift off. Finish cleaning with a soft cloth, rinse and dry. If the kneaders cannot be removed after 10 minutes, hold the shaft from underneath the pan and twist back and forth until the kneader is released.

lid

- Lift off the lid and clean with warm soapy water.
- **Do not dishwash the lid.**
- Ensure the lid is completely dry before refitting to the bread maker.

automatic dispenser

- Remove the automatic dispenser from the lid and wash in warm soapy water and if required use a soft brush to clean. Ensure the dispenser is completely dry before refitting to the lid.

Recipes

(add the ingredients to the pan in the order listed in the recipes)

Basic White Bread

Program 1

| Ingredients | 1Kg | 1.5Kg |
|------------------------------|-----------|-----------|
| Water | 380ml | 500ml |
| Vegetable oil | 1 1/2tbsp | 1 1/2tbsp |
| Unbleached white bread flour | 600g | 800g |
| Skimmed milk powder | 5tsp | 5tsp |
| Salt | 1 1/2tsp | 2tsp |
| Sugar | 4tsp | 6tsp |
| Easy blend dried yeast | 1 1/2tsp | 1 1/2tsp |

tsp = 5 ml teaspoon

tbsp = 15ml tablespoon

Brioche Bread (use light crust colour)

Program 4

| Ingredients | 1Kg | 1.5Kg |
|------------------------------|----------|-------|
| Milk | 280ml | 350ml |
| Eggs | 2 | 2 |
| Butter, melted | 150g | 185g |
| Unbleached white bread flour | 600g | 750g |
| Salt | 1 1/2tsp | 2tsp |
| Sugar | 80g | 90g |
| Easy blend dried yeast | 2tsp | 2tsp |

Wholemeal Bread

Program 5

| Ingredients | 1Kg | 1.5Kg |
|------------------------------|-------|----------|
| Water | 380ml | 500ml |
| Wholemeal bread flour | 540g | 720g |
| Unbleached white bread flour | 60g | 80g |
| Salt | 2tsp | 2tsp |
| Sugar | 1tbsp | 4tsp |
| Butter | 25g | 30g |
| Easy blend dried yeast | 1tsp | 1 1/2tsp |

Rapid White Bread**Program 5**

| Ingredients | 1Kg | 1.5Kg |
|------------------------------|-------|-----------|
| Water, lukewarm (32-35°C) | 350ml | 460ml |
| Vegetable oil | 600g | 1 1/2tbsp |
| Unbleached white bread flour | 2tbsp | 800g |
| Skimmed milk powder | 2tsp | 8tsp |
| Salt | 1tsp | 1 1/2tsp |
| Sugar | 4tsp | 5tsp |
| Easy blend dried yeast | 4tsp | 5tsp |

Bread rolls**Program 8**

| Ingredients | 1Kg | 1.5Kg |
|--|-------|----------|
| Egg | 380ml | 500ml |
| Water | 540g | 720g |
| Unbleached white bread flour | 60g | 80g |
| Salt | 2tsp | 2tsp |
| Sugar | 1tbsp | 4tsp |
| Butter | 25g | 30g |
| Easy blend dried yeast | 1tsp | 1 1/2tsp |
| For the topping: | | |
| Egg yolk beaten with 15ml (1tbsp) water | 1 | 2 |
| Sesame seeds and poppy seeds, for sprinkling, optional | | |

1. Put the egg/eggs into the measuring cup and add sufficient water to give:-

| Loaf size | 1Kg | 1.5Kg |
|--------------|-------|-------|
| Liquid up to | 380ml | 500ml |

2. At the end of the cycle, turn the dough out onto a lightly floured surface. Gently knock back the dough and divide into equal pieces and hand shape.
3. After shaping, leave the dough for a final proving then bake in your conventional oven.

