WORKING TIME

Keep warm time 60 min, pre-programmable time up to 15 hours

Program	1. BASIC						2. FRENCH						3. WHOLE WHEAT					
Crust color	Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			RAPID		
Loaf size	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g
Working time	03:15	03:05	02:58	02:25	02:20	02:14	03:25	03:18	03:13	02:30	02:25	02:18	03:35	03:25	03:18	02:35	02:30	02:24
Preheat	20	15	15	0	0	0	15	10	10	-	-	-	20	15	15	0	0	0
Knead 1	13	13	12	13	13	12	15	12	12	13	13	12	12	12	11	13	13	11
Rise 1	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10	30	30	30	10	10	10
Knead 2	12	12	10	9	9	8	15	15	13	9	9	8	15	15	13	9	9	9
Rise 2	30	30	30	18	18	18	35	41	43	18	18	18	38	38	38	23	23	23
Rise 3	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30	35	35	35	35	35	35
Bake	65	60	56	65	60	56	70	65	60	70	65	60	65	60	56	65	60	56
Add fruit	02:10	02:05	02:01	01:58	01:53	01:49	02:28	02:29	02:26	02:03	01:58	01:53	02:26	02:21	02:17	02:08	02:03	01:59

Program	4. SWEET						5. SUPER RAPID			8. BUTTER MILK			9. GLUTEN FREE		
Crust color	Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			Light/medium/dark			Light/medium/dark		
Loaf size	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g
Working time	03:10	03:01	02:56	02:20	02:16	02:10	1:20	01:18	01:15	03:30	03:21	03:17	02:25	02:20	02:14
Preheat	15	10	10	0	0	0	-	-	-	30	25	25	0	0	0
Knead 1	12	12	12	12	12	11	8	8	8	10	10	10	13	13	12
Rise 1	25	25	25	10	10	10	-	-	-	20	20	20	10	10	10
Knead 2	13	13	12	10	10	8	7	7	7	15	15	15	9	9	8
Rise 2	35	35	35	18	18	18	0	0	0	45	45	45	18	18	18
Rise 3	30	30	30	30	30	30	-	-	-	30	30	30	30	30	30
Bake	60	56	52	60	56	52	45	43	40	60	56	52	65	60	56
Add fruit	02:11	02:07	02:03	01:54	01:50	01:46	01:10	01:08	01:05	02:23	02:19	02:15	01:58	01:53	01:49

Dough programs

Program	6. DOUGH	7.PASTA DOUGH
Loaf size	750-1250 g	750-1250 g
Working time	01:50	00:15
Preheat	10	-
Knead 1	12	15
Rise 1	10	-
Knead 2	8	0
Rise 2	25	0
Rise 3	45	-
Add fruit	01:15	-
Delay time	15 hour	15 hour

Program	10. CAKE			11. JAM	12. BAKE
Crust color	Light/medium/dark			-	Light/medium/dark
Loaf size	1250 g	1000 g	750 g	-	-
Working time	01:40	01:35	01:30	01:20	01:00
Knead 1	15	15	15	45	0
Bake	70	65	60	20	60
Keep warm	60	60	60	-	60
Delay time	15 hour	15 hour	15 hour	-	15 hour

FIRST AUSTRIA®

FA-5152-3

INSTRUCTION MANUAL
BREAD MAKER

BEDIENUNGSANLEITUNG
BROTBACKAUTOMAT

INSTRUKCJA OBSŁUGI
URZĄDZENIE DO PIECZENIA CHLEBA

INSTRUCŢIUNI DE FOLOSIRE
APARAT DE FĂCUT PÂINE

UPUTSTVO ZA UPOTREBU
AUTOMAT ZA PEČENJE HLEBA

ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
ХЛІБОПІЧКА

УПЪТВАНЕ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ
НА АВТОМАТ ЗА ХЛЯБ

MODE D'EMPLOI
MACHINE A PAIN

MANUAL DE INSTRUCCIONES
PANIFICADORA

MANUALE DI ISTRUZIONII
MACCHINA PER IL PANE

GEBRUIKERSHANDLEIDING
BROODBAKMACHIN

BRUKSANVISNING
BRÖDMASKIN

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ
ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ

LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
AUTOMĀTISKĀ
MAIZES CEPŠANAS KRĀSNS

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
DUONKEPĖ

KASUTUSJUHEND
LEIVAKÜPSETAJA

NÁVOD K OBSLUZE
PEKÁRNA NA CHLEBA

PRIROČNIK Z NAVODILI
APARAT ZA PEKO KRUHA

NÁVOD NA POUŽÍVANIE
PRÍSTROJ NA PRÍPRAVU CHLEBA

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
УСТРОЙСТВО ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛЫҒЫ
НАН ЖАСАҒЫШ



ENGLISH ..... PAGE 2
DEUTSCH ..... SEITE 6
POLSKI ..... STRONA 12
ROMANESTE ..... PAGINA 17
SCG/CRO/B.i.H. ..... STRANA 22
УКРАЇНСЬКА ..... СТОР. 27
БЪЛГАРСКИ ..... СТР. 33
FRANÇAIS ..... PAGE 38
ESPAÑOL ..... PÁGINA 43
ITALIANO ..... PAGINA 48
NEDERLANDS ..... PAGINA 53
SVENSKA ..... PAGINA 58
ΕΛΛΗΝΙΚΑ ..... ΣΕΛΙΔΑ 63
LATVIAN ..... LPP. 69
LIETUVIU K. ..... P. 74
EESTI KEEL ..... LEHEL 79
ČESKY ..... STRANA 84
SLOVENŠČINA ..... STRAN 89
SLOVENSKY ..... STRANA 94
РУССКИЙ ..... СТР. 99
ҚАЗАҚ ..... БЕТ 105

Danke für den Kauf eines ORIGINAL Produktes von FIRST AUSTRIA®
Nur ECHT mit diesem TZS

Thank you for buying an ORIGINAL Product of FIRST AUSTRIA®
Only GENUINE with this TZS

Мы благодарны Вам за покупку ОРИГИНАЛЬНОГО изделия компании FIRST AUSTRIA®
Только ПОДЛИННИКИ с этим TZS

TIMETRON Raimundgasse 1/8, A-1020 Vienna, Austria
v13s01
www.firstaustria.com

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

The safety of electrical appliances from **FIRST Austria** complies with the recognized technical directives and legal regulations for safety.

- Please read these instructions carefully before using this appliance for the first time and keep them for further reference.
- This appliance is not intended for uses other than those described in this manual. Improper use may result in injury or damage. Always use the appliance as instructed.
- To protect from electrical hazard, do not immerse this appliance or cordset in any liquids.
- If the appliance or the power cord shows any signs of damage, do not operate it! Take the product to an authorized and qualified service center for inspection or repair.
- A damaged power cord must only be replaced by the manufacturer or authorized service personnel.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  -) staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  -) farm houses;
  -) by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  -) bed and breakfast type environments
- Do not operate this appliance with an external timer or remote-control system.
-  The appliance becomes hot during operation. Therefore, be careful not to touch any of the hot parts.
- The 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 should be supervised to make sure they do 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 aged less than 8 years.

- Before connecting the appliance to the power source, check if the voltage indicated on the appliance corresponds with the mains voltage in your home. If this is not the case, contact your dealer and do not use the appliance.
- If the appliance is grounded (protection class I), the wall outlet and any extension to which it is connected must also be grounded (earthed).
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Do not let the cord touch hot surfaces.
- The use of accessories not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use this appliance outdoors.
- Always disconnect the appliance from power after use, before cleaning and in the event of a malfunction.
- Do not pull directly on the power cord, rather pull on the plug to disconnect the appliance from the power source.
- We are excluded of liability for all damages that may arise if the appliance is used for purposes other than originally intended or if it is used inappropriately.
- Repairs and other work undertaken on the unit must only be done by authorised specialist personnel!

Max. quantity: 800 g flour and 6 g yeast!

DEVICE OVERVIEW

(see fig. 1)

1. Appliance lid
2. Viewing window
3. 2 kneading paddles
4. Bread pan
5. Control panel
6. Housing
7. Kneading paddle remover
8. Measuring cup
9. Measuring spoon

PROPER USE INTRODUCTION

PROPERTIES

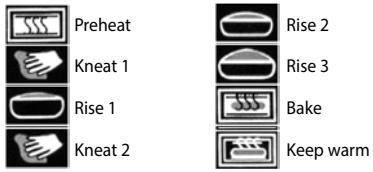
You can use the automatic bread maker to bake according to your taste.

- You can choose from among 12 different baking programs.
- You can use ready-to-use baking mixtures.
- You can knead noodle dough or roll dough and make jam.
- With the„gluten-free" baking program, you can successfully make gluten-free baking mixtures and recipes with gluten-free flours, such as corn flour, buckwheat flour and potato flour.

CONTROL PANEL (see fig. 2)

A. Display

A1 Display for selection of the weight (750 g, 1000 g, 1250 g)
A2 The remaining baking time in minutes and the programmed time
A3 The selected degree of browning (Lower → Medium → Dark → Rapid)
A4 The selected program number
A5 The program processing sequence



B. MENU

Load the desired baking program. The program number and the corresponding baking time appear on the display.

Important:

When pressing touch buttons, an acoustic signal must be audible, unless the appliance is in operation.

C. LOAF SIZE

Select the gross weight (750 g, 1000 g, 1250 g). Press the button repeatedly until the marking appears beneath the desired weight.

Note:

The default setting upon activation of the appliance is 1250 g. The program 6, 7, 11 and 12 can not adjust the loaf size.

D. DELAY TIMER

Time-delayed baking.

E. COLOR

Select the degree of browning (Lower → Medium → Dark → Rapid). Press the button of Color repeatedly until a marking appears above the desired degree of browning. The baking time changes depending on the selected level of browning. For baking programs 1-4 you can activate rapid mode by pressing the button until the triangle indicates the rapid program. The program 6, 7, and 11 can not select the color setting.

F. START/STOP

To start and stop the operation or to delete a set timer. To interrupt operation, briefly press the Start/Stop button, until an acoustic signal is heard and the time flashes on the display. By pressing the Start/Stop button again, operation can be resumed. If you do not press Start/Stop manually, the machine will resume to process program automatically after 10 minutes. To finish operation and delete the settings, press the

Start/Stop button for 3 seconds until one long acoustic signal is audible.

Note:
Do not press the Start/Stop button, if you only want to check the state of your bread.

MEMORY FUNCTION

When being switched on again after a power failure of up to approx. 10 minutes, the program will continue from the same point. This does not apply, when you cancel/terminate the baking process by pressing the Start/Stop button for 3 seconds.

WINDOW

You can check the baking process through the window.

BAKING PROGRAMS

You select the desired program by pressing the button menu. The corresponding program number is shown on the display. The baking time depends on the selected Program combinations. See chapter „Program sequence".

BAKING PROGRAM 1: BASIC
For white and mixed breads mainly consisting of wheat flour or rye flour. The bread has a compact consistency. You can adjust the degree of browning of the bread via the button Color.

BAKING PROGRAM 2: FRENCH
For light breads made of fine flour. Normally the bread is fluffy and has a crispy crust. This is not suitable for baking recipes requiring butter, margarine or milk.

BAKING PROGRAM 3: WHOLE WHEAT
For breads with heavy varieties of flour that require a longer phase of kneading and rising (for example, whole wheat flour and rye flour). The bread will be more compact and heavy.

BAKING PROGRAM 4: SWEET
For breads with additives such as fruit juices, grated coconut, raisins, dry fruits, chocolate or added sugar. Due to a longer phase of rising the bread will be light and airy.

BAKING PROGRAM 5: SUPER RAPID
Kneading, rise and baking in a very fast way. But the baked bread is the most rough among all breads.

BAKING PROGRAM 6: DOUGH
For preparing the yeast dough for buns, pizza or plaits. In this program no baking is done.

BAKING PROGRAM 7: PASTE DOUGH
For preparing noodle dough. In this program no baking is done.

BAKING PROGRAM 8: BUTTERMILK BREAD
For breads made with buttermilk or yoghurt.

PROGRAM 9: GLUTEN FREE
For breads of gluten-free flours and baking mixtures. Gluten-free flours require longer to absorb liquids and have different rising properties.

BAKING PROGRAM 10: CAKE
Kneading, rise and baking, but rise with soda or baking powder

PROGRAM 11: JAM
For making jams.

PROGRAM 12: BAKE
For additional baking of breads that are too light or not baked through. In this program there is no kneading or resting. The bread will be kept warm for nearly an hour after the end of the baking operation. This prevents the bread from becoming too moist.

- To prematurely terminate this function press the Start/Stop button for three seconds, until one long acoustic signal sounds. To switch off the appliance, disconnect the appliance from the power supply.

In programs 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 and 9 an acoustic signal sounds during the program sequence. Soon after, add the ingredients such as fruits or nuts. And the "ADD" letter will appear. The ingredients are not chopped by the kneading paddle.
If you have set the delayed timer, you can put all the ingredients into the bread pan
at the beginning. In this case, however, fruits and nuts should be cut into smaller pieces.

SETTING THE TIMER

The timer function enables delayed baking. Using the arrow keys < and >, sets the desired end time for the baking operation. Select a program. The display indicates the required baking time. Using the arrow keys < and >, you can change the end time of baking operation in steps of 10 minutes to a later point of time. Keep the arrow key pressed to carry out this function faster. The display shows the total duration of baking time and the delayed time. If you overshoot while changing the time, you can correct it using the arrow key < and >. Confirm the timer setting with the Start/Stop button. The colon on the display flashes and the programmed time starts to run. When the baking process has been completed, ten acoustic signals sound and the display indicates 0:00.

Example:
It is 8 a.m. and you would like to have fresh bread in 7 hours 15 minutes at 3.15 p.m. First select program 1, then press the timer button until 7:15 appears on the display, as the time until the bread is finished is 7 hours 15 minutes. Note that the Timer function may not be available in jam program.

Note
Do not use the timer function when working with quickly spoiling ingredients such as eggs, milk, cream or cheese.

BEFORE BAKING

For a successful baking process, please consider the following factors:

INGREDIENTS

- Take the bread pan out of the housing, before putting in the ingredients.
  If ingredients reach the baking area, a fire may be caused by them heating up on the heating elements.
- Always put the ingredients in the stated order into the bread pan.
- All ingredients should have room temperature to maintain an optimal rising result of the yeast.
- Measure the ingredients precisely. Even negligible deviations from the quantities specified in the recipe may affect the baking results.

Note
Never use larger quantities than those specified. Too much dough can rise out of the bread pan and drop onto the hot heating elements, causing a fire.
Max. 800 g flour and 6 g yeast!

BAKING BREAD

PREPARATION
Observe the safety instructions in this manual. Place the bread machine on an even and firm base.

1. Pull the bread pan upward out of the appliance.
2. Push the kneading paddles onto the drive shafts in the bread pan. Make sure they are firmly in place.
3. Put the ingredients for your recipe in the stated order into the bread pan. First add the liquids, sugar and salt, then the flour, adding the yeast as the last ingredient.

Note: Make sure that yeast does not come into contact with salt or liquids.
The maximum quantities of the flour and yeast which may be used refer to the recipe.

4. Place the bread pan back in the appliance. Make sure that it is positioned properly.
5. Close the appliance lid.
6. Plug the power plug into the socket. An acoustic signal sounds and the display indicates the program number and the duration of the default program 1.
7. Select your program with the menu button. Each input is confirmed by an acoustic signal.
8. Select the color of your bread. The marking on the display shows whether you have chosen light, medium or dark. You can also select the setting „Rapid" to shorten the baking time.

Note
For programs 6, 7, 11, the functions „browning degree" and „Rapid" are not available.

9. You now have the possibility of setting the finish time of your program via the timer function. You can enter a maximum delay of up to 15 hours.

Note
This delayed function is not available for program 11.

STARTING A PROGRAM

Now start the program using the Start/Stop button. The program will automatically run various operations. You can watch the program sequence via the window of your bread baking machine. Occasionally, condensation may occur during baking in the window. The appliance lid can be opened during kneading.

Note
For programs with a preheating phase, the kneading process will only begin after the "preheating" phase has completed. Please refer to the program time table for the duration of preheating. The device operates quietly and without noticeable activity during the preheating phase.

Do not open the appliance lid during baking. The bread can collapse.

Tip: After 5 minutes of kneading, check the consistency of the dough. It should be a soft, sticky lump. If it is too dry, add some liquid to it. If it is too moist, add some flour (1/2 to 1 teaspoon one or more times, as needed).

ENDING A PROGRAM

When the baking process has been completed, ten acoustic signals are issued and the display indicates 0:00. At the end of the program the appliance automatically changes to a warming mode for up to 60 minutes. In this mode, warm air circulates inside the appliance. You can prematurely terminate the warming function by keeping the Start/Stop button pressed until two acousitc signals sound.

WARNING

Before opening the appliance lid, pull the power plug out of the wall socket. When not in use, the appliance should never be plugged in!

TAKING OUT THE BREAD

When taking out the bread pan, always use pot holders or oven gloves. Hold the bread pan tilted over a grid and shake lightly until the bread slides out of the bread pan. If the bread does not slip off the kneading paddles, carefully remove the kneading paddles using the enclosed kneading paddle remover.

Note
Do not use any metal objects that may lead to scratches on the non-stick coating. After removing the bread, immediately rinse the bread pan with warm water. This prevents the kneading paddles from sticking to the driving shaft.

Tip: If you remove the kneading paddles after the last kneading of the dough, the bread will remain intact when you remove it from the bread pan.

- Briefly press the Start/Stop button, to interrupt the baking process or pull the power plug out of the wall socket.

- Open the appliance lid and take out the bread pan. You can take the dough out with floured hands and remove the kneading paddles.
- Replace the dough and close the appliance lid.
- Push the plug back into the wall socket and press the Start/Stop button. The baking program is continued. Let the bread cool for 15-30 minutes before eating. Before cutting bread, make sure that the kneading paddles are removed.

Warning

Do not attempt to start operating the bread maker, before it has either cooled down or warmed up. If the display shows "HHH" after the program has been started, it means that the temperature inside of bread pan is too high. You should stop the program and unplugged the power outlet immediately. Then open the lid and let the machine cool down completely before using again (except the program of BAKE and JAM). If the display shows "LLL" after the program has been started, it means that the temperature inside of bread pan is too low. You should place the bread maker on a higher environment for using(except the program of BAKE and JAM). If the display shows "EE0" after you have pressed Start/Stop button, it means the temperature sensor has an open circuit, please check the sensor carefully by Authorized expert. If the display shows "EE1", it means the temperature sensor has a short circuit.

CLEANING & MAINTENANCE

- Always unplug the appliance from power before cleaning, assembly or disassembly.
- Never immerse the appliance or power cord in water. Do not let the electrical parts come into contact with moisture.
- Refrain from using scouring pads, abrasive cleaners or steel wool.
- The bread pan and kneading blade can be cleaned with a damp sponge and some detergent. Do not put these in the dishwasher!
- If the kneading blade is encrusted and difficult to release, fill the bread pan with hot water for about 30 minutes. If the hole in the kneading blade is clogged, you can clean it carefully with a wooden skewer.
- Wipe the bottom of the baking recess with a soft, damp cloth and then wipe it dry.
- Wipe the housing of the unit with a damp cloth.
- Dry all parts thoroughly with a soft cloth before assembling and storing the appliance.

TECHNICAL DATA:

220-240 V ~ 50 Hz • 850 W

Disposal of Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) This symbol indicates that electrical and electronic equipment must not be disposed of with household waste. Old appliances must be collected separately and disposed of at designated collection points. Proper disposal helps prevent potential negative consequences for the environment and human health caused by inappropriate waste handling. Consumers are legally obligated to return old electrical appliances to appropriate collection facilities to ensure environmentally sound disposal and recycling. For more information, please contact your local waste disposal authority or the retailer where the product was purchased.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Die Sicherheit von Elektrogeräten von **FIRST Austria** entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den gesetzlichen Sicherheitsbestimmungen.

- Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen auf.
- Dieses Gerät ist nicht für andere Verwendungen als die in diesem Handbuch beschriebenen vorgesehen. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen oder Schäden führen. Verwenden Sie das Gerät stets wie beschrieben.
- Tauchen Sie das Gerät oder das Kabel zum Schutz vor Stromschlag nicht in Flüssigkeiten ein.
- Wenn Gerät oder Netzkabel Schäden aufweisen, dürfen Sie das Gerät nicht in Betrieb nehmen! Bringen Sie das Gerät zur Inspektion oder Reparatur zu einem autorisierten und qualifizierten Kundendienst.
- Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Hersteller oder von autorisiertem Servicepersonal ausgetauscht werden.
- Dieses Gerät ist für die Benutzung im Haushalt und ähnliche Anwendungen bestimmt, wie zum Beispiel:
  -) Belegschaftsküchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;
  -) Landwirtschaftliche Betriebe;
  -) Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
  -) Frühstückspensionen
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernwirkeinrichtung.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Achten Sie deshalb darauf, dass Sie keine heißen Teile berühren.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

- Bevor Sie das Gerät am Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt. Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler und benutzen Sie das Gerät nicht.
- Wenn das Gerät geerdet ist (Schutzklasse I), müssen auch die Steckdose und jedes verwendete Verlängerungskabel geerdet sein.
- Lassen Sie das Kabel nicht herunterhängen. Achten Sie darauf, dass das Kabel keine heißen Oberflächen berührt.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Trennen Sie das Gerät nach Gebrauch, vor der Reinigung und im Fall einer Störung stets vom Stromnetz.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, sondern fassen Sie am Stecker an, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
- Wir haften nicht für Schäden, die durch eine nicht bestimmungsgemäße oder unsachgemäße Verwendung des Geräts entstehen.
- Reparaturen und andere Arbeiten am Gerät dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden!

Maximale Menge: 800 g Mehl und 6 g Hefe!

IHR BROTBACKAUTOMAT (siehe Abb. 1)

1. Deckel
2. Sichtfenster
3. 2 Knethaken
4. Backform
5. Bedienfeld
6. Gerätegehäuse
7. Haken für Knethaken
8. Messbecher
9. Messlöffel

BEDIENUNGSHINWEISE

FUNKTIONEN

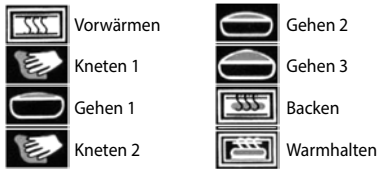
Mit diesem Brotbackautomaten backen Sie Brot ganz nach Ihrem Geschmack.

- Sie haben die Auswahl zwischen 12 Backprogrammen.
- Sie können Fertigteig benutzen.
- Nudelteig oder Brötchenteig oder Marmelade kochen.
- Mit dem „GLUTEN FREE" Backprogramm backen Sie glutenfreie Backmischungen und Rezepte mit glutenfreiem Mehl, wie beispielsweise Maismehl, Buchweizen- oder Kartoffelmehl.

BEDIENFELD (siehe Abb. 2)

A. DISPLAY

1. Auswahl des Gewichts (750 g, 1000 g, 1250 g)
2. Verbleibende Backzeit in Minuten und programmierte Zeit
3. Bräunungsgrad (Lower → Medium → Dark → Rapid)
4. Gewähltes Backprogramm
5. Backfortschritt



B. MENÜ

Stellen Sie das gewünschte Backprogramm ein. Die Programmnummer und die entsprechende Backzeit werden angezeigt.

Wichtiger Hinweis:
Die Tasten geben bei Berührung einen Signalton ab, es sei denn, das Gerät ist in Betrieb.

C. LAIBGRÖSSE

Wählen Sie das Bruttogewicht (750 g, 1000 g oder 1250 g). Drücken Sie mehrfach die Taste, bis die Markierung unter dem gewünschten Gewicht angezeigt wird.

Hinweis:
Die Standardeinstellung nach dem Einschalten des Geräts ist 1250 g. Im Programm 6, 7, 11 und 12 kann das Gewicht nicht eingestellt werden.

D. VERZÖGERUNGS-TIMER

Zeitverzögertes Backen.

E. BRÄUNUNG

Wählen Sie die Bräunung (Lower → Medium → Dark → Rapid). Drücken Sie mehrfach die Taste, bis die Markierung unter der gewünschten Bräunung angezeigt wird. Die Backzeit ändert sich entsprechend der Bräunung. Für die Backprogramme 1-4 können Sie den Schnellmodus durch Tastendruck aktivieren, bis die Markierung das Schnellprogramm anzeigt. Die Programme 6, 7 und 11 haben keine Auswahl der Bräunung.

F. START/STOPP

Starten und unterbrechen der Programme oder löschen eines eingestellten Timers. Drücken Sie zur Unterbrechung des Backprogramms kurz Start/Stop, bis Sie einen Signalton hören und die Zeitanzeige blinkt. Mit erneutem Tastendruck auf Start/Stop wird das Backprogramm fortgesetzt. Drücken Sie Start/Stop nicht, so setzt der Brotbackautomat das Programm automatisch nach 10 Minuten fort. Nach dem Backen oder zum Löschen aller Einstellungen halten Sie Start/Stop für 3 Sekunden gedrückt, bis Sie einen langen Signalton hören.

Hinweis:
Drücken Sie nicht Start/Stop, wenn Sie nur den Fortschritt des Backprogramms prüfen wollen.

SPEICHER

Schalten Sie das Gerät innerhalb von 10 Minuten nach einem Stromausfall wieder ein, so wird das Backprogramm von gleicher Stelle aus fortgesetzt. Das gilt jedoch nicht, wenn Sie das Programm mit 3 Sekunden Tastendruck auf Start/Stop beenden/unterbrechen.

SICHTFENSTER

Überprüfen Sie hier den Fortschritt des Backprogramms.

BACKPROGRAMME

Wählen Sie das gewünschte Programm mit der Menütaste. Die entsprechende Programmnummer wird angezeigt. Die Backzeit ist von den gewählten Programmkombinationen abhängig, siehe Abschnitt „Programmablauf".

BACKPROGRAMM 1: REGULAR (BASIC)
Für Weißbrot und Mischbrot hauptsächlich mit Weizen- oder Roggenmehl. Das Brot ist kompakt. Sie können die Bräunung mit der Taste Color einstellen.

BACKPROGRAMM 2: FRENCH
Für leichtes Brot aus feinem Mehl. Das Brot ist locker und knusprig. Nicht geeignet für Rezepte mit Butter, Margarine oder Milch.

BACKPROGRAMM 3: WHOLE WHEAT
Für Brot mit schwerem Mehl, das länger geknetet werden und aufgehen muss (beispielsweise Vollweizen- oder Roggenmehl). Das Brot ist kompakt und schwerer.

BACKPROGRAMM 4: SWEET
Für Brot mit Zusätzen wie Fruchtsaft, gemahlener Kokosnuss, Rosinen, getrockneten Früchten, Schokolade oder zusätzlichem Zucker. Aufgrund der längeren Aufgehzeit ist das Brot leicht und locker.

BACKPROGRAMM 5: SUPER RAPID
Kneten, aufgehen und backen mit Hochgeschwindigkeit. Das Brot ist recht grob.

BACKPROGRAMM 6: DOUGH
Zur Vorbereitung des Hefeteigs für Brötchen, Pizza oder Zöpfe. In diesem Pprogramm wird nicht gebacken.

BACKPROGRAMM 7: PASTA DOUGH
Zur Vorbereitung von Nudelteig. In diesem Programm wird nicht gebacken.

BACKPROGRAMM 8: BUTTERMILK BREAD
Für Brot mit Zusatz von Buttermilch oder Joghurt.

PROGRAMM 9: GLUTEN FREE
Für Brot aus glutenfreiem Mehl und Backmischungen. Glutenfreies Mehl benötigt länger zur Aufnahme der Flüssigkeiten und geht anders auf.

BACKPROGRAMM 10: CAKE
Kneten, aufgehen und backen, jedoch mit Soda oder Backpulver.

PROGRAMM 11: JAM
Zubereitung von Marmelade.

PROGRAMM 12: BAKE
Für weiteres Backen von Brot, das zu hell oder nicht durchgebacken ist. In diesem Programm wird nicht geknetet, kein Aufgehen. Das Brot wird für knapp eine Stunde nach dem Backen warm gehalten. Hiermit wird verhindert, dass das Brot zu feucht wird.

- Zur vorzeitigen Unterbrechung dieser Funktion halten Sie Start/Stop für 3 Sekunden gedrückt, bis Sie einen langen Signalton hören. Zum Ausschalten des Brotbackautomaten ziehen Sie bitte den Netzstecker.

In den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 und 9 erfolgen kurze Signaltöne während des Programm-ablaufs. Kurz danach fügen Sie die Zutaten wie Früchte oder Nüsse hinzu. Im Display wird „ADD" angezeigt. Die Zutaten werden durch die Knethaken nicht zerkleinert. Nutzen Sie den Verzögerungs-Timer, so geben Sie alle Zutaten sofort in die Backform. In diesem Fall sollten Sie jedoch Früchte und Nüsse in kleinere Stücke schneiden.

EINSTELLEN DES TIMERS

Mit dem Timer können Sie das Backen verzögert starten. Mit den Pfeiltasten < und > stellen Sie das gewünschte Ende der Backzeit ein, zu der Sie das Brot herausnehmen möchten. Wählen Sie das Backprogramm, das Display zeigt die benötigte

Backzeit an. Mit der Pfeiltaste < und > stellen Sie die Endzeit des Backen in 10-Minuten-Schritten ein. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Einstellung schneller vorzunehmen. Im Display wird die Gesamtdauer und die Verzögerungszeit angezeigt. Bei Fehleingaben korrigieren Sie die Zeiteinstellung mit < und >. Bestätigen Sie die Timer-Einstellung mit Start/Stop. Der Doppelpunkt der Zeit blinkt und die Programmzeit läuft. Nach Beendigung des Backvorgangs hören Sie zehn Signaltöne, die Zeitanzeige ist 0:00.

Beispiel:
Es ist jetzt 08:00 Uhr und Sie wollen das Brot in 7 Stunden und 15 Minuten um 15:15 Uhr fertig haben. Wählen Sie Programm 1, dann stellen Sie den Timer als Fertigstellungszeit nach 7 Stunden und 15 Minuten auf 7:15 ein. Für das Marmeladeprogramm haben Sie keine Timerfunktion.

Hinweis
Bei Verwendung der Timerfunktion keine verderblichen Zutaten wie frische Milch, Eier, Sahne oder Käse einfüllen.

VOR DEM BACKEN

Für erfolgreiches Backen beachten Sie bitte nachstehende Hinweise:

ZUTATEN

- Nehmen Sie die Backform aus dem Gerät, bevor Sie die Zutaten einfüllen.
  Sollten Zutaten das heiße Heizelement berühren, so kann das zu Feuer führen.
- Füllen Sie die Zutaten stets in der angegebenen Reihenfolge ein.
- Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben, um ein optimales Aufgehen der Hefe zu gewährleisten.
- Messen Sie die Zutaten genau ab. Selbst kleine Abweichungen von den Rezepten können zu negativen Backergebnissen führen.

Hinweis
Benutzen Sie keine größeren Mengen als angegeben. Zu viel Teig kann über die Backform hinaus aufgehen, das heiße Heizelement berühren und zu Feuer führen.
Max. 800 g Mehl und 6 g Hefe!

BROT BACKEN

VORBEREITUNG

Bitte beachten Sie die Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung. Stellen Sie den Brotbackautomaten eben auf einer festen Arbeitsplatte auf.

1. Nehmen Sie die Backform nach oben aus dem Gerät heraus.
2. Setzen Sie die Knethaken auf den Antrieb in der Backform. Vergewissern Sie sich, dass sie fest ansitzen.
3. Geben Sie die Zutaten für Ihr Rezept in der angegebenen Reihenfolge in die Backform. Füllen Sie zunächst die flüssigen Zutaten, Zucker und Salz ein, danach das Mehl. Geben Sie die Hefe zum Schluss hinzu.

Hinweis: Achten Sie darauf, dass die Hefe weder mit dem Salz noch mit den Flüssigkeiten in Berührung kommt.
Für die Höchstmengen Mehl und Hefe beziehen Sie sich bitte auf Ihr Rezept.

4. Setzen Sie die Backform in das Gerät zurück und vergewissern Sie sich, dass sie korrekt einsitzt.
5. Schließen Sie den Deckel.
6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Ein Signalton ertönt und im Display wird das Backprogramm 1 mit seiner Backzeit angezeigt.
7. Wählen Sie Ihr gewünschtes Backprogramm mit der Menütaste, jeder Tastendruck wird mit einem Signalton bestätigt.
8. Wählen Sie den Bräunungsgrad des Brotes, die Markierung wird mit Tastendruck auf leicht, mittel oder dunkel eingestellt. Zur Verkürzung der Backzeit wählen Sie „Rapid" als Einstellung.

Hinweis:
Für die Programme 6, 7 und 11 haben Sie die Bräunungseinstellung und „Rapid" nicht.

9. Nun können Sie das Ende der Backzeit mit dem Timer einstellen. Sie können eine Verzögerung von bis zu 15 Stunden einstellen.

Hinweis:
Die Verzögerungsfunktion haben Sie nicht für Programm 11.

STARTEN DES PROGRAMMS

Mit Start/Stop starten Sie das Programm.
Das Programm führt die notwendigen Schritte automatisch aus. Sie können den Programmablauf im Sichtfenster Ihres Brotbackautomaten beobachten. Gelegentlich kann es zu Kondensation im Sichtfenster kommen. Während des Knetens kann der Deckel geöffnet werden.

Hinweis:
Bei Programmen mit Vorwärmphase beginnt der Knetvorgang erst nach Ablauf des „Vorwärmen"-Vorgangs. Die Dauer für das Vorwärmen entnehmen Sie bitte der Programmzeit-Tabelle. Während der Vorwärmphase arbeitet das Gerät leise und unauffällig.

Öffnen Sie den Deckel nicht während des Backens, das Brot fällt dann in sich zusammen.

Tipp: Nach 5-minütigem Kneten überprüfen Sie die Beschaffenheit des Teigs. Es sollte ein weicher, klebriger Klumpen sein. Ist der Teig zu trocken, so fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu. Ist er zu feucht, so fügen Sie etwas Mehl hinzu (jeweils 1/2 bis 1 Teelöffel, je nach Bedarf).

PROGRAMMENDE

Nach Beendigung des Backvorgangs ertönen zehn Signaltöne und im Display wird 0:00 angezeigt.
Am Ende des Programms schaltet sich das Gerät automatisch für bis zu 60 Minuten in den Warmhaltemodus um. In diesem Modus zirkuliert warme Luft innerhalb des Geräts. Sie können die Warmhaltefunktion vorzeitig mit Start/Stop ausschalten, halten Sie die Taste gedrückt, bis Sie zwei Signaltöne hören.

WARNHINWEIS

Vor dem Öffnen des Deckels ziehen Sie bitte den Netzstecker. Bei Nichtgebrauch sollte das Gerät niemals angeschlossen sein!

BROT ENTNEHMEN

Benutzen Sie beim Herausnehmen der Backform stets Ofenhandschuhe. Halten Sie die Backform über ein Gitterrost und schütteln Sie die Backform leicht, bis das Brot herausgleitet. Löst sich das Brot nicht von den Knethakten, so entnehmen Sie die Knethaken vorsichtig mit dem mitgelieferten Haken.

Hinweis:
Benutzen Sie keine Metallgegenstände, das kann zu Kratzern auf der Anti-Haftbeschichtung führen. Nach dem Herausnehmen des Brotes spülen Sie die Backform bitte unverzüglich mit warmem Wasser ab. Hiermit vermeiden Sie, dass die Knethaken am Antrieb festkleben.

Tipp: Entfernen Sie die Knethaken nach dem letzten Knetvorgang, so bleibt das Brot intakt, wenn Sie es aus der Backform nehmen.

- Drücken Sie kurz Start/Stop, um den Backvorgang zu unterbrechen oder ziehen Sie den Netzstecker.
- Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die Backform heraus. Mit Mehl bestäubten Händen können Sie den Teig herausnehmen und die Knethaken entfernen.
- Geben Sie den Teig zurück und schließen Sie den Deckel.
- Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose und drücken Sie Start/Stop, das Backprogramm wird fortgesetzt. Lassen Sie das Brot für 15-30 Minuten abkühlen, bevor Sie es essen. Vergewissern Sie sich vor dem Schneiden des Brotes, dass Sie die Knethaken entfernt haben.

Warnhinweis
Nehen Sie den Brotbackautomaten nicht in Betrieb, wenn er sich entweder noch nicht abgekühlt oder aufgeheizt hat. Wird im Programm nach dem Start „HHH" angezeigt, so ist die Temperatur in der Backform zu hoch. Unterbrechen Sie das Programm und ziehen Sie den Netzstecker. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es erneut benutzen (außer Programm BAKE und JAM). Wird im Display „LLL" nach dem Programmstart angezeigt, so ist die Temperatur in der Backform zu niedrig. Stellen Sie den Brotbackautomaten höher ein (außer Programm BAKE und JAM). Wird im Display „EE0" nach dem Programmstart angezeigt, so haben Sie eine Fehlfunktion im Temperatursensor. Wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst. Wird im Display „EE1" angezeigt, so ist der Temperatursensor kurzgeschlossen.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Trennen Sie das Produkt vor der Durchführung etwaiger Reinigungsarbeiten, dem Zusammensetzen oder dem Zerlegen in dessen einzelne Komponenten stets von der Stromversorgung.
- Tauchen Sie das Produkt oder das Netzkabel unter keinen Umständen in Wasser. Achten Sie darauf, dass die elektrischen Komponenten nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Produkts unter keinen Umständen Scheuerschwämme, Scheuermittel oder Stahlwolle.
- Die Brotbackform und die Knetschaufeln lassen sich mit einem angefeuchteten Schwamm und ein wenig Spülmittel reinigen. Geben Sie keine der Komponenten zur Reinigung in die Spülmaschine!
- Sollten die Knetschaufeln verkrustet sein und sich nur schwer lösen lassen, füllen Sie die Brotbackform mit heißem Wasser und lassen Sie sie etwa 30 Minuten lang ruhen. Sollten die Bohrungen in den Knetschaufeln verstopft sein, können Sie diese vorsichtig mit einem Holzspieß reinigen.
- Reinigen Sie den Boden der Backmulde mit einem weichen, angefeuchteten Tuch und wischen Sie ihn anschließend trocken.
- Wischen Sie das Gehäuse des Produkts mit einem angefeuchteten Tuch ab.
- Trocknen Sie sämtliche der Komponenten gründlich mit einem weichen Tuch ab, bevor Sie das Gerät wieder zusammensetzen und verstauen.

TECHNISCHE DATEN:

220-240 V ~ 50 Hz • 850 W

Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten (WEEE) Dieses Symbol weist darauf hin, dass Elektro- und Elektronikgeräte nicht über den Hausmüll entsorgt werden dürfen. Altgeräte müssen getrennt gesammelt und an entsprechenden Sammelstellen entsorgt werden. Eine ordnungsgemäße Entsorgung hilft, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit durch unsachgemäße Abfallbehandlung zu vermeiden. Verbraucher sind gesetzlich verpflichtet, Altgeräte bei geeigneten Sammelstellen abzugeben, um eine umweltgerechte Entsorgung und Wiederverwertung sicherzustellen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Abfallentsorgungsstelle oder an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

ISTOTNE UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Bezpieczeństwo urządzeń elektrycznych firmy **FIRST Austria** jest zgodne ze stosownymi zaleceniami technicznymi i przepisami prawnymi dotyczącymi bezpieczeństwa.

- Przed rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje i zachować je na przyszłość.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do innych zastosowań niż opisane w tej instrukcji. Niewłaściwe użycie może prowadzić do obrażeń lub uszkodzeń. Zawsze używaj urządzenia zgodnie z instrukcją.
- Aby chronić przed zagrożeniami wynikającymi z problemów elektrycznych, nie zanurzaj tego urządzenia ani przewodu w żadnym płynie.
- Jeśli urządzenie lub przewód zasilający posiadają jakiekolwiek oznaki uszkodzenia, nie należy ich używać! Produkt należy zabrać do autoryzowanego i wykwalifikowanego punktu serwisowego w celu sprawdzenia i naprawy.
- Uszkodzony przewód zasilający może być wymieniony wyłącznie przez producenta lub autoryzowany personel serwisowy.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w domu lub podobnych miejscach, takich jak:
  -) pracownicze pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  -) gospodarstwa rolne;
  -) hotele, motele i inne obiekty noclegowe, do użytku przez klientów;
  -) pensjonaty.
- Nie obsługiwać tego urządzenia za pomocą zewnętrznego minutnika lub pilota zdalnego sterowania.
- Podczas pracy urządzenie się nagrzewa. W związku z tym należy zachować ostrożność i nie dotykać gorących części.
- Urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy pod warunkiem, że zostaną one objęte nadzorem i poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i gdy są one świadome zagrożeń z tym związanych.

- Dzieci powinny być nadzorowane, by upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja przeprowadzane przez użytkownika nie powinny być dokonywane przez dzieci, chyba że mają ukończone przynajmniej 8 lat i są nadzorowane.
- Należy przechowywać urządzenie i przewód zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

- Przed podłączeniem urządzenia do źródła zasilania sprawdź, czy napięcie ukazane na sprzęcie odpowiada temu dostępnemu w domu. Jeśli napięcie jest różne, skontaktuj się ze sprzedawcą i nie używaj urządzenia.
- Jeśli urządzenie jest uziemione (klasa ochronności I), gniazdko ścienne i przedłużacz, do którego jest podłączone, także muszą być uziemione.
- Nie pozwól, by przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu. Nie pozwól, by przewód dotykał gorących powierzchni.
- Korzystanie z dodatków niezalecanych lub niesprzedawanych przez producenta może spowodować pożar, porażenie elektryczne lub obrażenia ciała.
- Nie należy używać tego urządzenia na zewnątrz.
- Po użyciu, przed czyszczeniem i w przypadku awarii zawsze odłączaj urządzenia od zasilania.
- Nie ciągnij bezpośrednio za przewód zasilający. Zamiast tego ciągnij za wtyczkę, by odłączyć urządzenie od zasilania.
- Nie jesteśmy odpowiedzialni za uszkodzenia wynikłe z używania urządzenia w sposób inny, niż jest do tego przeznaczone lub jeśli było nieprawidłowo eksploatowane.
- Naprawy i inne prace wykonywane na urządzeniu muszą być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowanego specjalistę!

Max. ilość: 800 g mąki i 6 g drożdży!

PRZEGLĄD URZĄDZENIA (patrz il. 1)

1. Pokrywka urządzenia
2. Okienko
3. 2 szpatułki do ugniatania
4. Forma do pieczenia
5. Panel kontrolny
6. Obudowa
7. Narzędzie do usuwania szpatułek do ugniatania ciasta
8. Kubek odmierzający
9. Łyżka odmierzająca

PRAWIDŁOWE KORZYSTANIE WŁAŚCIWOŚCI

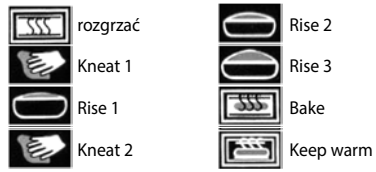
Możesz użyć automatycznego piekarnika do chleba zgodnie ze swoimi upodobaniami.

- Możesz wybrać pomiędzy 12 różnymi programami pieczenia.
- Możesz korzystać z gotowych mieszanek do pieczenia.
- Możesz ugniatać ciasto na makaron, lub rogala i zrobić dżem.
- Dzięki programowi „bezglutenowemu" możesz z powodzeniem piec bezglutenowe mieszanki do pieczenia oraz korzystać z przepisów z mąką bezglutenową, taką jak kukurydziana, gryka lub ziemniaczana.

PANEL KONTROLNY (patrz il. 2)

A. WYŚWIETLACZ

1. Wyświetla warianty wagi bochenka (750 g, 1000 g, 1250 g)
2. Pozostały czas pieczenia minutach oraz czas zaprogramowany
3. Wybrany stopień przypieczenia (średni mocno upieczony szybko lekko przypieczony)
4. Wybrany numer programu
5. Kolejność uruchamianych programów



B. MENU

Uruchom żądany program pieczenia. Numer programu oraz odpowiedni czas pieczenia pojawią się na wyświetlaczu.

Ważne:
Po naciśnięciu przycisków dotykowych musi się rozlec sygnał dźwiękowy, chyba że urządzenia pracuje.

C. ROZMIAR BOCHENKA

Wybór wagi brutto (750 g, 1000 g i 1250 g). Naciśnij przycisk odpowiednią ilość razy, aż oznaczenie pojawi się pod żądaną wagą.

Uwaga:
Domyślnym ustawieniem po włączeniu urządzenia jest 1250 g. Programy 6, 7, 11 i 12 nie pozwalają na ustawienie wagi bochenka.

D. ZEGAR OPÓŹNIAJĄCY
Pieczenie z opóźnieniem czasu.

E. STOPIEŃ UPIECZENIA
Wybierz stopień przypieczenia (średni mocno upieczony szybko lekko przypieczony). Naciśnij przycisk przypieczenia odpowiednią ilość razy, aż oznaczenie pojawi się nad żądanym stopniem przypieczenia. Czas pieczenia zmienia się w zależności od wybranego poziomu zbrązowienia. Dla programów 1-4 możesz aktywować tryb szybkiego pieczenia, naciskając przycisk, aż wyświetli się trójkąt, oznaczający program szybkiego pieczenia. Programy 6, 7 i 11 nie pozwalają na ustawienie stopnia zbrązowieniabochenka.

F. START/STOP
Aby rozpocząć, lub zatrzymać pracę, lub anulować ustawienie zegara. Aby wstrzymać pracę, krótko naciśnij przycisk start/stop, aż rozlegnie się dźwięk, a czas zacznie migać na wyświetlaczu. Ponownie naciskając przycisk start/stop wznowisz pracę urządzenia. Jeśli nie wciśniesz przycisku start/stop, urządzenie automatycznie wznowi program po 10 minutach. Aby zakończyć pracę i wykasować ustawienia, naciśnij przycisk start/stop na 3 sekundy, aż rozlegnie się długi dźwięk.

Uwaga:
Nie naciskaj przycisku start/stop, jeśli tylko chcesz sprawdzić stan chleba.

FUNKCJA PAMIĘCI

Po ponownym włączeniu po awarii zasilania, trwającego ok. 10 minut, program wznowi pracę w tym samym punkcie. Nie ma to jednakże zastosowania, jeśli anulujesz/przerwiesz proces pieczenia, naciskając przycisk start/stop na 3 sekundy.

OKIENKO

Poprzez okienko możesz sprawdzić proces pieczenia.

PROGRAMY PIECZENIA

Żądany program wybierasz naciskając przycisk menu. Odpowiedni numer programu jest pokazany na wyświetlaczu. Czas pieczenia zależy od wybranej kombinacji programów. Patrz rozdział „Kolejność programów".

PROGRAM PIECZENIA 1: PODSTAWOWY
Do chlebów białych oraz mieszanych, składających się głównie z mąki pszenicznej lub żytniej. Chleb ma zwartą konsystencję. Możesz dostosować stopień zbrązowienia poprzez przycisk stopnia przypieczenia.

PROGRAM PIECZENIA 2: FRANCUSKI
Do chlebów lekkich, upieczonych z drobnej mąki. Normalnie taki chleb jest puszysty i ma chrupiącą skórkę. Nie jest odpowiedni do przepisów, wymagających masła, margaryny lub mleka.

PROGRAM PIECZENIA 3: RAZOWY
Do chlebów, zrobionych z różnych rodzajów mąki, wymagających dłuższego ugniatania i wzrastania (na przykład z maki razowej i żytniej). Chleb będzie bardziej zwarty i cięższy.

PROGRAM PIECZENIA 4: SŁODKI
Do chleba z dodatkami, np. sokami owocowymi, wiórkami kokosowymi, rodzynkami, suszonymi owocami, czekoladą lub z dodatkiem cukru. Z powodu dłuższego czasu wzrastania, chleb będzie lekki i puszysty.

PROGRAM PIECZENIA 5: SUPER SZYBKI
Szybki proces ugniatania, rośnięcia i pieczenia. Upieczony chleb jest najtwardszy spośród wszystkich dostępnych programów pieczenia.

PROGRAM PIECZENIA 6: CIASTO
Do przygotowania ciasta drożdżowego na bułeczki, pizzę lub precle. Ten program nie obejmuje pieczenia.

PROGRAM PIECZENIA 7: CIASTO NA MAKARON
Do przygotowania ciasta na makaron. Ten program nie obejmuje pieczenia.

PROGRAM PIECZENIA 8: MAŚLANKA
Do chlebów zrobionych przy użyciu maślanki lub jogurtu.

PROGRAM 9: BEZGLUTENOWY
Do chlebów zrobionych z mąki bezglutenowej lub mieszanek do pieczenia. Mąka bezglutenowa wymaga dłuższego nabierania płynów lub ma różne właściwości rośnięcia.

PROGRAM PIECZENIA 10: CIASTO
Ugniatanie, rośnięcie i pieczenie, rośnięcie na sodzie spożywczej lub proszku do pieczenia.

PROGRAM 11: DŻEM
Do robienia dżemu.

PROGRAM 12: PIECZENIE
Do dodatkowego pieczenia chleba, który jest zbyt lekki, lub niewystarczająco upieczony. Ten program nie obejmuje ugniatania, ani czasu leżakowania. Chleb będzie utrzymywany w cieple przez prawie godzinę po zakończeniu pieczenia. Zapobiegnie to zwilgotnieniu chleba.

- Aby wcześniej zakończyć tę funkcję, naciśnij przycisk start/stop na 3 sekundy, aż rozlegnie się długi dźwięk. Aby wyłączyć urządzenie, odłącz je od źródła zasilania.

W programach 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 i 9 będą rozlegać się dźwięki podczas uruchamiania się poszczególnych programów. Krótko potem dodaj takie składniki, jak owoce, czy orzechy. Na wyświetlaczu pojawi się napis „ADD" (DODAJ). Szpatułka do ugniatania ciasta nie kroi składników.
Jeśli ustawiono opóźnianie zegara, możesz dodać wszystkie składniki do formy do pieczenia na początku. Jednakże w takim przypadku owoce i orzechy powinny być pocięte na małe kawałki.

USTAWIENIA ZEGARA

Funkcja zegara pozwala na opóźnienie pieczenia. Korzystając ze strzałek< oraz >, ustaw żądany czas zakończenia pieczenia. Wybierz program. Wyświetlacz pokaże wymagany czas pieczenia. Korzystając ze strzałki < oraz > możesz zmienić czas zakończenia pieczenia 10-minutowymi etapami do najpóźniejszego punktu w czasie. Wciśnięcie strzałki na stałe przyspieszy wprowadzanie tej funkcji. Wyświetlacz pokaże całkowity czas pieczenia oraz czas opóźnienia. Jeśli popełnisz błąd podczas ustawiania czasu, możesz poprawić go, korzystając ze strzałki < oraz >. Zatwierdź ustawienie zegara, naciskając przycisk start/stop. Dwukropek na wyświetlaczu zacznie migać i rozpocznie się odliczanie zaprogramowanego czasu. Gdy proces pieczenia zostanie zakończony, rozlegnie się dziesięć sygnałów, a wyświetlacz pokaże 0:00.

Przykład:
Jest 8 rano. Chcesz mieć świeży chleb za 7 godzin i 15 minut, o godzinie 15:15. Najpierw wybierz program 1, następnie naciśnij przycisk zegara, aż na wyświetlaczu pojawi się 7:15, gdyż chcesz, by chleb był gotowy za 7 godzin i 15 minut. Pamiętaj, że funkcja zegara nie jest dostępna w programie do dżemu.

Uwaga
Nie korzystaj z funkcji zegara podczas pracy z szybko psującymi się składnikami, takimi jak jaja, mleko, śmietana lub ser.

PRZED PIECZENIEM

Podczas pieczenia proszę pamiętać o następujących czynnikach:

SKŁADNIKI

- Przed włożeniem składników wyjmij formę do pieczenia z obudowy.
  Jeśli składniki dostaną się w miejsce pieczenia, może to spowodować powstanie ognia, gdyż zostaną one ogrzane przez elementy grzewcze.
- Zawsze wkładaj składniki do formy w określonej kolejności.
- Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową w celu zachowania optymalnego wzrastania drożdży.
- Dokładnie odmierzaj składniki. Nawet drobne odchylenia od określonych w przepisie ilości mogą wpłynąć na wynik końcowy pieczenia.

Uwaga
Nigdy nie używaj większej ilości składników, niż określono w przepisie. Zbyt wiele ciasta może wyrosnąć z formy do pieczenia i skapnąć na gorące elementy grzewcze, powodując pożar. **Max. 800 g mąki i 6 g drożdży!**

PIECZENIA CHLEBA

PRZYGOTOWANIE
Stosuj się do instrukcji bezpieczeństwa w niniejszej instrukcji obsługi. Umieść piekarnik do chleba na równej i stabilnej powierzchni.

1. Pociągnij formę do pieczenia do góry, by wyjąć ją z urządzenia.
2. Włóż szpatułki do ugniatania na wał napędowy w formie do pieczenia. Upewnij się, że są stabilnie umocowane.
3. Włóż składniki z przepisu wg wskazanej kolejności do formy do pieczenia. Najpierw dodaj płyny, cukier i sól, a następnie mąkę, wkładając drożdże jako ostatnie.

Uwaga: Upewnij się, że drożdże nie wchodzą w kontakt ze składnikami płynnymi, czy solą.
W przepisie będzie podana maksymalna ilość mąki i drożdży, której można użyć.

4. Umieść formę do pieczenia z powrotem w urządzeniu. Upewnij się, że jest prawidłowo włożona.
5. Zamknij pokrywę urządzenia.
6. Podłącz wtyczkę zasilania do gniazdka. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pokaże się numer programu oraz czas trwania programu normalnego 1.
7. Wybierz program, korzystając z przycisku menu. Każdy wprowadzeniy program jest potwierdzany sygnałem dźwiękowym.
8. Wybierz stopień upieczenia chleba. Oznaczenie na wyświetlaczu pokaże, czy został wybrany niski, średni, czy mocny stopień przypieczenia. Możesz także wybrać ustawienie „Szybko", by skrócić czas pieczenia.

Uwaga:
W programach 6, 7, 11 funkcja „stopnia przypieczenia" i „Szybko" nie są dostępne.

9. Masz teraz możliwość ustawienia czasu zakończenia programu poprzez funkcję zegara. Możesz wprowadzić opóźnienie maksymalnie do 15 godzin.

Uwaga:
Funkcja opóźnienia nie jest dostępna w programie 11.

URUCHAMIANIE PROGRAMU

Uruchom teraz program, naciskając przycisk start/stop. Program automatycznie uruchomi różne czynności. Możesz obserwować kolejność programów przez okienko piekarnika do chleba. Czasami okienko może zaparować. Pokrywa urządzenia może być podczas ugniatania otwarta.

Uwaga:
W programach z fazą podgrzewania proces zagniatania rozpocznie się dopiero po zakończeniu fazy „podgrzewania". Czas trwania fazy podgrzewania można znaleźć w tabeli czasów programu. Podczas fazy podgrzewania urządzenie działa cicho i dyskretnie.
Nie należy otwierać pokrywy urządzenia podczas pieczenia. Chleb mógłby opaść.

Wskazówka: Po 5 minutach ugniatania, sprawdź konsystencję ciasta. Powinna to być miękka, lepka bryła. Jeśli jest zbyt sucha, dodaj nieco płynu. Jeśli jest zbyt wilgotna, dodaj nieco mąki (1/2 do 1 łyżeczki raz, lub jeśli to konieczne, więcej).

ZAKAŃCZANIE PROGRAMU

Gdy proces pieczenia zostanie zakończony, rozlegnie się dziesięć sygnałów, a wyświetlacz pokaże 0:00. Po zakończeniu programu urządzenie automatycznie przestawi się na tryb podgrzewania do 60 minut. W tym trybie ciepłe powietrze przepływa w środku urządzenia. Możesz wcześniej zakończyć funkcję podgrzewania poprzez przyciśnięcie i przytrzymanie przycisku start/stop, aż rozlegną się dwa sygnały dźwiękowe.

OSTRZEŻENIE

Przed otworzeniem pokrywy urządzenia, wyciągnij wtyczkę z gniazdka ściennego. Jeśli urządzenie nie jest używane, nigdy nie powinno być włączone!

WYJMOWANIE CHLEBA

Podczas wyjmowania formy do pieczenia zawsze korzystaj z uchwytów do garnków lub rękawic kuchennych. Przytrzymaj formę do pieczenia przechyloną ponad rusztem i delikatnie potrząśnij, aż chleb wysunie się z formy. Jeśli chleb nie wysuwa się ze szpatułek do ugniatania, ostrożnie usuń szpatułki, korzystając z załączonego narzędzia do ich usuwania.

Uwaga:
Nie używaj żadnych metalowych przedmiotów, które mogłyby porysować nieprzywierającą powierzchnię. Po usunięciu chleba natychmiast opłucz formę do pieczenia ciepłą wodą. Zapobiegnie to przyklejeniu się szpatułek do ugniatania ciasta do wału napędowego.

Wskazówka: Jeśli po ostatnim ugniataniu ciasta usuniesz szpatułki, wyjęty z formy do pieczenia chleb pozostanie nienaruszony.

- Aby przerwać proces pieczenia krótko naciśnij przycisk start/stop, lub wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
- Otwórz pokrywę urządzenia i wyjmij formę do pieczenia. Możesz wyjąć ciasto rękami obsypanymi mąką, a potem wyjąć szpatułki do ugniatania.
- Z powrotem włóż ciasto i zamknij pokrywę urządzenia.
- Włóż wtyczkę z powrotem do gniazdka ściennego i naciśnij przycisk start/stop. Program pieczenia będzie kontynuowany. Przed jedzeniem pozwól chlebowi stygnąć przez 15-30 minut. Przed pokrojeniem chleba upewnij się, że szpatułki do ugniatania ciasta zostały już wyjęte.

Ostrzeżenie
Nie próbuj uruchamiać piekarnika do chleba, zanim ostygnie, lub zanim się nagrzeje. Jeśli na wyświetlaczu pokazane jest "HHH" po rozpoczęciu programu, to znaczy, że temperatura wewnątrz formy na chleb jest zbyt wysoka. Należy natychmiast zatrzymać program i odłączyć od zasilania. Następnie otwórz pokrywkę i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć przez kolejnym go użyciem (poza programem PIECZENIE i DŻEM). Jeśli po uruchomieniu programu na wyświetlaczu jest pokazane "LLL", to znaczy, że temperatura wewnątrz formy do chleba jest zbyt niska. Należy ustawić wyższą temperaturę pracy piekarnika (poza programami PIECZENIE i DŻEM). Jeśli po naciśnięciu start/stop na wyświetlaczu pojawi się "EE0", to znaczy, że czujnik temperatury jest odłączony; należy sprawdzić go w autoryzowanym punkcie napraw. Jeśli na wyświetlaczu pokazane jest „EE1", oznacza to, że czujnik temperatury miał krótkie spięcie.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem, montażem lub demontażem zawsze odłączaj urządzenie od zasilania.
- Nigdy nie zanurzaj w wodzie urządzenia lub przewodu zasilającego. Nie dopuszczaj do kontaktu części elektrycznych z wilgocią.
- Nie używaj szorstkiej gąbki, ściernych środków czyszczących ani wełny stalowej.
- Miska na chleb i łopatki ugniatające można myć wilgotną gąbką z niewielką ilością detergentu. Nie wkładaj tych elementów do zmywarki!
- Jeśli do łopatki ugniatającej przywiera ciasto i nie można jej łatwo wyjąć, wypełnij miskę na chleb gorącą wodą i pozostaw na około 30 minut. Jeśli otwór w łopatce ugniatającej jest zablokowany, możesz delikatnie wyczyścić ją drewnianym szpikulcem.
- Wytrzyj spód z pozostałości po pieczeniu miękką, wilgotną szmatką, a następnie przetrzyj do sucha.
- Wytrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką.
- Przed złożeniem i schowaniem urządzenia dokładnie wytrzyj wszystkie części miękką szmatką.