Ingredients

The major ingredient in bread making is flour, so selecting the right one is the key to a successful loaf.

wheat flours

Wheat flours make the best loaves. Wheat consists of an outer husk, often referred to as bran, and an inner kernel, which contains the wheat germ and endosperm. It is the protein within the endosperm which, when mixed with water, forms gluten. Gluten stretches like elastic and the gases given off by the yeast during fermentation are trapped, making the dough rise.

white flours

These flours have the outer bran and wheat germ removed, leaving the endosperm which is milled into a white flour. It is essential to use strong white flour or white bread flour, because this has a higher protein level, necessary for gluten development. Do not use plain white flour or self-raising flour for making yeast risen breads in your bread maker, as inferior loaves will be produced. There are several brands of white bread flour available, use a good quality one, preferably unbleached, for the best results.

wholemeal flours

Wholemeal flours include the bran and wheat germ, which gives the flour a nutty flavour and produces a coarser textured bread. Again strong wholemeal or wholemeal bread flour must be used. Loaves made with 100% wholemeal flour will be more dense than white loaves. The bran present in the flour inhibits the release of gluten, so wholemeal doughs rise more slowly. Use the special wholewheat programs to allow time for the bread to rise. For a lighter loaf, replace part of the wholemeal flour with white bread flour. You can make a quick wholemeal loaf using the rapid whole wheat setting.

strong brown flour

This can be used in combination with white flour, or on its own. It contains about 80-90% of the wheat kernel and so it produces a lighter loaf, which is still full of flavour. Try using this flour on the basic white cycle, replacing 50% of the strong white flour with strong brown flour. You may need to add a little extra liquid.

granary bread flour

A combination of white, wholemeal and rye flours mixed with malted whole wheat grains, which adds both texture and flavour. Use on its own or in combination with strong white flour.

non-wheat flours

Other flours such as rye can be used with white and wholemeal bread flours to make traditional breads like pumpernickel or rye bread. Adding even a small amount adds a distinctive tang. Do not use on its own, as it will produce a sticky dough, which will produce a dense heavy loaf. Other grains such as millet, barley, buckwheat, cornmeal and oatmeal are low in protein and therefore do not develop sufficient gluten to produce a traditional loaf.

These flours can be used successfully in small quantities.

Try replacing 10-20% of white bread flour with any of these alternatives.

salt

A small quantity of salt is essential in bread making for dough development and flavour. Use fine table salt or sea salt, not coarsely ground salt which is best kept for sprinkling on top of hand-shaped rolls, to give a crunchy texture. Low-salt substitutes are best avoided as most do not contain sodium.

- Salt strengthens the gluten structure and makes the dough more elastic.
- Salt inhibits yeast growth to prevent over-rising and stops the dough collapsing.
- Too much salt will prevent the dough rising sufficiently.

sweeteners

Use white or brown sugars, honey, malt extract, golden syrup, maple syrup, molasses or treacle.

- Sugar and liquid sweeteners contribute to the colour of bread, helping to add a golden finish to the crust.
- Sugar attracts moisture, so improving the keeping qualities.
- Sugar provides food for the yeast, although not essential, as modern types of dried yeast are able to feed on the natural sugars and starches found in the flour, it will make the dough more active.
- Sweet breads have a moderate level of sugar with the fruit, glaze or icing adding extra sweetness. Use the sweet bread cycle for these breads.
- If substituting a liquid sweetener for sugar then the total liquid content of the recipe will need to be reduced slightly.

fats and oils

A small amount of fat or oil is often added to bread to give a softer crumb. It also helps to extend the freshness of the loaf. Use butter,

margarine or even lard in small quantities up to 25 g (1 oz) or 22ml (1½ tbsp.) vegetable oil. Where a recipe uses larger amounts so the flavour is more noticeable, butter will provide the best result.

- Olive oil or sunflower oil can be used instead of butter, adjust the liquid content for amounts over 15ml (3 tsp) accordingly. Sunflower oil is a good alternative if you are concerned about the cholesterol level.
- Do not use low fat spreads as they contain up to 40% water so do not have the same properties as butter.

liquid

Some form of liquid is essential; usually water or milk is used. Water produces a crisper crust than milk. Water is often combined with skimmed milk powder. This is essential if using the time delay as fresh milk will deteriorate. For most programs water straight from the tap is fine, however on the rapid one-hour cycle it needs to be lukewarm.