DANE TECHNICZNE:

220-240 V ~ 50 Hz • 850 W

Utylizacja zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE)

Ten symbol oznacza, że sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być wyrzucany razem z odpadami domowymi. Zużyty sprzęt należy zbierać oddzielnie i oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki. Prawidłowa utylizacja pomaga zapobiegać potencjalnie negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi, wynikającym z niewłaściwego postępowania z odpadami. Konsumenci są prawnie zobowiązani do oddawania zużytego sprzętu elektrycznego do odpowiednich punktów zbiórki w celu zapewnienia jego bezpiecznej utylizacji i recyklingu. Za več informacij se obrnite na lokalni organ za ravnanje z odpadki ali prodajalca, pri katerem ste izdelek kupili.

INSTRUCŢIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANŢA

Securitatea aparatelor electrice de la firma **FIRST Austria** respectă directivele tehnice recunoscute și reglementările legale privind siguranța.

- Înainte de a utiliza pentru prima dată acest aparat, citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru a fi consultate și ulterior.
- Acest aparat nu este destinat altor utilizări decât cele descrise în acest manual. Utilizarea necorespunzătoare poate duce la răniri sau daune. Utilizați întotdeauna aparatul conform instrucțiunilor.
- Pentru a vă proteja de pericolele electrice, nu scufundați acest aparat sau cablul în niciun lichid.
- Dacă aparatul sau cablul de alimentare prezintă semne de deteriorare, nu îl utilizați! Duceți produsul la un centru de service autorizat și calificat pentru inspecție sau reparații.
- Un cablu de alimentare deteriorat trebuie înlocuit doar de către producător sau de personal autorizat de service.
- Acest aparat este destinat utilizării în medii domestice și locuri similare, cum ar fi:
  -) bucătării pentru personalul din magazine, birouri și alte medii de lucru;
  -) case de țară;
  -) de către clienți hotelurilor, motelurilor și altor tipuri de unități de cazare;
  -) pensiuni
- Nu utilizați acest aparat cu un dispozitiv de programare extern sau cu un dispozitiv de control la distanță.
- Acest aparat devine fierbinte în timpul funcționării. De aceea, aveți grijă să nu atingeți niciuna dintre părțile fierbinți.
- Aparatul poate fi utilizat de copiii cu vârsta de 8 ani şi mai mari şi de persoanele cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experienţă şi cunoştinţe numai dacă au fost supravegheate şi instruite cu privire la utilizarea în siguranţă a aparatului şi înţeleg pericolele implicate.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea utilizatorului nu trebuie făcute de copii decât dacă au mai mult de 8 ani și sunt supravegheați.

- Păstrați aparatul și cablul acestuia departe de accesul copiilor mai mici de 8 ani.

- Înainte de a conecta aparatul la sursa de alimentare, verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde cu tensiunea de rețea din casa dumneavoastră. Dacă nu este cazul, contactați distribuitorul și nu utilizați aparatul.
- Dacă aparatul este legat la pământ (clasa de protecție I), priza de perete și orice prelungitor la care acesta este conectat trebuie să fie de asemenea legat la pământ.
- Nu lăsați cablul să atârne peste marginea unei mese sau a unui blat. Nu lăsați cablul să atingă suprafețe fierbinți.
- Utilizarea accesoriilor nerecomandate sau vândute de producător poate provoca incendii, șocuri electrice sau răniri.
- Nu utilizați această mașină de măcinat în spațiu exterior.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la rețeaua electrică înainte de utilizare, înainte de a-l curăța, în cazul unei utilizări defectuoase.
- Nu trageți niciodată de cablul de alimentare pentru a deconecta aparatul. Pentru a deconecta aparatul de la sursa de alimentare, scoateți ștecărul din priză.
- Nu vom fi responsabili pentru eventualele daune care ar putea apărea dacă aparatul este utilizat în alte scopuri decât cele prevăzute sau dacă acesta este utilizat în mod necorespunzător.
- Reparațiile și alte lucrări întreprinse pe unitate trebuie efectuate numai de personal specializat autorizat!

Max. cantitate: 800 g făină și 6 g drojdie!

PREZENTAREA GENERALĂ A APARATULUI (v. fig. 1)

1. Capac
2. Vizor
3. 2 spirale de frământare
4. Cuvă de copt
5. Comenzi
6. Carcasă
7. Element de desfacere a spiralelor de frământare
8. Cană de dozare
9. Lingură de dozare

UTILIZARE CORESPUNZĂTOARE

FUNCȚII

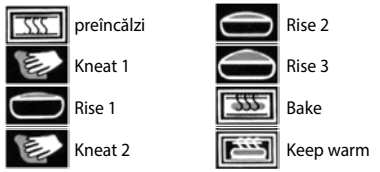
Puteți folosi cuptorul de pâine automat pentru a coace pâine conform preferințelor.

- Aveți la dispoziție o selecție de 12 programe diferite.
- Puteți folosi mixuri de copt gata preparate.
- Puteți frământa aluat pentru fidea sau ruladă și puteți prepara gem.
- În programul de coacere „fără gluten", puteți prepara amestecuri de copt fără gluten și rețete cu făină fără gluten, cum ar fi făina de porumb, făina de hrișcă și făina de cartofi.

COMENZI (v. fig. 2)

A. AFIȘAJ

1. Afișaj destinat selectării greutății (750 g, 1000 g, 1250 g)
2. Durata de copt rămasă exprimată în minute și durata programată
3. Gradul de rumenire selectat (Scăzut → Mediu → Întunecat → Rapid)
4. Numărul programului selectat
5. Secvența de procesare a programului



B. MENIU

Introduceți programul de coacere dorit. Numărul programului și durata de coacere respectivă apar pe afișaj.

Atenție:
La apăsarea tuturor butoanelor, se va emite un semnal sonor, cu excepția cazului în care aparatul este în funcțiune.

C. DIMENSIUNE FRANZELĂ

Selectați greutatea aproximativă (750 g, 1000 g, and 1250 g). Apăsați butonul de câte ori e nevoie până ce marcajul apare sub greutatea dorită.

Rețineți:
Setarea implicită la activarea aparatului este de 1250 g. Programele 6, 7, 11 și 12 nu pot regla dimensiunea franzelei.

D. TEMPORIZATOR

Coacere cu activare temporizată.

E. CULOARE

Selectați gradul de rumenire (Scăzut → Mediu → Întunecat → Rapid). Apăsați butonul Culoare de suficiente ori, până când un marcaj apare deasupra gradului dorit de rumenire. Durata de coacere se modifică în funcție de nivelul selectat de rumenire. În cazul programelor 1-4, puteți activa modul rapid apăsând butonul până ce modul rapid va fi indicat printr-un triunghi. În cazul programelor 6, 7 și 11, setarea Culoare este neselectabilă.

F. PORNIRE/OPRIRE

Destinat pornirii și opririi aparatului sau ștergerii unui temporizator fixat. Pentru a întrerupe funcționarea, apăsați scurt butonul de Pornire/Oprire până ce auziți un semnal sonor și durata luminează intermitent pe

afișaj. Prin reapăsarea butonului de Pornire/Oprire, se reia funcționarea. Dacă nu apăsați manual Pornire/Oprire, aparatul va relua automat programul fixat după 10 minute. Pentru a finaliza procesul și pentru a șterge setările, apăsați butonul de Pornire/Oprire timp de 3 secunde până ce auziți un semnal sonor prelungit.

Rețineți:
Nu apăsați butonul de Pornire/Oprire dacă doriți numai să verificați coacerea pâinii.

FUNCȚIE MEMORIE

În cazul repornirii aparatului după o pană de curent de aprox. 10 minute, programul va fi reluat din același punct. Acest considerent nu este însă valabil când anulați/încheiați procesul de coacere prin apăsarea butonului de Pornire/Oprire timp de 3 secunde.

VIZOR

Puteți vedea pâinea în timpul coacerii prin acest vizor.

PROGRAME DE COACERE

Puteți selecta programul dorit prin apăsarea butoanelor. Numărul programului respectiv este indicat pe afișaj. Durata de coacere depind de combinațiile de Programe selectate. Consultați capitolul „Secvență programe".

PROGRAM DE COACERE 1: BAZĂ
Pentru pâini albe și mixte cu aluat în special din făină de grâu sau făină de secară. Pâinea este compactă. Puteți modifica gradul de rumenire al pâinii cu butonul Culoare.

PROGRAM DE COACERE 2: FRANȚUZEASCĂ
Pentru pâini ușoare, din făină superioară. De regulă, această pâine este pufoasă și are o crustă crocantă. Nu este adecvat rețetelor cu unt, margarină sau lapte.

PROGRAM DE COACERE 3: CU GRÂU INTEGRAL
Pentru pâini cu făină grosieră ce necesită mai multă frământare și sunt lăsate mai mult timp la crescut (de exemplu, făina din grâu integral și făina de secară). Pâinea va fi mai compactă și grea.

PROGRAM DE COACERE 4: DULCE
Pentru pâini cu aditivi precum zeama de fructe, miez de cocos mărunțit, stafide, fructe uscate, ciocolată sau zahăr. Din cauza dospirii prelungite, pâinea va fi ușoară și mai aerată.

PROGRAM DE COACERE 5: SUPER RAPID
Frământare, dospire și coacere foarte rapidă. Însă pâinea coaptă va fi și cea mai dură dintre toate.

PROGRAM DE COACERE 6: ALUAT
Pentru prepararea aluatului dospit pentru chifle, pizza sau pâine împletită. În cadrul acestui program, aluatul nu este copt.

PROGRAM DE COACERE 7: ALUAT PENTRU PASTE
Pentru prepararea de aluat de fidea. În cadrul acestui program, aluatul nu este copt.

PROGRAM DE COACERE 8: LAPTE BĂTUT
Pentru pâini preparate cu lapte bătut sau iaurt.

PROGRAMUL 9: FĂRĂ GLUTEN
Pentru pâini cu făină și mixuri de copt fără gluten. Făina fără gluten necesită un interval mai mare pentru absorbirea lichidelor și dospește diferit.

PROGRAM DE COACERE 10: PRĂJITURĂ
Frământare, dospire și coacere, însă dospire cu bicarbonat de sodiu sau praf de copt

PROGRAMUL 11: GEM
Pentru prepararea de gemuri.

PROGRAMUL 12: COACERE
Pentru o coacere suplimentară a pâinilor care sunt prea nerumenite sau nu au fost pătrunse. În acest program, nu se va frământa sau dospi. Pâinea va fi menținută caldă timp de aproape o oră după finalul operațiunii de coacere. Astfel, se împiedică umezirea excesivă a pâinii.

- Pentru a încheia această funcție înainte de terminare, apăsați butonul de Pornire/Oprire timp de trei secunde până ce auziți un semnal sonor prelungit. Pentru a opri aparatul, decuplați-l de la sursa de alimentare electrică.

În programele 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 și 9, un semnal sonor rapid va fi emis în timpul secvenței de programe. Imediat apoi, introduceți ingrediente precum fructe sau nuci. Mesajul "ADD" va apărea pe ecran. Ingredientele nu vor fi mărunțite de spirala de frământare.
Dacă ați setat temporizatorul, puteți introduce toate ingredientele în cuva de copt de la început. În acest caz însă, fructele și nucile trebuie să fie tăiate în bucăți mai mici.

FIXAREA TEMPORIZATORULUI

Funcția de temporizare activează coacerea întârziată. Cu ajutorul tastelor< și >, setați punctul final dorit al operațiunii de coacere. Selectați un program. Afișajul indică durata de coacere necesară. Cu ajutorul tastei < și > puteți modifica punctul final al operațiunii de coacere în etape de câte 10 minute, reprogramându-l pentru mai târziu. Țineți tasta săgeată apăsată pentru a efectua mai rapid această funcție. Afișajul indică durata totală de coacere și durata temporizată. Dacă depășiți valoarea vizată când modificați durata, o puteți corecta prin intermediul tastei < și >. Confirmați setarea temporizatorului prin intermediul butonului Pornire/Oprire. Cele două puncte de pe afișaj luminează intermitent, iar durata programată începe să se scurgă. După finalizarea procesului de coacere, se emit zece semnale sonore, iar afișajul indică secvența 0:00.

Exemplu:
Este 8 dimineața și vreți să aveți pâine proaspătă peste 7 ore și 15 minute, la 15:15. Selectați mai întâi programul 1, apoi apăsați butonul de temporizare până ce 7:15 apare pe afișaj, timpul ce va trece până la terminarea pâinii este de 7 ore 15 minute. Rețineți că este posibil ca funcția de Temporizare să nu fie disponibilă la programul de preparare a gemurilor.

Observaţie
Nu folosiţi funcţia de temporizare când preparaţi cu ingrediente ce se alterează rapid, precum ouăle, laptele, frişca sau brânza.

ÎNAINTE DE COACERE

Pentru a obţine o coacere reuşită, luaţi în calcul următorii factori:

INGREDIENTE

- Scoateţi cuva de copt din carcasă înainte de a introduce ingredientele.
  Dacă ingredientele ajung în zona de coacere, pot provoca un incendiu încălzindu-se pe elementele de încălzire.
- Introduceţi întotdeauna ingredientele în ordinea indicată în cuva de copt.
- Toate ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei pentru a menţine o dospire optimă a drojdiei.
- Măsuraţi cu exactitate ingredientele. Chiar şi deviaţiile neglijabile de la cantităţile specificate în reţetă pot afecta produsul final.

Observaţie
Nu folosiţi niciodată cantităţi mai mari decât cele precizate. Este posibil ca aluatul în exces să iasă din cuva de copt, picurând pe elementele de încălzire fierbinţi şi provocând un incendiu. **Max. 800 g făină şi 6 g drojdie!**

COACEREA PÂINII

ETAPA INIŢIALĂ

Respectaţi instrucţiunile de siguranţă din acest manual.
Aşezaţi cuptorul de pâine pe o suprafaţă plană şi solidă.

1. Trageţi cuva de copt în sus, scoţând-o din aparat.
2. Împingeţi spiralele de frământare pe axurile de acţionare din cuva de copt. Asiguraţi-vă că s-au fixat ferm.
3. Puneţi ingredientele aferente reţetei dv în ordinea indicată în cuva de copt. Adăugaţi mai întâi lichidele, zahărul şi sarea, apoi făina, păstrând drojdia ca ultim ingredient.

Observaţie: Asiguraţi-vă că drojdia nu intră în contact cu sarea sau cu lichidele.
Pentru a afla cantităţile maxime de făină şi drojdie utilizabile, consultaţi reţeta.

4. Introduceţi cuva de copt la locul său în aparat. Asiguraţi-vă că este amplasată corect.
5. Închideţi capacul aparatului.
6. Introduceţi fişa electrică în priză. Este emis un semnal acustic, iar afişajul indică numărul programului şi durata programului normal 1.
7. Selectaţi-vă programul cu butonul din meniu. Fiecare comandă este confirmată printr-un semnal acustic.
8. Selectaţi culoarea pâinii dorite. Indicatorul de pe afişaj arată dacă aţi ales pâine deschisă la culoare, medie sau întunecată. Puteţi selecta şi setarea „Rapid“ pentru a scurta durata de coacere.

Reţineţi:
Pentru programele 6,7,11, funcţiile „grad de rumenire“ şi „Rapid“ nu sunt disponibile.

9. Acum, aveţi posibilitatea de a seta durata de finalizare a programului cu funcţia de temporizare. Puteţi introduce un interval maxim de până la 15 ore.

Reţineţi:
Această funcţie de temporizare nu este disponibilă pentru programul 11.

INIŢIEREA UNUI PROGRAM

Acum, iniţiaţi programul cu butonul de Pornire/Oprire. Programul va acţiona automat diverse funcţii. Puteţi observa secvenţa programului pe vizorul cuptorului de pâine. Uneori, este posibil să se formeze condens pe vizor în timpul coacerii. Capacul aparatului poate fi deschis în tipul frământării.

Reţineţi:
La programele cu fază de preîncălzire, frământarea începe doar după finalizarea fazei de „preîncălzire“. Consultaţi tabelul cu timpii programului pentru durata preîncălzirii. În timpul fazei de preîncălzire, dispozitivul funcţionează discret şi fără zgomot.
Nu deschideţi capacul aparatului în timpul coacerii. Este posibil ca pâinea să se lase.

Sfat: După 5 minute de frământare, verificaţi consistenţa aluatului. Acesta ar trebui să fie o masă moale şi lipicioasă. Dacă este prea uscat, adăugaţi puţin lichid. Dacă este prea umed, adăugaţi puţină făină (1/2 sau 1 lingură o dată sau de mai multe ori, după caz).

ÎNCHEIEREA UNUI PROGRAM

După finalizarea procesului de coacere, se emit zece semnale acustice, iar afişajul indică 0:00. La capătul programului, aparatul trece automat pe un mod de încălzire de până la 60 de minute. În acest mod, aerul cald circulă în interiorul aparatului. Puteţi încheia înainte de finalizare funcţia de încălzire ţinând apăsat butonul de Pornire/Oprire până ce auziţi două semnale sonore.

AVERTISMENT

Înainte de a deschide capacul aparatului, scoateţi ştecărul din priză. În timpul neutilizării, nu lăsaţi niciodată aparatul băgat în priză!

SCOATEREA PÂINII

La scoaterea cuvei de copt, folosiţi întotdeauna prosoape sau mănuşi termorezistente. Ţineţi cuva de copt înclinată deasupra unui grătar şi scuturaţi uşor până ce pâinea alunecă din cuva de copt. Dacă pâinea nu alunecă de pe spiralele de frământare, scoateţi cu atenţie spiralele de frământare cu ajutorul elementului de desfacere inclus.

Reţineţi:
Nu folosiţi obiecte metalice care ar putea provoca zgârieturi pe suprafaţa antiaderentă. După ce aţi scos pâinea, clătiţi imediat cuva de copt cu apă caldă. Astfel, împiedicaţi lipirea spiralelor de frământare de axul de acţionare.

Sfat: Dacă scoateţi spiralele de frământare după ultima frământare a aluatului, pâinea va rămâne intactă când o scoateţi din cuva de copt.

- Apăsaţi scurt butonul de Pornire/Oprire pentru a întrerupe procesul de coacere sau pentru a scoate ştecărul din priza murală.
- Deschideţi capacul aparatului şi scoateţi cuva de copt. Puteţi scoate aluatul dacă aveţi mâinile date cu făină, scoţând spiralele de frământare.
- Înlocuiţi aluatul şi închideţi capacul aparatului.
- Reintroduceţi ştecărul în priza murală şi apăsaţi butonul de Pornire/Oprire. Programul de coacere este reluat. Lăsaţi pâinea să se răcească 15-30 minute înainte de a o consuma. Înainte de a tăia pâinea, asiguraţi-vă că nu aţi lăsat spiralele de frământare în cuva de copt.

Avertisment
Nu încercaţi să iniţiaţi operarea cuptorului de pâine înainte ca acesta să se fi răcit sau încălzit. Dacă afişajul indică "HHH" după ce programul a fost iniţiat, aceasta înseamnă că temperatura din tava de pâine este prea ridicată. Întrerupeţi programul şi scoateţi din priză imediat. Apoi, desfaceţi capacul şi lăsaţi aparatul să se răcească complet înainte de reutilizare (cu excepţia programului de COACERE şi GEM). Dacă afişajul indică "LLL" după ce programul a fost iniţiat, aceasta înseamnă că temperatura din tava de pâine este prea scăzută. Aduceţi cuptorul de pâine la un nivel mai ridicat de utilizare (cu excepţia programului de COACERE şi GEM). Dacă afişajul indică "EE0" după ce aţi apăsat pe butonul de Pornire/Oprire,senzorul de temperatură are un circuit deschis; supuneţi senzorul unei verificări atente la un specialist avizat. Dacă afişajul indică mesajul "EE1", această înseamnă că senzorul de temperatură s-a scurtcircuitat.

CURĂŢARE ŞI ÎNTREŢINERE

- Deconectaţi întotdeauna aparatul de la curentul electric înainte de curăţare, asamblare sau dezasamblare.
- Nu scufundaţi niciodată aparatul sau cablul de alimentare în apă. Nu lăsaţi piesele electrice să intre în contact cu umezeala.
- Evitaţi utilizarea bureţilor de curăţat, detergenţi abrazivi sau bureţi de oţel.
- Cuva de pâine şi lamele de frământat pot fi curăţate cu un burete umed şi puţin detergent. Nu puneţi aceste articole în maşina de spălat vase!
- Dacă lama de frământare este încrustată şi se eliberează greu, umpleţi cuva de pâine cu apă fierbinte şi lăsaţi timp de aproximativ 30 de minute. Dacă orificiul din lama de frământat este înfundat, îl puteţi curăţa cu grijă folosind un scobitoare de lemn.
- Ştergeţi partea de jos a cavităţii de coacere cu o cârpă moale şi umedă, apoi ştergeţi-o.
- Ştergeţi carcasa unităţii cu o cârpă umedă.
- Uscaţi bine toate piesele cu o cârpă moale înainte de a asambla şi depozita aparatul.

PRECIZĂRI TEHNICE:

220-240 V ~ 50 Hz • 850 W

Eliminarea deşeurilor de echipamente electrice şi electronice (WEEE)
Acest simbol indică faptul că echipamentele electrice şi electronice nu trebuie eliminate împreună cu deşeurile menajere. Dispozitivele vechi trebuie colectate separat şi eliminate la punctele de colectare desemnate. O eliminare corespunzătoare ajută la prevenirea consecinţelor negative asupra mediului şi sănătăţii umane cauzate de tratarea necorespunzătoare a deşeurilor. Consumatorii sunt obligaţi prin lege să returneze aparatele electrice vechi la centrele de colectare adecvate pentru a asigura o reciclare şi eliminare ecologică. Pentru mai multe informaţii, contactaţi autoritatea locală de gestionare a deşeurilor sau comerciantul de la care aţi achiziţionat produsul.

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

Bezbednost električnih uređaja kompanije **FIRST Austria** usklađena je sa priznatim tehničkim direktivama i zakonskim propisima iz domena bezbednosti.

- Pažljivo pročitajte ova uputstva pre prvog korišćenja ovog uređaja i sačuvajte ih da biste u budućnosti mogli da se podsetite.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu osim one opisane u ovom priručniku. Nepravilna upotreba može dovesti do povreda ili oštećenja. Uvek koristite uređaj prema uputstvima.
- Radi zaštite od struje, nemojte potapati ovaj uređaj ili kabl u tečnost.
- Ukoliko na aparatu ili kablu za napajanje uočite znake oštećenja, nemojte ih koristiti! Odnesite proizvod u ovlašćeni i kvalifikovani servisni centar na pregled ili popravku.
- Oštećeni kabl za napajanje sme zameniti samo proizvođač ili ovlašćeno servisno osoblje.
- Ovaj uređaj je namenjen za kućnu upotrebu i slične primene, kao što su:
  -) čajne kuhinje u prodavnicama, kancelarijama i u drugim radnim okruženjima;
  -) vikendice;
  -) klijenti u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima;
  -) u objektima koji nude noćenje sa doručkom
- Nemojte koristiti ovaj aparat u kombinaciji sa spoljnim tajmerom ili daljinskim upravljačem.
-  Ovaj uređaj se zagreva tokom rada. Zato pazite da ne dodirujete vruće delove.
- Ovaj uređaj smeju da koriste deca koja imaju 8 ili više godina, osobe ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti, kao i osobe bez odgovarajućeg iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako im je predočeno kako da bezbedno koriste uređaj i ako razumeju moguće opasnosti.
- Decu bi trebalo držati pod nadzorom da biste bili sigurni da se ne igraju uređajem.
- Deca ne smeju da čiste i održavaju ovaj uređaj ako nemaju bar 8 godina i ako nisu pod nadzorom tokom tih aktivnosti.
- Držite uređaj i njegov kabl van domašaja dece mlađe od 8 godina.

- Pre priključivanja ovog uređaja u utičnicu, proverite da li napon naveden na uređaju odgovara naponu struje u vašem domu. Ako to nije slučaj, obratite se distributeru i nemojte koristiti ovaj uređaj.
- Ukoliko je uređaj uzemljen (klasa zaštite I), zidna utičnica i produžni kabl u koje je uređaj priključen takođe moraju biti uzemljeni.
- Ne dozvolite da kabl visi preko ivice stola ili radne površine. Ne dozvolite da kabl dodirne vrele površine.
- Upotreba dodataka koje proizvođač nije preporučio ili koje ne prodaje može da izazove požar, strujni udar ili povredu.
- Nemojte koristiti ovaj aparat na otvorenom.
- Obavezno isključite uređaj iz strujne utičnice nakon upotrebe, pre čišćenja i u slučaju kvara.
- Ne vucite uređaj direktno za strujni kabl; umesto toga, pri isključivanju uređaja iz strujne utičnice uhvatite utikač.
- Ne odgovaramo za štetu koja nastane ako se ovaj uređaj koristi u druge svrhe osim u predviđene ili ako se koristi na neprimeren način.
- Popravke i druge radove na ovom uređaju smeju da vrše samo ovlašćena stručna lica!

Max. količina: 800 g brašna i 6 g kvasac!

PREGLED DELOVA APARATA (sl. 1)

1. Poklopac
2. Prozorčić za kontrolu
3. 2 poluge za mešenje testa
4. Posuda za pečenje
5. Kontrolna ploča
6. Kućište
7. Ručica za odvajanje poluge za mešenje
8. Posuda za merenje
9. Kašika za merenje

PRAVILNA UPOTREBA

SVOJSTVA APARATA

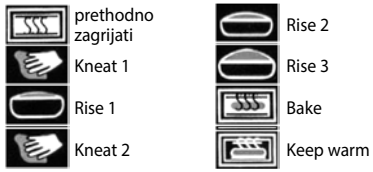
Možete koristiti ovaj automatski aparat za pečenje hleba da ispečete hleb po svom ukusu.

- Možete izabrati između 12 različitih programa za pečenje.
- Možete koristiti gotove smeše za pečenje.
- Možete mesiti testo za rezance i zemičke i praviti džem.
- Sa „gluten-free" programom za pečenje, možete uspešno spremiti bezglutenska testa i recepte sa bezglutenskim brašnom, kao što su kukuruzno, heljdino i krompirno brašno.

KONTROLNA PLOČA (pogledajte sl. 2)

A. DISPLEJ

1. Display za biranje težine (750 g, 1000 g, 1250 g)
2. Preostalo vreme pečenja u minutima i programirano vreme
3. Izabrani stepen pečenosti (Lower → Medium → Dark → Rapid)
4. Broj izabranog programa
5. Redosled programiranih operacija



B. MENI

Unesite željeni program za pečenje. Broj programa i odgovarajuće vreme pečenja će se pojaviti na displeju.

Važno:
Kada pritisnete dugmad mora se začuti zvučni signal, osim ako je aparat u radu.

C. VELIČINA VEKNE

Izaberite bruto težinu (750 g, 1000 g, i 1250 g). Pritisnite dugme dovoljni puta dok se obeleživač ne pojavi ispod željene težine.

Napomena:
Težina podešena po difoltu nakon uključivanja aparata je 1250 g. Programi 6, 7, 11 i 12 ne mogu prilagoditi veličinu vekne.

D. Tajmer za vremensku odgodu pečenja

Vremenski odgođeno pečenje.

E. BOJA

Izaberite stepen pečenosti (Lower → Medium → Dark → Rapid). Pritisnite dugme Color onoliko puta dok se obeleživač ne pojavi iznad željenog stepena pečenosti. Vreme pečenja se menja u zavisnosti od izabranog stepena pečenosti. Programima za pečenje 1-4 možete aktivirati brzi mod pritiskanjem dugmeta dok trougao ne označi brzi program. Programima 6, 7, i 11 ne možete birati stepen pečenosti.

F. START/STOP

Za počinjanje i zaustavljanje rada ili za brisanje programa tajmera. Da biste zaustavili rad, kratko pritisnite dugme Start/Stop, dok ne začujete zvučni signal i dok indikator lampica ne zasvetli na displeju. Rad će biti nastavljen ponovnim pritiskanjem dugmeta Start/Stop. Ukoliko ne pritisnete dugme Start/Stop ručno, nakon 10 minuta aparat će automatski nastaviti da radi po već izabranom programu. Da biste zaustavili rad i izbrisali podešavanja, držite dugme Start/Stop pritisnito 3 sekunde dok ne začujete dugi zvučni signal.

Napomena:
Ne pritiskajte dugme Start/Stop, ako želite samo da proverite stanje hleba koji pečete.

FUNKCIJA MEMORIJE

Kada se aparat ponovo uključi nakon nestanka struje do približno 10 minuta, aparat će nastaviti sa radom po programu tamo gde je prekinuo. Ovo, međutim, ne važi ako prekinete rad aparata pritiskom na dugme Start/Stop u trajanju od 3 sekunde.

PROZORČIĆ ZA KONTROLU

Proces pečenja možete pratiti kroz prozorčić za kontrolu.

PROGRAMI ZA PEČENJE

Birate željeni program pritiskom na dugme na meniju. Na displeju će se pojaviti odgovarajući broj programa. Vreme pečenja zavisi od izabranih programskih kombinacija. Vidite odeljak „Redosled programa".

PROGRAM ZA PEČENJE 1: OSNOVNI
Za hleb od belog i mešovitog brašna koje je uglavnom pšenično ili raženo. Hleb je kompaktne čvrstoće. Možete prilagoditi stepen zapečenosti pritiskom na dugme Color.

PROGRAM ZA PEČENJE 2: FRANCUSKI
Za lake hlebove pravljene od finog brašna. Normalno je hleb mekan i ima hrskavu koru. Ovaj program nije pogodan za pečenje po receptima koji zahtevaju puter, margarin ili mleko.

PROGRAM ZA PEČENJE 3: INTEGRALNI
Za hlebove od različitih vrsti teškog brašna koje zahtevaju duže mešenje i duže vreme stasavanja testa (na primer integralno i raženo brašno). Hleb će biti kompaktniji i teži.

PROGRAM ZA PEČENJE 4: SLATKI
Za hlebove sa aditivima kao što su sokovi, rendani kokosov orah, suvo grožđe, suvo voće, čokolada ili šećer. Zbog dužeg vremena stasavanja testa hleb će biti lagan i vazdušast.

PROGRAM ZA PEČENJE 5: SUPER BRZI
Mešenje, stasavanje i pečenje na brzi način. Ovaj pečeni hleb je najgrublji od svih hlebova u meniju.

PROGRAM ZA PEČENJE 6: TESTO
Za pripremu testa za zemičke, pice ili pletenice. U ovom programu nema pečenja.

PROGRAM ZA PEČENJE 7: TESTO ZA REZANCE
Za pripremu testa za rezance. U ovom programu nema pečenja.

PROGRAM ZA PEČENJE 8: HLEB SA SURUTKOM
Za hlebove koji se prave sa surutkom ili jogurtom.

PROGRAM ZA PEČENJE 9: BEZGLUTENSKI HLEB
Za hlebove od bezglutenskog brašna i smeša za pečenje.Bezglutensko brašno zahteva duže vremena za upijanje tečnosti i ima različite odlike stasavanja.

PROGRAM ZA PEČENJE 10: KOLAČ
Mešenje, stasavanje i pečenje, ali stasavanje uz pomoć sode bikarbone ili praška za pecivo.

PROGRAM ZA PEČENJE 11: DŽEM
Za spravljanje džemova.

PROGRAM ZA PEČENJE 12: PEČENJE
Za dodatno pečenje hlebova koji su previše laki ili nedovoljno pečeni. U ovom programu nema mešanja niti stasavanja. Toplota hleba će se održavati još gotovo sat vremena nakon prestanka programa pečenja. Ovo sprečava da hleb postane previše vlažan.

- Da biste prevremeno zaustavili ovu funkciju držite pritisnuto dugme Start/Stop tri sekunde, dok se ne začuje dugi zvučni signal. Da biste isključili aparat, isključite aparat iz struje.

U programima 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 i 9 čuje se brzi zvučni signal za vreme određenih programskih radnji. Ubrzo posle tog signala, dodajte sastojke kao što su voće ili koštunavo voće. Pokazaće se oznaka "ADD". Mešalica za testo ne secka ove sastojke.
Ukoliko ste programirali vreme za odgodu pečenja, možete na početku staviti sve sastojke u posudu za pečenje. U ovom slučaju, međutim, voće i koštunavo voće moraju biti sitnije iseckani.

PODEŠAVANJE TAJMERA

Funkcija za podešavanje tajmera omogućava odgodu pečenja. Korišćenjem dugmadi sa strelicama < i >, podesite željeno vreme završetka pečenja. Izaberite program. Na displeju će se ukazati izabrano vreme pečenja. Korišćenjem dugmeta sa strelicom < i > možete menjati vreme završetka pečenja produžavajući ga za 10 minuta svakim pritiskom. Držite dugme sa strelicom pritisnuto kako biste ovu funkciju brže podesili. Na displeju će se ukazati ukupno vreme pečenja i vreme odgode. Ukoliko preterate sa podešavanjem vremena, možete ga korigovati pritiskom na dugme sa strelicom < i >. Onda pritiskom na dugme Start/Stop potvrdite izvršeno podešavanje. Dve tačke na displeju će zasvetleti i programirano vreme počinje da teče. Kada se proces pečenja završi, začuće se deset zvučnih signala a na displeju će se pojaviti oznaka 0:00.

Primer:
8 je sati ujutru a vi biste želeli sveži hleb za 7 sati i 15 minuta, u 3:15. Najpre izaberite program 1, zatim pritiskajte dugme za tajmer dok se na displeju ne pojavi 7:15, kao vreme za koje će se završiti pečenje hleba - za 7 sati i 15 minuta. Napomena: tajmer funkcija možda ne bude na raspolaganju u programu za pravljenje džema.

Napomena
Ne koristite funkciju za tajmer kada radite sa lako kvarljivim sastojcima kao što su jaja, mleko, šlag ili sir.

PRE PEČENJA

Za uspešno pečenje hleba, molimo vas da uzmete u obzir sledeće faktore:

SASTOJCI

- Izvadite posudu za pečenje iz kućišta, pre nego što u nju stavite sastojke. Ako sastojci dođu u dodir sa prostorom za pečenje, njihovim zagrevanjem se može izazvati požar.
- Uvek stavljajte sastojke u posudu za pečenje utvrđenim redosledom.
- Temperatura svih sastojaka mora biti jednaka sobnoj temperaturi kako bi se postiglo optimalno stasavanje testa.
- Precizno izmerite sastojke. Čak i neznatna odstupanja od količina navedenih u receptu mogu uticati na rezultat pečenja.

Napomena
Nikada ne koristite količine veće od naznačenih. Previše testa može narasti i izaći iz posude za pečenje i padanjem na grejače može izazvati požar.
Max. 800 g brašna i 6 g kvasac!

PEČENJE HLEBA

PRIPREMA
Pogledajte instrukcije u ovom uputstvu. Postavite aparat za pečenje na ravnu i čvrstu osnovu.

1. Izvucite na gore posudu za pečenje iz aparata.
2. Ubacite poluge za mešenje testa u držače koji se nalaze u posudi za pečenje. Proverite da čvrsto stoje u držačima.
3. Stavljate sastojke u posudu za pečenje po redosledu naznačenom u receptu. Najpre sipajte tečne sastojke, šećer i so, a potom brašno, dodajući kvasac kao poslednji sastojak.

Napomena: Postarajte se da kvasac ne dođe u dodir sa soli ili tečnim sastojcima.
Za maksimalne količine brašna koje se mogu koristiti pogledajte recept.

4. Vratite posudu za pečenje nazad u aparat. Proverite da li je pravilno postavljena.
5. Zatvorite poklopac na aparatu.
6. Uključite utikač u struju. Začuće se zvučni signal i na displeju će se pokazati broj programa i vreme trajanja normalnog programa 1.
7. Izaberite željeni program pritiskom na dugme u meniju. Svaka podešena funkcija biće praćena zvučnim signalom.
8. Izaberite stepen pečenosti hleba. Oznaka na displeju će pokazati jeste li izabrali pečenje do svetle, srednje ili tamne boje hleba. Možete izabrati i funkciju „Rapid" kako biste skratili vreme pečenja.

Napomena:
Funkcije za podešavanje stepena pečenosti "Color"i za ubrzano pečenje „Rapid" nisu na raspolaganju u programima 6,7,11.

9. Ovde imate mogućnost podešavanja vremena završetka pečenja pomoću funkcije tajmera. Možete podesiti vreme odgođenog završetka pečenja do maksimalno 15 sati.

Napomena:
Ova funkcija za vremensko odgađanje pečenja nije dostupna u programu 11.

POKRETANJE PROGRAMA

Pokrenite program koristeći dugme Start/Stop. Program će automatski obavljati različite operacije. Redosled programskih operacija možete pratiti kroz prozorčić za kontrolu. Ponekad se na prozorčiću može pojaviti kondenzacija. Poklopac na aparatu se može otvoriti za vreme operacije mešenje.

Napomena:
Kod programa s fazom predgrijavanja, gnječenje započinje tek nakon završetka faze „predgrijavanja". Trajanje predgrijavanja možete pronaći u tablici vremena programa. Tijekom faze predgrijavanja uređaj radi tiho i diskretno.
Ne otvarajte poklopac na aparatu u toku pečenja. Hleb može splasnuti.

Savet: Posle 5 minuta mešenja, proverite tvrdoću testa. Testo bi trebalo da bude mekano i lepljivo. Ako je previše suvo, dodajte malo tečnosti. Ako je previše vlažno, dodajte malo brašna (1/2 do 1 kafena kašičica jednom ili više puta, po potrebi).

ZAUSTAVLJANJE PROGRAMA

Kada se proces pečenja završi, začuće se 10 zvučnih signala i na displeju će se pojaviti oznaka 0:00. Po završetku programa aparat će se automatski prebaciti u mod za zagrevanje u trajanju od 60 minuta. U ovom modu, topli vazduh cirkuliše unutar aparata. Možete prevremeno zaustaviti ovu funkciju zagrevanja pritiskom na dugme Start/Stop koje držite sve dok se ne začuju dva zvučna signala.

UPOZORENJE

Pre nego što otvorite poklopac na aparatu, izvucite utikač iz struje. Kada se ne koristi, aparat nikada ne treba biti uključen !

VAĐENJE HLEBA

Kada vadite hleb iz posude, uvek koristite držače ili rukavice za rernu. Držite posudu malo iskošeni preko rešetke i lagano protresite dok hleb ne isklizne iz posude za pečenje. Ako hleb ne može da ispadne, pažljivo uklonite mešalice korišćenjem otvarača za poluge za mešenje testa, koji ide uz aparat.

Napomena:
Ne koristite metalne predmete koji mogu izgrebati nelepljivu prevlaku na posudi. Kada izvadite hleb, odmah isperite posudu za pečenje toplom vodom. Ovo će sprečiti da se poluge za mešenje zalepe za držače.

Savet: Ako poluge za mešanje uklonite posle poslednjeg mešenja testa, oblik hleba će ostati nepromenjen kada ga izvadite iz posude za pečenje.

- Kratko pritisnite dugme Start/Stop, da biste prekinuli proces pečenja ili isključili aparat iz struje.
- Otvorite poklopac na aparatu i izvadite posudu za pečenje. Testo možete izvaditi rukama posutim brašnom i uklonite poluge za mešenje.
- Vratite testo u posudu i zatvorite poklopac na aparatu.
- Utaknite utikač u struju i pritisnite dugme Start/Stop. Program za pečenje se nastavlja. Pre jela, neka se hleb ohladi 15-30 minuta. Pre nego što isečete hleb, proverite da poluga za mešenje nije ostala u posudi za pečenje.