- On very cold days measure the water and leave to stand at room temperature for 30 minutes before use. If using milk straight from the fridge do likewise.
- Buttermilk, yoghurt, soured cream and soft cheeses such as ricotta, cottage and fromage frais can all be used as part of the liquid content to produce a more moist, tender crumb. Buttermilk adds a pleasant, slightly sour note, not unlike that found in country style breads and sour doughs.
- Eggs may be added to enrich the dough, improve the colour of the bread and help to add structure and stability to the gluten during rising. If using eggs reduce the liquid content accordingly. Place the egg in a measuring cup and top up with liquid to the correct level for the recipe.

yeast

Yeast is available both fresh and dried. All the recipes in this book have been tested using easy blend, fast action dried yeast which does not require dissolving in water first. It is placed in a well in the flour where it is kept dry and separate from the liquid until mixing commences.

- For best results use dried yeast. The use of fresh yeast is not recommended as tends to give more variable results than dried yeast. Do not use fresh yeast with the delay timer.

If you wish to use fresh yeast note the following:

6g fresh yeast = 1tsp dried yeast

Mix the fresh yeast with 1tsp sugar and 2tbsp of the water (warm).

Leave for 5 minutes until frothy.

Then add to the rest of the ingredients in the pan.

To get the best results the yeast quantity may need to be adjusted.

- Use the amounts stated in the recipes; too much could cause the bread to over-rise and spill over the top of the bread pan.
- Once a sachet of yeast is opened, it should be used within 48 hours, unless stated otherwise by the manufacturer. Re-seal after use. Resealed opened sachets can be stored in the freezer until required.
- Use dried yeast before its use by date, as the potency gradually deteriorates with time.
- You may find dried yeast, which has been manufactured especially for use in bread machines. This will also produce good results, though you may need to adjust the quantities recommended.

Adapting your own recipes

After you have baked some of the recipes supplied, you may wish to adapt a few of your own favourites, which previously have been mixed and kneaded by hand. Start by selecting one of the recipes in this booklet, which is similar to your recipe, and use it as a guide.

Read through the following guidelines to help you, and be prepared to make adjustments as you go along.

- Make sure you use the correct quantities for the bread maker. Do not exceed the recommended maximum. If necessary, reduce the recipe to match the flour and liquid quantities in the breadmaker recipes.
- Always add the liquid to the bread pan first. Separate the yeast from the liquid by adding after the flour.
- Replace fresh yeast with easy blend dried yeast.
Note: 6g fresh yeast = 1tsp (5ml) dried yeast.
- Use skimmed milk powder and water instead of fresh milk, if using the timer delay setting.
- If your conventional recipe uses egg, add the egg as part of the total liquid measurement.
- Keep the yeast separate from the other ingredients in the pan until mixing commences.
- Check the consistency of the dough during the first few minutes of mixing. Bread machines require a slightly softer dough, so you may need to add extra liquid. The dough should be wet enough to gradually relax back.

Removing, slicing and storing bread

- For best results, once your loaf is baked, remove it from the machine and turn out of the bread pan immediately, although your bread maker will keep it warm for up to 1 hour if you are not around.
- Remove the bread pan from the machine using oven gloves, even if it is during the keep warm cycle. Turn the pan upside-down and shake several times to release the cooked bread. If the bread is difficult to remove, try gently knocking the corner of the bread pan on a wooden board, or rotate the base of the shaft underneath the bread pan.
- The kneader should remain inside the bread pan when the bread is released, however occasionally it may remain inside the loaf of bread. If so, remove it before slicing the bread, using a heat resistant plastic utensil to prise it out. Do not use a metal implement as this may scratch the non-stick coating on the kneader.
- Leave the bread to cool for at least 30 minutes on a wire rack, to allow the steam to escape. The bread will be difficult to slice if cut hot.

storing

Home-made bread does not contain any preservatives so should be eaten within 2-3 days of baking. If not eating immediately, wrap in foil or place in a plastic bag and seal.

- Crispy French-style bread will soften on storage, so is best left uncovered until sliced.
- If you wish to keep your bread for a few days, store in the freezer. Slice the bread before freezing, for easy removal of the amount required.

General hints and tips

The results of your bread making are dependent on a number of different factors, such as the quality of ingredients, careful measuring, temperature and humidity. To help ensure successful results, there are a few hints and tips worth noting.

The bread machine is not a sealed unit and will be affected by temperature. If it is a very hot day or the machine is used in a hot kitchen, then the bread is likely to rise more, than if it is cold. The optimum room temperature is between 20°C /68°F and 24°C/75°F.

- On very cold days let the water from the tap stand at room temperature for 30 minutes before use. Likewise with ingredients from the fridge.
- Use all ingredients at room temperature unless stated otherwise in the recipe eg. for the super rapid cycle you will need to warm the liquid.
- Add ingredients to the bread pan in the order suggested in the recipe. Keep the yeast dry and separate from any other liquids added to the pan, until mixing commences.
- Accurate measuring is probably the most crucial factor for a successful loaf. Most problems are due to inaccurate measuring or omitting an ingredient. Follow either metric or imperial measurements; they are not interchangeable. Use the measuring cup and spoon provided.
- Always use fresh ingredients, within their use by date. Perishable ingredients such as milk, cheese, vegetables and fresh fruits may deteriorate, especially in warm conditions. These should only be used in breads, which are made immediately.
- Do not add too much fat as it forms a barrier between the yeast and flour, slowing down the action of the yeast, which could result in a heavy compact loaf.
- Cut butter and other fats into small pieces before adding to the bread pan.
- Replace part of the water with fruit juices such as orange, apple or pineapple when making fruit flavoured breads.
- Vegetable cooking juices can be added as part of the liquid. Water from cooking potatoes contains starch, which is an additional source of food for the yeast, and helps to produce a well-risen, softer, longer lasting loaf.
- Vegetables such as grated carrot, courgette or cooked mashed potato can be added for flavour. You will need to reduce the liquid content of the recipe as these foods contain water.

Start with less water and check the dough as it begins to mix and adjust if it is necessary.

- Do not exceed the quantities given in recipes as you may damage your bread machine.
- If the bread does not rise well try replacing the tap water with bottled water or boiled and cooled water. If your tap water is heavily chlorinated and fluorinated it may affect the bread rising. Hard water can also have this effect.
- It is worth checking the dough after about 5 minutes of continuous kneading. Keep a flexible rubber spatula next to the machine, so you can scrape down the sides of the pan if some of the ingredients stick to the corners. Do not place near the kneader, or impede its movement. Also check the dough to see if it is the correct consistency. If the dough is crumbly or the machine seems to be labouring, add a little extra water. If the dough is sticking to the sides of the pan and doesn't form a ball, add a little extra flour.
- Do not open the lid during the proving or baking cycle as this may cause the bread to collapse.

Troubleshooting guide

Following are some typical problems that can occur when making bread in your bread maker. Please review the problems, their possible cause and the corrective action that should be taken to ensure successful bread making.

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSE | SOLUTION |
|-------------------------------|--|--|
| LOAF SIZE AND SHAPE | | |
| 1. Bread does not rise enough | <ul style="list-style-type: none"> • Wholemeal breads will be lower than white breads due to less gluten forming protein in whole wheat flour. • Not enough liquid. • Sugar omitted or not enough added. • Wrong type of flour used. • Wrong type of yeast used. • Not enough yeast added or too old. • Rapid bread cycle chosen. • Yeast and sugar came into contact with each other before kneading cycle. | <ul style="list-style-type: none"> • Normal situation, no solution. • Increase liquid by 15ml/3tsp. • Assemble ingredients as listed in recipe. • You may have used plain white flour instead of strong bread flour which has a higher gluten content. • Do not use all-purpose flour. • For best results use only fast action "easy blend" yeast. • Measure amount recommended and check expiry date on package. • This cycle produces shorter loaves. This is normal. • Make sure they remain separate when added to the bread pan. |
| 2. Flat loaves, no rising. | <ul style="list-style-type: none"> • Yeast omitted. • Yeast too old. • Liquid too hot. • Too much salt added. • If using timer, yeast got wet before bread making process started. | <ul style="list-style-type: none"> • Assemble ingredients as listed in recipe. • Check expiry date. • Use liquid at correct temperature for bread setting being used. • Use amount recommended. • Place dry ingredients into corners of pan and make slight well in centre of dry ingredients for yeast to protect it from liquids. |