Upozorenje

Ne pokušavajte da aktivirate rad aparata za pečenje hleba pre nego što se ohladi ili zagreje. Ako se na displeju pojavi "HHH" nakon što je program pokrenut, to znači da je temperatura unutar posude za pečenje previsoka. Odmah treba zaustaviti program i isključiti aparat iz struje. Zatim otvorite poklopac i pustite da se aparat potpuno ohladi pre nego što ga opet koristite (osim za programe PEČENJE i DŽEM). Ako se na displeju pojavi "LLL" nakon što je program pokrenut, to znači da je temperatura unutar posude za pečenje previše niska. Treba dopustiti aparatu da se dovoljno zagreje pre korišćenja (osim za programe PEČENJE i DŽEM). Ako se na displeju pojavi "EE0" nakon što ste pritisnuli dugme Start/Stop, to znači da je kolo u senzoru prekinuto i da ga treba pogledati ovlašćeni serviser. Ako se na displeju pojavi "EE1", to znači da je u senzoru temperature došlo do kratkog spoja.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Uvek isključite uređaj iz struje pre čišćenja, sastavljanja ili rastavljanja.
- Nikada ne uranjajte uređaj ili kabl za napajanje u vodu. Ne dozvolite da električni delovi dospeju u kontakt sa vlagom.
- Uzdržite se od upotrebe jastučića za ribanje, abrazivnih sredstava za čišćenje ili čelične vune.
- Posuda za hleb i mešalice mogu se očistiti vlažnim sunđerom i nekim deterdžentom. Ne stavljajte ove predmete u mašinu za pranje sudova!
- Ako je mešalica obložena materijalom i teško se oslobađa, napunite posudu za hleb vrelom vodom i ostavite oko 30 minuta. Ako je otvor na mešalici začepljen, možete ga pažljivo očistiti drvenim šiljkom.
- Obrišite dno udubljenja za pečenje mekom, vlažnom krpom, a zatim ga obrišite suvom.
- Obrišite kućište jedinice vlažnom krpom.
- Dobro osušite sve delove mekom krpom pre sastavljanja i skladištenja uređaja.

TEHNIČKI PODACI:

220-240 V ~ 50 Hz • 850 W

Zbrinjavanje električnog i elektronskog otpada (WEEE) Ovaj simbol označava da se električni i elektronski uređaji ne smeju odlagati sa kućnim otpadom. Stari uređaji moraju se sakupljati odvojeno i zbrinjavati na ovlašćenim sabirnim mestima. Ispravno zbrinjavanje pomaže da se spreče moguće štetne posledice po životnu sredinu i zdravlje ljudi koje može izazvati neadekvatno rukovanje otpadom. Potrošači su zakonski obavezni da vrate stare električne uređaje na odgovarajuća mesta za sakupljanje radi ekološki prihvatljivog zbrinjavanja i reciklaže. Za više informacija obratite se lokalnoj službi za upravljanje otpadom ili prodavnici u kojoj je proizvod kupljen.

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Безопасността на електрическите уреди от **FIRST Austria** отговаря на признатите технически директиви и юридически разпоредби за безопасност.

- Уважно прочитайте цю інструкцію перед тим, як використовувати цей пристрій вперше та збережіть їїї для використання в майбутньому.
- Цей пристрій не призначений для використання, відмінного від описаного в цьому посібнику. Неправильне використання може призвести до травм або пошкоджень. Завжди використовуйте пристрій відповідно до інструкцій.
- Для захисту від ураження електричним струмом не занурюйте прилад або шнур живлення в жодну рідину.
- Якщо прилад або шнур живлення має ознаки пошкодження, не експлуатуйте прилад! Зверніться в авторизований і кваліфікований сервісний центр для огляду й ремонту виробу.
- Пошкоджений шнур живлення повинен замінювати лише виробник або уповноважений сервісний персонал.
- Даний пристрій призначений для використання у домашніх та подібних умовах, наприклад:
  -) у їдальнях для персоналу в магазинах, офісах та інших виробничих середовищах;
  -) у сільських будинках;
  -) клієнтами у готелях, мотелях та інших подібних приміщеннях;
  -) у приміщеннях для відпочинку та сніданку
- Не використовуйте цей пристрій разом з зовнішнім таймером або пристроєм дистанційного керування.
- Цей пристрій нагрівається під час використання. Тому будьте обережні, щоб не торкатися до гарячих деталей.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з відсутністю досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом, або їх проінструктовано щодо безпечного використання пристрою, і вони розуміють потенційні небезпеки.
- Слідкуйте, щоб діти не бавилися з цим приладом.

- Діти можуть виконувати очищення й технічне обслуговування приладу, лише якщо їм виповнилося 8 років і вони перебувають під наглядом дорослих.
- Тримайте пристрій та його шнур живлення в місці, недоступному для дітей, молодших за 8 років.

- Перш ніж підключати прилад до джерела живлення, переконайтеся, що вказана на ньому напруга відповідає напрузі в домашній електромережі. Якщо це не так, зв'яжіться з дилером і не використовуйте прилад.
- Якщо прилад заземлений (клас захисту I), розетка та будь-які подовжувачі, що використовуються разом із ним, мають також бути заземлені.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур живлення не звисав з краю стола чи стільниці. Слідкуйте за тим, щоб шнур не торкався гарячих поверхонь.
- Використання додаткового обладнання, яке не рекомендоване або не продається виробником, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травми.
- Не використовуйте цей прилад поза межами приміщення.
- Завжди відключайте цей пристрій від електричної розетки після використання, чищення та у разі несправності.
- Не тягніть за шнур живлення; для відключення пристрою від електричної розетки тягніть за штепсельну вилку.
- Ми не несемо відповідальність за будь-які пошкодження, що виникли внаслідок нецільового або неправильного використання цього пристрою.
- Ремонтні й інші роботи з приладом можуть виконувати лише авторизовані технічні спеціалісти!

Примітка. Максимальна кількість борошна і дріжджів становить 800 г і 6 г!

ЗАГАЛЬНИЙ ВИГЛЯД (див. мал. 1)

1. Кришка прибору
2. Віконце для споглядання
3. 2 лопатки для замішування
4. Форма для випікання
5. Панель керування
6. Корпус
7. Гачок для знімання лопаток
8. Мірна чаша
9. Мірна ложка

ВИКОРИСТАННЯ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

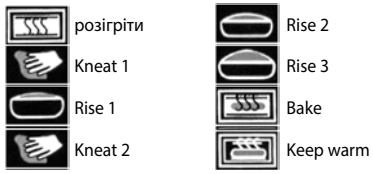
Використовуйте автоматичну хлібопічку для випікання виробів за своїм бажанням.

- Можливість вибирати з поміж 12 програм випікання.
- Можливість використання готових сумішей для випікання.
- Можливість приготування тіста для локшини, листового тіста та джему.
- Використовуючи програму «безглютенового» випікання, ви можете готувати безглютенові вироби, використовуючи борошно з низьким вмістом клейковини, наприклад, кукурудзяне, гречане або картопляне борошно.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ (див. мал. 2)

A. ДИСПЛЕЙ

1. Відображення ваги (750 г, 1000 г, 1250 г)
2. Відображення часу в хвилинах, що залишився до кінця випікання та запрограмованого часу
3. Обрана ступінь підсмажування (Lower (Легке підсмажування) → Medium (Середнє підсмажування) → Dark (Темна скоринка) → Rapid (Швидке випікання))
4. Номер обраної програми
5. Стадія виконання програми



B. КНОПКА MENU (МЕНЮ)

Введіть бажану програму випікання. На дисплеї з'явиться номер програми та відповідний час випікання.

Важливо:
При натисканні на сенсорні кнопки має звучати звуковий сигнал, якщо прилад ще не знаходиться в робочому режимі.

C. КНОПКА LOAF SIZE (РОЗМІР БУХАНКИ)

Оберіть загальну вагу (750 г, 1000 г або 1250 г). Натискайте кнопку до тих пір, поки на дисплеї під необхідним значенням не з'явиться символ.

Примітка:
Стандартна вага при вмиканні приладу становить 1250 г. В програмах 6, 7, 11 та 12 розмір буханки не встановлюється.

D. КНОПКИ ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ ЗАТРИМКИ

Випікання з затримкою часу.

E. КОПКА COLOR (КОЛІР СКОРИНКИ)

Оберіть ступінь підсмажування скоринки (Lower (Легке підсмажування) → Medium (Середнє підсмажування) → Dark (Темна скоринка) → Rapid (Швидке випікання)). Натискайте кнопку регулювання кольору скоринки до тих пір, поки на дисплеї над необхідним значенням не з'явиться символ. В залежності від обраного ступеню підсмажування час випікання змінюється. В програмах випікання 1-4 можна обрати швидкий режим, натискаючи цю кнопку, до тих пір, поки під режимом «rapid» (швидке випікання) не з'явиться символ трикутника. В програмах 6, 7, 11 ступінь підсмажування скоринки не встановлюється.

F. КНОПКА START/STOP (ПУСК/СТОП)

Щоб почати та зупинити роботу, або щоб видалити установки таймера. Щоб перервати роботу, швидко натисніть кнопку Start/Stop – почується звуковий сигнал, та на дисплеї почне блимати значення часу. Щоб продовжити роботу, ще раз натисніть кнопку Start/Stop. Якщо кнопка Start/Stop не буде натиснута, прилад автоматично продовжить роботу через 10 хвилин. Щоб закінчити роботу та видалити установки, натисніть кнопку Start/Stop та потримайте її 3 секунди, доки не почується довгий звуковий сигнал.

Примітка:
Не натискайте кнопку Start/Stop, якщо ви бажаєте просто перевірити стан виробу.

ФУНКЦІЯ ЗАПАМ'ЯТОВУВАННЯ

Якщо в разі випадкового припинення постачання енергії прилад вимкнувся приблизно на 10 хв., то після відновлення електроенергії програма розпочнеться з моменту, на якому вона була перервана. Проте це не відбувається, якщо ви скасували/зупинили процес випікання, натиснувши та утримуючи кнопку Start/Stop протягом 3 секунд.

ВІКОНЦЕ ДЛЯ СПОГЛЯДАННЯ

Через це віконце ви можете контролювати процес випікання.

ПРОГРАМИ ВИПІКАННЯ

Щоб обрати бажану програму, натискайте кнопку Menu. На дисплеї з'явиться номер відповідної програми. Час випікання залежить від комбінацій обраних програм. Див. розділ «Запрограмоване випікання»

ПРОГРАМА ВИПІКАННЯ 1: BASIC (ОСНОВНА):
Для випікання білого та змішаного хліба з пшеничного чи житнього борошна. Хліб має щільну структуру. За допомогою кнопки «Color» можна встановити бажану ступінь підсмажування скоринки.

ПРОГРАМА ВИПІКАННЯ 2: FRENCH (ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ):
Для легкого хлібу, що готується з борошна дрібного молоття. Зазвичай такий хліб є пухким та з хрусткою скоринкою. Ця програма не підходить для приготування за рецептами, що містять вершкове масло, маргарин та молоко.

ПРОГРАМА ВИПІКАННЯ 3: WHOLE WHEAT (ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ):
Для приготування хлібу з різних типів борошна, який довше замішується та підходить (наприклад, цільнозерновий та житній хліб). Хліб виходить більш компактним та важчим.

ПРОГРАМА ВИПІКАННЯ 4: SWEET (ЗДОБА):
Для приготування виробів з додаванням фруктового соку, тертого кокосу, ізюму, сухофруктів, шоколаду та цукру. Хліб довго підходить, тому вироби будуть легкими та пухкими.

ПРОГРАМА ВИПІКАННЯ 5: SUPER RAPID (УЛЬТРА ШВИДКЕ ВИПІКАННЯ)
Замішування, підняття та випікання за дуже короткий час. Зазвичай хліб, приготований цим способом, буде грубішим.

ПРОГРАМА ВИПІКАННЯ 6: DOUGH (ТІСТО):
Для приготування дріжджового тіста для булочок, піци чи плетених виробів. В цій програмі випікання не передбачається.

ПРОГРАМА ВИПІКАННЯ 7: PASTE DOUGH (ГУСТЕ ТІСТО)
Для приготування тіста для локшини. В цій програмі випікання не передбачається.

ПРОГРАМА ВИПІКАННЯ 8: BUTTERMILK BREAD (ПАХТА)
Для приготування виробів з додаванням пахти чи йогурту.

ПРОГРАМА 9: GLUTEN FREE (БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ ХЛІБ)
Для приготування виробів та сумішей на основі безглютенового борошна. Безглютенове борошно довше розчиняється в рідких продуктах та має різні властивості.

ПРОГРАМА ВИПІКАННЯ 10: CAKE (КЕКС):
Замішування, підняття та випікання, підняття з використанням соди для випікання або розпушувача.

ПРОГРАМА 11: JAM (ДЖЕМ):
Для приготування джемів.

ПРОГРАМА 12: BAKE (ВИПІКАННЯ)
Для додаткового випікання занадто світлого хліба, та хліба, що недостатньо пропікся. В цій програмі не передбачається замішування та підхід тіста. Хліб буде підтримуватися теплим протягом години

після закінчення випікання. Це застереже хліб від намокання.

- Щоб вимкнути цю функцію раніше, натисніть кнопку Start/Stop та потримайте її 3 секунди, доки не почується довгий звуковий сигнал. Щоб вимкнути прилад, від'єднайте його від електромережі.

В програмах 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 та 9 при переході до наступної стадії приготування будуть подаватися звукові сигнали. Слідкуйте, якщо потрібно додавати такі інгредієнти, як фрукти чи горіхи. На дисплеї має з'явитися повідомлення «ADD» (Додати). Інгредієнти не подрібнюються лопатками для замішування. Якщо ви обрали випікання з затримкою часу, то всі інгредієнти кладуться в форму для випікання на початку. В такому випадку необхідно подрібнити фрукти та горіхи.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТАЙМЕРА

Функція таймеру дозволяє відстрочити початок випікання. За допомогою кнопок < та > встановіть необхідний час закінчення випікання. Оберіть потрібну програму. На дисплеї відобразиться час, необхідний для випікання за цією програмою. За допомогою кнопки < та > змініть час закінчення випікання; кожне натискання збільшує час на 10 хвилин. Не відпускайте кнопку, щоб вибір часу відбувався швидше. На дисплеї відобразиться загальний час приготування та випікання, та час затримання початку роботи. Якщо ви перескочили потрібний час, помилку можна виправити за допомогою кнопки < та >. Натисніть кнопку Start/Stop, щоб підтвердити установки таймера. На екрані почне блимати символ двокрапки та почнеться відлік запрограмованого часу. Коли процес випікання дійде кінця, пролунає 10 звукових сигналів та на дисплеї відобразиться «0:00».

Наприклад:
Зараз 8 година ранку і ви бажаєте отримати свіжий хліб через 7 годин 15 хвилин, тобто о 15:15. Спочатку оберіть програму 1, та натискайте кнопки налаштування таймеру, доки на дисплеї не з'явиться значення 7:15, так як хліб має бути випеченим через 7 годин 15 хвилин. Увага! Функція відстрочення приготування недоступна в програмі приготування джему.

Примітка
Не використовуйте функцію таймеру, якщо в рецепт входять продукти, що швидко псуються, наприклад, яйця, молоко, вершки чи сир.

ПЕРЕД ВИПІКАННЯМ

Для успішного випікання, будь ласка, прийміть до уваги наступні фактори:

ІНГРЕДІЄНТИ

- Перш ніж додавати інгредієнти, витягніть форму для випікання з пічки.
  Якщо в пекарну камеру потраплять продукти, вони можуть почати горіти на нагрівальних елементах.
- Завжди додавайте інгредієнти в форму для випікання у зазначеному порядку.
- Всі інгредієнти мають бути кімнатної температури, щоб дріжджі нормально підходили.
- Точно відмірюйте інгредієнти. Навіть незначні відхилення від вказаної в рецепті кількості можуть значним чином вплинути на результат випікання.

Примітка
Ніколи не використовуйте більшу кількість продукту, ніж зазначено в рецепті. Завелика кількість тіста може вилитися з форми та потрапити на гарячі нагрівальні елементи та спричинити загорання. **Максиму 800 г борошна і 6 g дріжджі!**

ВИПІКАННЯ ХЛІБА

ПІДГОТОВКА

Дотримуйтесь інструкцій з техніки безпеки, наведених в даному керівництві. Встановлюйте хлібопічку на рівній та стійкій поверхні.

1. Витягніть форму для випікання з пекарної камери.
2. Встановіть лопатки для замішування на ведучі осі, що знаходяться в формі для випікання. Надійно зафіксуйте їх.
3. Додавайте інгредієнти в форму для випікання у зазначеному в рецепті порядку. Спочатку додайте рідкі інгредієнти, цукор та сіль, потім борошно, дріжджі додавайте в самому кінці.

Примітка: Будьте уважні, щоб дріжджі не вступили в контакт з рідкими інгредієнтами або сіллю. Дотримуйтесь максимальної кількості борошна та дріжджів, що вказана в рецепті.

4. Встановіть форму для випікання в пекарну камеру. Перевірте, чи правильно встановлена кришка.
5. Закрийте кришку.
6. Підключіть штепсельну вилку в розетку. Лунає звуковий сигнал, на дисплеї відображається номер програми та тривалість звичайної програми №1.
7. Оберіть необхідну програму за допомогою кнопки «Menu». Кожне введення супроводжується звуковим сигналом.
8. Виберіть ступінь підсмажування скоринки. Символ на дисплеї показує обрану ступінь: світла, середня чи темна скоринка. Також можете обрати режим прискореного приготування «Rapid», щоб зменшити час приготування.

Примітка:
В програмах 6, 7, 11 функції «ступень підсмажування скоринки» та «прискореного випікання» недоступні.

9. Тепер ви можете встановити час закінчення програми випікання за допомогою функції таймеру. Максимальний строк відстрочення складає 15 годин.

Примітка:
Функція відстроченого приготування недоступна в програмі 11.

ПОЧАТОК ПРОГРАМИ

Почніть виконання програми, натиснувши кнопку Start/Stop.
Програма автоматично почне виконувати різноманітні операції. Ви можете спостерігати за стадією виконання програми через віконце на корпусі приладу. Іноді під час випікання на віконці може збиратися конденсат. В процесі замішування тіста кришка приладу може бути відкрита.

Примітка:
У програмах із фазою попереднього нагрівання процес замішування розпочнеться лише після завершення „попереднього нагрівання". Тривалість попереднього нагрівання дивіться в таблиці часу програм. Під час цієї фази пристрій працює тихо і непомітно.
Не відкривайте кришку приладу під час випікання. Хліб може осісти.

Добра порада: Після 5 хвилин замішування перевірте однорідність тіста. Вся маса тіста має бути м'якою та в'язкою. Якщо тісто занадто сухе, додайте трохи рідини. Якщо тісто занадто рідке, додайте трохи борошна (1/2 чайні ложки один раз чи двічі при необхідності).

ЗАВЕРШЕННЯ ПРОГРАМИ

Після завершення процесу випікання лунає 10 звукових сигналів, на дисплеї відображається «0:00». Виконавши програму, прилад автоматично переходить на 60 хвилин в режим підтримання температури. В цьому режимі всередині приладу циркулює тепле повітря. Щоб вимкнути функцію підігріву раніше, натисніть кнопку Start/Stop та не відпускайте її, доки не пролунає два звукових сигнали.

ОБЕРЕЖНО

Перш ніж відкривати кришку приладу, витягніть штепсельну вилку з розетки. Якщо прилад не використовується, завжди вимикайте його з розетки!

ЩОБ ДІСТАТИ ХЛІБ

Знімаючи форму для випікання з хлібом, користуйтесь кухонними рукавичками. Перехиліть форму над решіткою та злегка струсніть її, щоб хлібина вислизнула з форми для випікання. Якщо хліб не знімається з лопаток для замішування, обережно зніміть лопатки, користуючись гачком для знімання лопаток.

Примітка:
Не користуйтесь металевими предметами, що можуть подряпати антипригарну поверхню. Знявши хліб, відразу ж помийте форму для випікання в теплій воді. Таким чином лопатки не прилипнуть до приводного валу.

Добра порада: Щоб хліб був цілим після випікання, знімайте лопатки для замішування відразу ж після приготування тіста.

- Швидко натисніть кнопку Start/Stop, щоб перервати процес приготування та випікання або витягніть штепсельну вилку приладу з розетки.
- Відкрийте кришку та витягніть форму для випікання. Руками, посипаними борошном, витягніть тісто та зніміть лопатки для замішування.
- Поверніть тісто в форму та закрийте кришку.
- Вставте вилку в розетку та натисніть кнопку Start/Stop. Робоча програма продовжиться. Перш ніж подавати хліб, дайте йому охолонути протягом 15-30 хвилин. Перш ніж різати хліб, перевірте, чи випадково не залишилась в буханці лопатка для змішування.

Обережно
Не намагайтесь запускати хлібопічку, якщо вона ще не охолола чи не нагрілась. Якщо після запуску програми на дисплеї відображається «HHH», це означає, що температура в пекарній камері занадто висока. Негайно припиніть виконання програми та вимкніть прилад з розетки. Потім відкрийте кришку та дайте приладу повністю охолонути, перш ніж знову використовувати (за виключенням програм BAKE та JAM). Якщо після запуску програми на дисплеї відображається «LLL», це означає, що температура в пекарній камері занадто низька. Необхідно використовувати хлібопічку в теплішому приміщенні (за виключенням програм BAKE та JAM). Якщо після натискання кнопки Start/Stop на дисплеї відображається «EE0», це означає, що термостат розімкнув електричну схему, перевірка термостата має виконуватися сертифікованим спеціалістом. Якщо на дисплеї відображається «EE1», це означає, що термостат замкнув електричну схему.

ОЧИЩЕННЯ Й ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Завжди від'єднуйте прилад від розетки перед чищенням, збиранням або розбиранням.
- У жодному разі не занурюйте прилад чи шнур живлення у воду. Не дозволяйте, щоб на електронні деталі приладу потрапляла волога.
- Не використовуйте грубі щітки, абразивні миючі засоби чи сталеві губки.
- Хлібопекарну форму і лопатки для замішування можна чистити вологою губкою з невеликою кількістю миючого засобу. Не кладіть ці деталі в посудомийну машину!
- Якщо лопатка для замішування вкрита залишками тіста і її важко зняти, залийте хлібопекарну форму гарячою водою і залиште приблизно на 30 хвилин. Якщо отвір у лопатці для замішування забився, його можна обережно прочистити дерев'яною шпажкою.
- Протріть дно заглиблення для випікання м'якою вологою ганчіркою, а тоді витріть насухо.
- Протріть корпус приладу вологою ганчіркою.
- Перш ніж збирати та складати прилад, скористайтесь м'якою ганчіркою, щоб протерти насухо всі деталі.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

220-240 В ~ 50 гц • 850 Вт

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: НЕ ОБМЕЖЕНИЙ.

Утилізація електричного та електронного обладнання (WEEE) Цей символ означає, що електричне та електронне обладнання не можна викидати разом із побутовими відходами. Старі прилади потрібно здавати окремо в спеціальні пункти збору. Правильна утилізація допомагає запобігти можливим негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людини, пов'язаним із неналежним поводженням із відходами. Споживачі зобов'язані здавати старе обладнання до відповідних пунктів збору для екологічно безпечного поводження з ним і його переробки. Щоб отримати додаткову інформацію, зверніться до місцевого органу з утилізації відходів або до продавця, у якого був придбаний продукт.

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Безопасността на електрическите уреди от **FIRST Austria** отговаря на признатите технически директиви и юридически разпоредби за безопасност.

- Прочетете внимателно тези инструкции преди да използвате уреда за първи път и ги запазете за бъдещи справки.
- Този уред не е предназначен за други употреби, освен описаните в това ръководство. Неправилната употреба може да доведе до нараняване или повреда. Винаги използвайте уреда според указанията.
- За да се защитите от свързаните с електричеството опасности, не потапяйте уреда или кабела в никакви течности.
- Ако уредът или захранващият кабел показват признаци на повреда, не използвайте уреда! Занесете уреда в упълномощен или квалифициран сервизен център за проверка и ремонт.
- Повреден захранващ кабел трябва да бъде заменен само от производителя или от оторизиран сервизен персонал.
- Този уред е предназначен за домашна употреба и други подобни приложения, като например:
  -) в кухни за персонал в магазини, офиси и други видове работна среда;
  -) във ферми;
  -) от клиенти в хотели, мотели и други видове жилищна среда;
  -) в заведения, предлагащи настаняване и закуска
- Не използвайте този уред с външен таймер или с устройства за дистанционно управление.
- По време на работа уредът се нагорещява. Следователно внимавайте да не докосвате горещите части.
- Уредът може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, ако са под наблюдение или получават наставления относно безопасната употреба на уреда и разбират свързаните с него опасности.
- Децата трябва да се наблюдават, за да сте сигурни, че няма да играят с уреда.

- Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако не са над 8 години и под наблюдение.
- Пазете уреда и неговия кабел извън досега на деца под 8 години.

- Преди да свържете уреда към захранващ източник, проверете дали посоченото върху него напрежение съответства на напрежението в дома ви. В противен случай се обърнете към доставчика и не използвайте уреда.
- Ако уредът е заземен (клас на защита I), стенният контакт и всеки удължител, към който уредът се свързва, трябва също да бъдат заземени.
- Не оставяйте кабела да виси от ръба на маса или плот. Не оставяйте кабела да докосва горещи повърхности.
- Употребата на приставки, които не са препоръчани или не се предлагат от производителя, може да предизвика пожар, токов удар или наранявания.
- Не използвайте този уред на открито.
- Винаги изключвайте от захранването след употреба, преди почистване и в случай на неизправно функциониране.
- Не дърпайте директно захранващия кабел; дърпайте щепсела, за да изключите уреда от захранването.
- Не сме отговорни за щети, които могат да възникнат, ако уредът се използва за цели, които се различават от предназначението му или се използва по неподходящ начин.
- Ремонтите и другите предприети работи по уреда трябва да се извършват от упълномощен специализиран персонал.

Забележка: Максималните количества брашно и мая са съответно 800 g и 6 g!

ПРЕГЛЕД НА УРЕДА (Виж фиг.1)

1. Капак на уреда
2. Прозорец за наблюдение
3. 2 лопатки за замесване
4. Форма за печене
5. Панел за управление
6. Корпус
7. Инструмент за отстраняване на месителните лопатки
8. Мерителна купа
9. Мерителна лъжица

ПРАВИЛНО ИЗПОЛЗВАНЕ

СВОЙСТВА

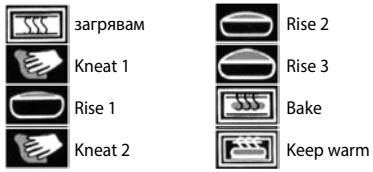
Можете да използвате уреда за автоматично приготвяне на хляб, за да изпечете хляб по ваш вкус.

- Можете да избирате между 12 различни програми за печене.
- Имате готови за използване смеси за печене.
- Можете да замесвате тесто за юфка, тесто за кифлички и да добавяте конфитюр
- С програмата за изпичане без глутен можете успешно да правите тесто по рецепти без глутен с брашна без глутен, като царевично брашно, брашно от елда и брашно от картофи.

ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ (Виж фиг. 2)

A. ДИСПЛЕЙ

1. Отчита избора за тегло (750 g, 1000 g, 1250 g)
2. Оставащото време за печене в минути и програмираното време
3. Избрана степен на изпичане (По-малко → Средна → Тъмен → Бързо)
4. Избрания номер на програма.
5. Последователността на програмата



B. МЕНЮ

Заредете желаната програма за изпичане. На дисплея се показват номерът на програмата и съответното време за изпичане.

Важно:

При натискане на всички бутони се чува звуков сигнал, освен ако уредът не работи .

C. РАЗМЕР НА ХЛЯБА

Изберете общото тегло (750 g, 1000 g и 1250 g). Натискайте бутона достатъчно дълго, докато се покаже отметка под желаното тегло.

Забележка:

Подразбиращата се настройка при активиране на уреда е 1250 g. При програми 6, 7, 11 и 12 размерът на хляба не може да бъде задаван.

D. ТАЙМЕР ЗА ЗАКЪСНЕНИЕ

Изместено във времето печене.

E. ЦВЯТ

Изберете степента на изпичане (По-малко → Средна → Тъмен → Бързо). Натискайте бутона за цвят достатъчно дълго, докато се покаже отметка под желаната степен на изпичане. Времето на изпичане зависи от избраното ниво на изпичане. За програми за изпичане 1-4, можете да активирате бърз режим като натискате бутона, докато триъгълникът покаже

програма за бързо изпичане. При програми 6, 7 и 11 не можете да избирате настройката за степен на изпичане.

F. СТАРТ/СТОП

За да стартирате или спрете работата или за да изтриете указан таймер. За да прекъснете работата, натиснете за кратко бутона Старт/стоп, докато чуете звуков сигнал и времето на дисплея не започне да примигва. Повторното натискане на бутона Старт/стоп води до възобновяване на работата. Ако не натиснете ръчно бутона Старт/стоп, машината ще възобнови програмата автоматично след 10 минути. За да завършите операциите и да изтриете настройките, натиснете бутона Старт/стоп за 3 секунди, докато чуете продължителен звуков сигнал.

Забележка:

Не натискайте бутона Страт/стоп, ако само желаете да проверите състоянието на хляба.

ФУНКЦИЯ ЗА ЗАПАМЕТЯВАНЕ

При повторно включване след спиране на захранването за около 10 минути, програмата продължава от същата точка. Това не важи, обаче, при прекъсване на процеса на изпичане чрез натискане на бутона Старт/стоп за 3 секунди.

ПРОЗОРЕЦ

Можете да проверите процеса на изпичане през прозореца.

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ

Можете да изберете желана програма чрез натискане на бутон от менюто. На дисплея се показват номерът на програмата. Времето на изпичане зависи от избраните програмни комбинации. Вижте раздела „Програмна последователност".

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 1: ОСНОВНО ПЕЧЕНЕ

За бели и смесени типове хляб, състоящи се предимно от пшенично или ръжено брашно. Хлябът има компактна консистенция. Можете да настроите степента на изпичане на хляба чрез бутона за цвят.

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 2: ФРЕНСКИ

За леки хлябове от фино брашно. Обикновено хлябът е пухкав и има хрупкава коричка. Това е подходящо при изпичане на рецепти, изискващи масло, маргарин или мляко.

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 3: ПЪЛНОЗЪРНЕСТ

За хляб с голямо разнообразие от брашна, изискващ продължително месене и втасване (например пълнозърнесто брашно и ръжено брашно). Хлябът е по-компактен и по-тежък.

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 4: СЛАДЪК

За хляб с добавки, като плодови сокове, гранулирани кокосови трици, сухи плодове, шоколад или добавена захар. Поради по-дългата фаза на втасване, хлябът е лек и въздушен.

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 5: СУПЕР БЪРЗО

Месене, втасване и изпичане по най-бързия начин. Изпеченият хляб има най-груб вид, в сравнение с останалите менюта.

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 6: ТЕСТО

За приготвяне на тесто с мая за кифли, пици и козунаци. При тази програма няма изпичане.

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 7: ТЕСТО ЗА СПАГЕТИ

За приготвяне на тесто за макарони. При тази програма няма изпичане.

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 8: МЛЯКО И МАСЛО

Хлябът се приготвя с маслено мляко или кисело мляко

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 9: БЕЗ ГЛУТЕН:

За хляб от брашна и смеси за печене без глутен. Безглутеновите брашна изискват по-дълго време за поемане на течностите и имат различни свойства при втасване.

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 10: КЕКС

Месене, втасване и изпичане, но при използване на сода.

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 11: КОНФИТЮР

За правене на конфитюр

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 12: ИЗПИЧАНЕ

За допълнително изпичане на хляб, който е твърде лек или недостатъчно изпечен. При тази програма няма месене и втасване. Хлябът се поддържа топъл за около час след края на процедурата по печене. Това води до предотвратяване на твърде голямото му овлажняване.

- За постоянно прекъсване на тази функция натиснете бутона Старт/стоп за три секунди, докато чуете дълги звукови сигнали. За да изключите уреда, изключете от захранването.

В програми 1,2,3,4,5, 6, 8 и 9 по време на програмата се чува поредица от къси звукови сигнали. Скоро след това добавете всички съставки, като плодове или ядки. Ще се покаже думата „ADD" (Добавяне) Съставките не се нарязват от месителните лопатки. Ако сте задали таймер за закъснение, можете да поставите всички съставки във формата за печене още в началото. В този случай, обаче подовете и ядките трябва да бъдат нарязани на дребно.

НАСТРОЙКА НА ТАЙМЕРА

Функцията за таймер позволява по-късно изпичане. Използвайки клавишите < и >, за дайте желаното крайно време за изпичането. Изберете програма. Дисплеят показва необходимото време за изпичане. С помощта на клавиша стрелка < и > можете да промените крайното време на изпичане на стъпки от 10 минути. Натискайте клавиша стрелка, за да изпълните функцията по-бързо. На дисплея се показват общото време на изпичането и времето за закъснение. Ако прехвърлите времето за закъснение, можете да го промените с използване на клавиша < и >. Потвърдете настройката на

таймера с помощта на бутона Старт/стоп. Колоната на дисплея примигва и програмата започва да се изпълнява. Когато процесът на изпичане завърши, се издават десет звукови сигнала и дисплеят показва 0:00.

Пример:
8 часа сутринта е и желаете пресен хляб след 7 часа и 15 минути, т.е в 3:15 следобед. Изберете програма 1, след това натискайте бутона на таймера, докато на дисплея се покаже 7:15 - времето, след което искате да поучите готовия хляб. Обърнете внимание, че функцията на таймера не е налична при програми за конфитюр.

Забележка
Не използвайте функцията на таймера, когато работите с бързо смесване на съставки, като яйца, мляко, сметана или масло.

ПРЕДИ ПЕЧЕНЕТО

За успешно изпичане, имайте предвид след

СЪСТАВКИ

- Извадете формата за изпичане от корпуса, преди да поставите в нея съставките.
  Ако съставките достигнат областта за печене, може да предизвикат пожар при нагряване на изпичащите елементи.
- Винаги поставяйте съставките в указания ред във формата за изпичане.
- Всички съставки трябва да имат стайна температура, за поддържане на оптимални резултати при втасването на маята.
- Измерете точно съставките. Дори малките отклонения от указаните в рецептата количества могат да засегнат резултатите от печенето.

Забележка
Никога не използвайте по-големи количества от указаните. Твърде многото тесто може да повдигне формата за печене и да попадне в нагревателните елементи, причинявайки пожар. **Макс. 800 г брашно и 6 г мая!**

ПЕЧЕНЕ НА ХЛЯБ

ПОДГОТОВКА

Спазвайте инструкциите за безопасност в ръководството. Поставете машината за хляб на равна, твърда основа.

1. Издърпайте изцяло тавата вън от уреда.
2. Притиснете лопатките за месене към задвижващите валове във формата за печене. Уверете се, че са поставени добре на място.
3. Поставяйте съставките в указания ред във формата за изпичане. Първо добавете течните съставки, захарта и солта, а след това маята и останалите съставки.

Забележка: Уверете се, че маята не влиза в контакт със солта или течностите.

За да видите максимално допустимите количества на брашното и маята, вижте рецептата.

4. Издърпайте изцяло тавата вън от уреда. Уверете се, че е поставена правилно.
5. Затворете капака на уреда.
6. Поставете щепсела в контакта. Чува се звуков сигнал и дисплеят показва програмния номер и продължителността на програма 1.
7. Изберете програма с бутона на менюто. Всяко въвеждане се потвърждава от акустичен сигнал.
8. Показва цвета на хляба. Маркировката на дисплея показва дали сте избрали леко, средно или силно изпечен хляб. Можете да изберете настройка „Бързо", за да намалите времето за изпичане.

Забележка:
За програми 6, 7,11 функциите „степен на покафеняване" и „Бързо" не са налични.

9. Имате възможност да указвате време за прекъсване на програмата чрез функцията „Таймер". Можете да въведете закъснение до максимум 15 часа.

Забележка:
Функцията за закъснение не е налична при програма 11.

ИЗБЕРЕТЕ ПРОГРАМА.

Стартирайте програмата с помощта на бутона Старт/стоп.
Програмата изпълнява автоматично различни операции. Можете да наблюдавате програмната последователност от прозорец на машината за изпичане на хляб. Понякога е възможно възникване на кондензат върху прозореца за наблюдение. Капакът на уреда може да се отвори по време на месене.

Забележка:
При програмите с фаза на предварително загряване процесът на месене ще започне едва след края на фазата „предварително загряване". Моля, проверете продължителността на загряването в таблицата за времетраене на програмите. По време на фазата на загряване устройството работи тихо и ненатрапчиво.
Не отваряйте капака на уреда по време на печене. Хлябът може да спадне.

Съвет: След 5 минути месене, проверете консистенцията на тестото. То може да бъде меко, лепкаво или с мехурчета. Ако е твърде сухо, добавете течност. Ако е твърде влажно, добавете брашно (1/2 до 1 супена лъжица, ако е необходимо).

ЗАВЪРШВАНЕ НА ПРОГРАМА.

След завършване на процеса на печене се чуват 10 звукови сигнала и дисплеят показва 0:00. В края на програмата уредът автоматично преминава в режим на подгряване за около 60 минути. В този режим в уреда циркулира топъл въздух. За постоянно

прекъсване на функцията за подгряване натиснете бутона Старт/стоп за три секунди, докато чуете два звукови сигнала.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Преди да отворите капака на уреда, издърпайте щепсела от контакта. Изключвайте уреда от контакта, когато не го използвате!

ИЗВАЖДАНЕ НА ХЛЯБА

При изваждане на формата за печене, винаги използвайте подложки или ръкавици за фурна. Хванете формата за печене под наклон над решетката и разклащайте леко, докато хлябът се плъзне извън нея. Ако хлябът не се плъзне вън от лопатките за месене, внимателно свалете лопатките с помощта на приложеното устройство.

Забележка:
Не използвайте метални обекти, които могат да надраскат незалепващото покритие. След отстраняване на хляба, незабавно измийте формата за печене с топла вода. Това предотвратява залепването на лопатките към задвижващия вал.

Съвет: Ако свалите лопатките след последното месене, хлябът ще остане цял, когато го извадите от формата за печене.

- Натиснете за кратко бутона Старт/стоп, за да прекъснете процеса на печене или извадете щепсела от контакта.
- Отворете капака на уреда, за да извадите формата за печене. Можете да извадите тестото с набрашнени ръце и да отстраните тестомесилката.
- Върнете обратно тестото и затворете капака на уреда.
- Поставете щепсела в контакта и включете уреда чрез натискане на бутона. Започва да се изпълнява програмата за месене. Оставете хляба да се охлади за 15-30 минути преди консумация. Преди да нарежете хляба, се уверете, че тестомесилката е все още във формата за печене.