| | | |
|---|--|--|
| <p>3. Top inflated - mushroom-like in appearance.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Too much yeast. • Too much sugar. • Too much flour. • Not enough salt. • Warm, humid weather. | <ul style="list-style-type: none"> • Reduce yeast by 1/4tsp. • Reduce sugar by 1tsp. • Reduce flour by 6 to 9tsp. • Use amount of salt recommended in recipe. • Reduce liquid by 15ml/3 tsp and yeast by 1/4 tsp. |
| <p>4. Top and sides cave in.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Too much liquid. • Too much yeast. • High humidity and warm weather may have caused the dough to rise too fast. | <ul style="list-style-type: none"> • Reduce liquid by 15ml/3tsp next time or add a little extra flour. • Use amount recommended in recipe or try a quicker cycle next time. • Chill the water or add milk straight from the fridge |
| <p>5. Gnarly, knotted top - not smooth.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Not enough liquid. • Too much flour. • Tops of loaves may not all be perfectly shaped, however, this does not affect wonderful flavour of bread. | <ul style="list-style-type: none"> • Increase liquid by 15ml/3tsp. • Measure flour accurately. • Make sure dough is made under the best possible conditions. |

Troubleshooting guide (continued)

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSE | SOLUTION |
|--|--|--|
| LOAF SIZE AND SHAPE | | |
| 6. Collapsed while baking. | <ul style="list-style-type: none"> • Machine was placed in a draught or may have been knocked or jolted during rising. • Exceeding capacity of bread pan. • Not enough salt used or omitted. (salt helps prevent the dough over proving) • Too much yeast. • Warm, humid weather. | <ul style="list-style-type: none"> • Reposition bread maker. • Do not use more ingredients than recommended for large loaf (max. 1.5Kg). • Use amount of salt recommended in recipe. • Measure yeast accurately. • Reduce liquid by 15ml/3tsp and reduce yeast by 1/4tsp. |
| 7. Loaves uneven shorter on one end. | <ul style="list-style-type: none"> • Dough too dry and not allowed to rise evenly in pan. | <ul style="list-style-type: none"> • Increase liquid by 15ml/3 tsp. |
| BREAD TEXTURE | | |
| 8. Heavy dense texture. | <ul style="list-style-type: none"> • Too much flour. • Not enough yeast. • Not enough sugar. | <ul style="list-style-type: none"> • Measure accurately. • Measure right amount of recommended yeast. • Measure accurately. |
| 9. Open, course, holey texture. | <ul style="list-style-type: none"> • Salt omitted. • Too much yeast. • Too much liquid. | <ul style="list-style-type: none"> • Assemble ingredients as listed in recipe. • Measure right amount of recommended yeast. • Reduce liquid by 15ml/3tsp. |
| 10. Centre of loaf is raw, not baked enough. | <ul style="list-style-type: none"> • Too much liquid. • Power cut during operation. • Quantities were too large and machine could not cope. | <ul style="list-style-type: none"> • Reduce liquid by 15ml/3tsp. • If power is cut during operation for more than 8 minutes you will need to remove the unbaked loaf from the pan and start again with fresh ingredients. • Reduce amounts to maximum quantities allowed. |

| | | |
|--|--|--|
| 11. Bread doesn't slice well, very sticky. | <ul style="list-style-type: none"> • Sliced while too hot. • Not using proper knife. | <ul style="list-style-type: none"> • Allow bread to cool on rack at least 30 minutes to release steam, before slicing. • Use a good bread knife. |
| BREAD TEXTURE | | |
| 8. Heavy dense texture. | <ul style="list-style-type: none"> • Too much flour. • Not enough yeast. • Not enough sugar. | <ul style="list-style-type: none"> • Measure accurately. • Measure right amount of recommended yeast. • Measure accurately. |
| 9. Open, course, holey texture. | <ul style="list-style-type: none"> • Salt omitted. • Too much yeast. • Too much liquid. | <ul style="list-style-type: none"> • Assemble ingredients as listed in recipe. • Measure right amount of recommended yeast. • Reduce liquid by 15ml/3tsp. |
| 10. Centre of loaf is raw, not baked enough. | <ul style="list-style-type: none"> • Too much liquid. • Power cut during operation. • Quantities were too large and machine could not cope. | <ul style="list-style-type: none"> • Reduce liquid by 15ml/3tsp. • If power is cut during operation for more than 8 minutes you will need to remove the unbaked loaf from the pan and start again with fresh ingredients. • Reduce amounts to maximum quantities allowed. |
| 11. Bread doesn't slice well, very sticky. | <ul style="list-style-type: none"> • Sliced while too hot. • Not using proper knife. | <ul style="list-style-type: none"> • Allow bread to cool on rack at least 30 minutes to release steam, before slicing. • Use a good bread knife. |
| CRUST COLOUR AND THICKNESS | | |
| 12. Dark crust colour/ too thick. | <ul style="list-style-type: none"> • DARK crust setting used. | <ul style="list-style-type: none"> • Use medium or light setting the next time. |
| 13. Loaf of bread is burnt. | <ul style="list-style-type: none"> • Bread maker malfunctioning. | <ul style="list-style-type: none"> • Refer to "Service and customer care" section. |

| | | |
|----------------------|---|---|
| 14. Crust too light. | <ul style="list-style-type: none"> • Bread not baked long enough. • No milk powder or fresh milk in recipe. | <ul style="list-style-type: none"> • Extend baking time. • Add 15ml/3tsp skimmed milk powder or replace 50% of water with milk to encourage browning. |
|----------------------|---|---|

Troubleshooting guide (continued)

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSE | SOLUTION |
|---|---|--|
| PAN PROBLEMS | | |
| 15. Kneaders cannot be removed. | <ul style="list-style-type: none"> • You must add water to bread pan and allow kneaders to soak before it can be removed. | <ul style="list-style-type: none"> • Follow cleaning instructions after use. You may need to twist kneaders slightly after soaking to loosen.. |
| 16. Bread sticks to pan/ difficult to shake out. | <ul style="list-style-type: none"> • Dough too dry and not allowed to rise evenly in pan. | <ul style="list-style-type: none"> • Increase liquid by 15ml/3 tsp. |
| MACHINE MECHANICS | | |
| 17. Breadmaker not operating/ Kneader not moving. | <ul style="list-style-type: none"> • Breadmaker not switched on • Pan not correctly located. • Delay timer selected. | <ul style="list-style-type: none"> • Check on/off switch ⁽¹¹⁾ is in the ON position. • Check the pan is locked in place. • Breadmaker will not start until the countdown reaches the program start time. |
| 18. Ingredients not mixed. | <ul style="list-style-type: none"> • Did not start bread maker. • Forgot to put kneaders in pan. | <ul style="list-style-type: none"> • After programming control panel, press start button to turn bread maker on. • Always make sure the kneaders are on the shafts in bottom of pan before adding ingredients. |

| | | |
|--|--|--|
| <p>19. Burning odour noted during operation.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Ingredients spilled inside oven. • Pan leaks. • Exceeding capacity of bread pan. | <ul style="list-style-type: none"> • Be careful not to spill ingredients when adding to pan. Ingredients can burn on heating unit and cause smoke. • See "Service and Customer care" section. • Do not use more ingredients than recommended in recipe and always measure ingredients accurately. |
| <p>20. Machine unplugged by mistake or power lost during use. How can I save the bread?.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • If machine is in knead cycle, discard ingredients and start again. • If machine is in rise cycle, remove dough from bread pan, shape and place in greased 23 x 12.5cm/9 x 5 in. loaf tin, cover and allow to rise until doubled in size. Use bake only setting 11 or bake in pre-heated conventional oven at 200°C/400°F/Gas mark 6 for 30-35 minutes or until golden brown. • If machine is in bake cycle, use the bake only setting 11 or bake in pre-heated conventional oven at 200°C/400°F/Gas mark 6 and remove top rack. Carefully remove pan from machine and place on bottom rack in oven. Bake until golden brown. | |
| <p>21. E:01 appears on display and machine cannot be turned on.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Oven chamber too hot. | <ul style="list-style-type: none"> • Unplug and allow to cool down for 30 minutes. |
| <p>22. H:HH & E:EE appears in display and machine does not operate</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Bread machine is malfunctioning. Temperature sensor error | <ul style="list-style-type: none"> • See "Service and Customer care" section. |

Service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Wilfa or an authorised Wilfa repairer.

If you need help with:

- using your machine or
- servicing or repairs (in or out of guarantee)

☎ call Wilfa customer care on **023 9239 2333**.

Have your model number ready - it is located on the base of your Bread Maker.

- spares and attachments

☎ call 0870 2413653.

other countries

- Contact the shop where you bought your Bread Maker.
- Designed and engineered by Wilfa in the UK.
- Made in China.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

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