Предупреждение
Не правете опити да стартирате машината за хляб, преди да се охлади или загрее. Ако дисплеят показва "HHH" след стартиране на програмата, означава, че температурата в нея е твърде висока. Трябва да спрете програмата и да изключите незабавно от контакта. Отворете капака и оставете машината да се охлади напълно, преди да я използвате отново (освен в програмите ПЕЧЕНЕ и КОНФИТЮР) Ако дисплеят показва "LLL" след стартиране на програмата, означава, че температурата в нея е твърде ниска. Укажете по-висока температура на средата (освен в програмите ПЕЧЕНЕ и КОНФИТЮР) Ако дисплеят покаже „EEO", след като натиснете бутона Старт/стоп, означава задействане на температурния сензор за отворена верига. Занесете машината за проверка на сензора от упълномощен експерт. Ако дисплеят показва „EE1", означава, че температурният сензор е дал на късо.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Винаги изваждайте щепсела на уреда от контакта преди почистване, сглобяване или разглобяване.
- Никога не потапяйте уреда или захранващия му кабел във вода. Не допускайте електрическите части да влизат в контакт с влага.
- Не използвайте абразивни почистващи препарати, стоманени телчета или абразивни кърпи.
- Формата за хляб и перките за месене могат да се почистват с влажна гъба и малко препарат. Не ги поставяйте в съдомиялна машина!
- Ако перката за месене се сваля трудно поради наслагвания, напълнете формата за хляб с гореща вода и оставете за около 30 минути. Ако отворът в перката за месене е задръстен, можете да го почистите внимателно с дървено шишче.
- Избършете долната част на кухината за печене с мека влажна кърпа и след това подсушете с избърсване.
- Избършете корпуса на модула с влажна кърпа.
- Подсушете добре всички части с мека, кърпа преди да ги сглобите и да съхраните уреда.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ:

220-240 V ~ 50 Hz • 850 W

Изхвърляне на отпадъци от електрическо и електронно оборудване (WEEE)

Този символ показва, че електрическото и електронното оборудване не трябва да се изхвърля заедно с битовите отпадъци. Старите уреди трябва да се събират отделно и да се изхвърлят на определени събирателни пунктове. Правилното изхвърляне предотвратява възможни неблагоприятни последици за околната среда и човешкото здраве, причинени от неправилно третиране на отпадъци. Потребителите са законово задължени да предават старото електрическо оборудване на подходящи събирателни пунктове за екологично обезвреждане и рециклиране. За повече информация се свържете с местния орган за управление на отпадъците или с търговеца, от когото сте закупили продукта.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

La sécurité des appareils électriques **FIRST Austria** est conforme aux directives techniques reconnues et aux réglementations légales en matière de sécurité:

- Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser cet appareil pour la première fois et les conserver pour toute référence future.
- Cet appareil n'est pas destiné à d'autres usages que ceux décrits dans ce manuel. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures ou des dommages. Utilisez toujours l'appareil comme indiqué.
- Pour éviter tout risque électrique, ne plongez pas cet appareil ou ce cordon dans un liquide.
- N'utilisez pas l'appareil ou le cordon d'alimentation s'ils présentent des signes de dommages ! Ramenez le produit à un centre de service agréé et qualifié pour inspection ou réparation.
- Un cordon d'alimentation endommagé doit uniquement être remplacé par le fabricant ou par un personnel de service agréé.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des tâches ménagères et des besoins similaires, telles que :
  -) les espaces de cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements professionnel ;
  -) les fermes ;
  -) par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres environnements de type résidentiel ;
  -) les environnements de type chambres d'hôtes
- Ne faites pas fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un dispositif de télécommande.
-  L'appareil devient chaud lorsqu'il est utilisé. Ainsi, il ne faut pas toucher les parties chaudes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, et par des personnes ayant une incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissance si elles sont supervisées ou instruites sur l'usage de l'appareil en sécurité et si elles comprennent les dangers impliqués.
- Les enfants doivent être encadrés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être nettoyé et entretenu par des enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sur surveillance.

- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à celle du secteur dans votre maison. Si ce n'est pas le cas, contactez votre revendeur et n'utilisez pas l'appareil.
- Si l'appareil est mis à la terre (classe de protection I), la prise secteur et toute rallonge à laquelle elle est connectée doivent également être mises à la terre.
- Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord d'une table ou d'un comptoir. Ne laissez pas le cordon toucher les surfaces chaudes.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant pourrait provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation, avant tout nettoyage et en cas de dysfonctionnement.
- Lors du débranchement de l'appareil, ne tirez pas sur le cordon mais plutôt sur la prise.
- Nous déclinons toute responsabilité de tout dommage pouvant se produire si l'appareil est utilisé à des fins autres que celles prévues ou s'il est utilisé de manière inappropriée.
- Les réparations et autres travaux effectués sur l'appareil ne doivent être effectués que par du personnel spécialisé agréé !

Remarque : La quantité maximale de farine et de levure est de 800 g et 6 g !

VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

(Voir fig. 1)

1. Couvercle
2. Hublot de contrôle
3. 2 Palettes de pétrissage
4. Moule de cuisson
5. Panneau de commande
6. Boîtier
7. Crochet de retrait des palettes de pétrissage
8. Tasse à mesurer
9. Cuillère de dosage

UTILISATION

PROPRIÉTÉS

La machine à pain automatique permet de préparer du pain selon cotre goût.

- Vous pouvez choisir parmi 12 programmes de cuisson différents.
- Vous pouvez choisir des mélanges à cuire prêts à l'emploi.
- Vous pouvez préparer de la pâte à nouilles ou du pâton et faire de la confiture.
- Avec le programme "Sans gluten", vous pouvez préparer des mélanges à cuire et des recettes à l'aide de farine sans gluten telle que la farine de maïs, farine de sarrasin et de pomme de terre.

PANNEAU DE COMMANDE (Voir fig. 2)

A. AFFICHAGE

1. Affiche le poids sélectionné (750 g, 1000 g, 1250 g)
2. La durée restante de cuisson en minutes et la durée programmée
3. le degré de brunissage sélectionné (Faible → Moyen → Foncé → Rapide)
4. Le numéro de programme sélectionné
5. Les phases de traitement du programme



B. MENU

Charger le programme de cuisson souhaité. Le numéro de programme et la durée de cuisson correspondante sont affichés à l'écran.

Important :
La pression de chaque touche est accompagnée d'un signal sonore audible, à moins que l'appareil soit occupé à exécuter un programme.

C. TAILLE DE MICHE DE PAIN

Sélectionnez le poids global (750 g, 1000 g, et 1250 g). Appuyez à plusieurs reprises sur la touche jusqu'à ce que une marque apparaisse sous le poids souhaité.

Remarque:
Le poids par défaut à la mise en marche de l'appareil est 1250 g. On ne peut pas choisir le poids de miche de pain dans les programmes 6, 7, 11 et 12.

D. MINUTERIE

Cuisson programmée par minuterie.

E. DORURE

Sélectionner le degré de brunissage ((Faible → Moyen → Foncé → Rapide). Appuyez à plusieurs reprises sur la touche Color (Dorure) jusqu'à ce que une marque apparaisse au dessus du degré de brunissage. La durée de cuisson varie en fonction du degré de brunissage sélectionné. Pour les programmes de cuisson 1 à 4 vous pouvez activer le mode rapide en appuyant à plusieurs reprises sur la touche jusqu'à ce qu'un triangle apparaisse indiquant le mode rapide. Pour les programmes de cuisson 6, 7 et 11 on ne peut pas choisir le degré de brunissage.

F. START/STOP (MARCHE/ARRÊT)

Pour mettre en marche ou pour arrêter ou pour effacer la durée minuterie fixée. Pour arrêter l'opération, appuyez sur la touche Start/Stop, il y aura un signal sonore et l'heure clignotera à l'écran. Appuyez à

nouveau sur la touche Start/Stop pour reprendre l'opération. Si vous n'appuyez pas à nouveau sur la touche Start/Stop, la machine reprend l'opération automatiquement au bout de 10 minutes. Pour arrêter définitivement l'opération et effacer le réglage, maintenez enfoncée la touche Start/Stop pendant près de 3 secondes jusqu'à ce qu'un long signal sonore soit émis.

Remarque:
N'appuyez sur la touche Start/Stop si c'est uniquement pour connaître l'état de cuisson du pain.

FONCTION MÉMOIRE

En cas de coupure de courant ne dépassant pas 10 minutes, le programme reprend à partir du point d'arrêt, une fois le courant est rétabli. Ceci n'est pas valable si vous annulez/arrêtez manuellement le processus de cuisson en maintenant enfoncée la touche Start/Stop pendant près de 3 secondes.

HUBLOT DE CONTRÔLE

Cette fenêtre permet d'inspecter le processus de cuisson.

PROGRAMMES DE CUISSON

La touche menu permet la sélection du programme souhaité. Le numéro de programme correspondant est affiché à l'écran. La durée de cuisson varie en fonction du programme sélectionné. Voir le chapitre « Séquence du programme ».

PROGRAMME DE CUISSON 1 : STANDARD (BASIC)
Pour préparer du pain blanc et du pain mixte constitué essentiellement de farine de blé complet et de farine de seigle. Le pain obtenu aura une consistance compacte. Vous pouvez régler le degré de brunissage à l'aide du bouton Color 'Dorure).

PROGRAMME DE CUISSON 2 : FRANÇAIS
Pour préparer du pain léger à partir de farine fine. Normalement le pain est duveteux et une croûte croustillante. Ce programme ne convient pas pour préparer des recettes se basant sur le beurre, margarine ou lait.

PROGRAMME DE CUISSON 3 : BLÉ COMPLET (WHOLE WHEAT) :
Pour préparer du pain fait avec une grande variété de farines, exige plus de temps pour les phases de pétrissage et de montée de la pâte (par exemple, farine de blé complet et farine de seigle.). Le pain serait plus consistant et lourd.

PROGRAMME DE CUISSON 4 : SUCRÉ (SWEET) :
Pour préparer du pain avec additifs tels que jus de fruits, noix de coco râpée, raisins, fruits secs, chocolat ou adjonction de sucre. Grâce à une plus longue phase de montée de la pâte, le pain sera léger et aéré.

PROGRAMME DE CUISSON 5 : SUPER RAPIDE
Les phases de pétrissage, montée de la pâte et cuisson sont très rapides. Mais le pain cuit et le plus brut parmi tous les pains préparés par les autres menus.

PROGRAMME DE CUISSON 6 : PÂTE (DOUGH) :
Pour préparer une pâte faite avec de la levure pour petits pains, pizza ou pains à la vapeur. Ce programme ne fait pas de cuisson.

PROGRAMME DE CUISSON 7 : PÂTE À NOUILLES (PASTE DOUGH) :
Pour préparer de la pâte à nouilles. Ce programme ne fait pas de cuisson.

PROGRAMME DE CUISSON 8 : LAIT FERMENTÉ (BUTTERMILK BREAD)
Pour préparer du pain avec du babeurre ou du yaourt.

PROGRAMME 9 : SANS GLUTEN (GLUTEN FREE) :
Le pain est préparé à base de farine sans gluten et des mélanges à cuire. Les farines sans gluten demandent plus de temps pour la prise des liquides et ont des propriétés de levée différentes.

PROGRAMME DE CUISSON 10 : GÂTEAU (CAKE) :
Pétrit, fait lever la pâte et prépare à base de bicarbonate de soude ou de levure chimique.

PROGRAMME 11 : CONFITURE (JAM) :
Pour faire des confitures.

PROGRAMME 12 : CUISSON AU FOUR (BAKE) :
Utilisé pour augmenter le temps de cuisson du pain très léger ou pas assez cuit. Ce programme il n'y a pas de pétrissage ni de montée de la pâte. Le pain sera gardé au chaud pendant 1 heure après l'opération de cuisson. Ceci éviterait au pain de devenir trop humide.

- Pour arrêter cette fonction avant sa fin maintenez enfoncée la touche Start/Stop pendant près de 3 secondes jusqu'à ce que un long signal sonore soit émis. Pour éteindre l'appareil, débranchez-le de la prise secteur.

Dans les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 et 9 un bref signal sonore est émis durant les différentes phases du programme. Ajoutez tout de suite après les autres ingrédients tels que fruits ou noix. L'indication"ADD" sera affichée. Les ingrédients ne sont pas hachés par les palettes de pétrissage.
Si vous avez réglé la minuterie, vous pouvez mettre tous les ingrédients dans le moule de cuisson au début. Dans ce cas, les fruits et les noix devraient être coupés en petits morceaux.

RÉGLER LA MINUTERIE

La minuterie permet une cuisson programmée. Utilisez les touches de navigation < et >, pour fixer l'heure de fin de l'opération de cuisson. Choisissez un programme. Le temps de cuisson nécessaire est affiché à l'écran. Utilisez la touche de navigation < et > pour changer l'heure de fin de l'opération de cuisson par incréments de 10 minutes. Maintenez la touche enfoncée pour aller plus vite. L'écran affichera la durée totale de cuisson et le délai programmé. Si vous surajustez la durée, vous pouvez la corriger à l'aide de la touche de navigation < et >. Confirmez le réglage de la minuterie au moyen de la touche Start/Stop. Les deux points de l'écran se mettent à clignoter et va opérer un décompte. Une fois le programme terminé, 10 bips sonores se feront entendre et l'écran affichera 0:00.

Exemple :
Il est 8h du matin et vous souhaitez manger du pain frais à 15h15, soit dans 7 heures et 15 minutes. Sélectionnez au préalable le programme numéro 1 puis appuyez sur le bouton « timer » jusqu'à ce que l'information 7:15 apparaisse à l'affichage. La fonction minuterie n'est pas possible avec le programme Confiture (Jam).

Remarque
N'utilisez pas la fonction minuterie avec des ingrédients périssables tels que œufs, lait, crème ou fromage.

AVANT LA CUISSON

Pour réussir votre cuisson, prenez en considération les facteurs suivants :

INGRÉDIENTS

- Sortez le moule de cuisson du boîtier avant d'y mettre les ingrédients.
  Car si les ingrédients atteignent les éléments chauffants de la zone de cuisson, il peuvent brûler et provoquer un incendie.
- Mettez les ingrédients dans le moule de cuisson en suivant l'ordre indiqué dans la recette.
- Tous les ingrédients doivent être à la température ambiante pour obtenir un résultat optimal de levée de la levure.
- Mesurez les ingrédients avec précision. Même un écart insignifiant par rapport à la quantité spécifiée dans la recette peut affecter les résultats de la cuisson.

Remarque
Ne dépassez jamais les quantités prescrites. Une quantité de pâte peut déborder du moule et tomber sur les éléments chauffants et provoquer un incendie.
Max. 800 g de farine et 6 g de levure!

PRÉPARATION DE PAIN

PRÉPARATION
Respectez toutes les consignes de sécurités de ce manuel. Placez la machine à pain sur une surface plate et solide.

1. Sortez le moule de cuisson de l'appareil.
2. Insérez les palettes de pétrissage dans les tiges d'entraînement du moule de cuisson. Assurez-vous qu'elles sont fermement fixées en place.
3. Mettez les ingrédients dans le moule de cuisson en suivant l'ordre indiqué dans la recette. Les substances liquides doivent être placées d'abord, puis le sucre et le sel, puis la farine, rajoutez toujours en dernier la levure.

Remarque: assurez-vous que la levure n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides ou le sel.
Se référer à la recette pour les quantités maximales de farine et de levure à utiliser.

4. Remettez le moule de cuisson dans l'appareil. Vérifiez qu'il est correctement installé.
5. Fermez le couvercle.
6. Branchez la fiche dans la prise secteur. Un bip se fera entendre et le numéro et la durée de programme 1 sont affichés à l'écran.
7. Utilisez la touche menu pour la sélection du programme souhaité. Chaque entrée est confirmée par un bip.
8. Sélectionnez le degré de brunissage. L'indication sur l'écran affichera le degré choisi (Léger, Moyen ou Foncé). Vous pouvez également choisir la fonction „Rapid" pour écourter la durée de cuisson.

Remarque:
Pour les programmes 6, 7 et 11, les fonctions „Degré de brunissage" et „Rapid" ne sont pas disponibles.

9. Maintenant vous pouvez régler l'heure de fin de cuisson au moyen de la minuterie. La durée maximale de programmation de la minuterie est de 15 heures.

Remarque :
Cette fonction n'est pas disponible dans le programme 11.

DÉMARRAGE DU PROGRAMME

Appuyez sur la touche Start/Stop pour démarrer le programme.
Le programme exécutera automatiquement les différentes opérations. Vous pouvez contrôler les étapes du programme à travers le hublot de la machine à pain. Il peut arriver, occasionnellement, que de la condensation se forme sur le hublot. Le couvercle peut être ouvert pendant le pétrissage.

Remarque :
Pour les programmes avec une phase de préchauffage, le pétrissage ne commence qu'après la fin de la phase de « préchauffage ». Veuillez consulter le tableau des durées de programmes pour la durée du préchauffage. Pendant la phase de préchauffage, l'appareil fonctionne discrètement et silencieusement.
N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson. Le pain peut se briser.

Conseil : Après 5 minutes de pétrissage, vérifiez la consistance de la pâte. Elle doit être molle et gluante. Si elle est trop sèche, ajoutez un peu de liquide. Si elle est trop moelleuse, ajoutez un peu de farine (1/2 à 1 cuillère à café une ou plusieurs fois, selon les besoins).

ARRÊT DU PROGRAMME

Une fois le processus de cuisson terminé, 10 bips sonores se feront entendre et 0:00 sera affiché. À la fin du programme la machine passe automatiquement en mode réchauffage pendant 60 minutes. Dans ce mode, de l'air chaud circule à l'intérieur de l'appareil. Pour arrêter définitivement cette fonction de réchauffage, maintenez enfoncée la touche Start/Stop jusqu'à ce que deux longs bips soit émis.

AVERTISSEMENT
Débranchez toujours l'appareil du secteur avant d'ouvrir le couvercle. Lorsqu'il n'est pas utilisé, l'appareil ne doit jamais être branché au secteur !

SORTIR LE PAIN
Utilisez toujours des gants pour four pour sortir le moule de cuisson. Tenez le moule incliné sur la grille et secouez légèrement jusqu'à ce que le pain sorte du moule. Si le pain n'arrive pas à se dégager des palettes de pétrissage, utilisez le crochet fournis pour retirer les palettes de pétrissage du pain.

Remarque :
N'utilisez jamais d'ustensiles en métal car ils peuvent rayer le revêtement antiadhésif. Rincez le moule de cuisson à l'eau chaude tout de suite après le retrait du pain. Ceci empêcherait les palettes de pétrissage de coller dans les tiges d'entraînement.

Conseil : Si vous ôtez les palettes de pétrissage juste à la fin du pétrissage de la pâte, le pain restera intact lorsque vous le sortez du moule de cuisson.

- Appuyez brièvement sur la touche Start/Stop pour interrompre le processus de cuisson ou débranchez la prise secteur.
- Ouvrez le couvercle et sortez le moule de cuisson de l'appareil. Vous pouvez sortir la pâte avec vos mains enfarinées et retire les palettes de pétrissage.
- Remettez la pâte et refermez le couvercle.
- Branchez la prise secteur et appuyez sur la touche Start/Stop. Le programme de cuisson reprend. Laissez le pain refroidir pendant 15 à 30 minutes avant d'en manger. Avant de couper le pain, assurez-vous que les palettes de pétrissage ont été retirées.

Avertissement
N'essayez pas de démarrer la machine à pain avant qu'elle ne soit refroidie ou préchauffée. Si l'écran affiche "HHH" une fois le programme démarré, cela veut dire que la température à l'intérieur de l'appareil est trop élevée. Vous devez arrêter immédiatement le programme et débrancher de la prise de courant. Puis ouvrez le couvercle et laissez l'appareil refroidir complètement avant de la réutiliser (à l'exception pour les programmes Cuisson (BAKE) et Confiture (JAM)). Si l'écran affiche "LLL" une fois le programme démarré, cela veut dire que la température à l'intérieur de l'appareil est trop basse. Vous devez placez la machine à pain dans un environnement plus chaud (à l'exception pour les programmes Cuisson (BAKE) et Confiture (JAM)). Si l'écran affiche "EE0" une fois la touche Start/Stop appuyée, cela veut dire que le capteur de température est en circuit ouvert, adressez-vous à un spécialiste agréé pour examiner soigneusement le capteur. Si l'écran affiche "EE1" cela veut dire que le capteur de température est en court-circuit.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation avant de le nettoyer, de l'assembler ou de le démonter
- N'immergez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau. Ne laissez pas de pièces électriques entrer en contact avec l'humidité.
- N'utilisez pas de tampons à récurer, de nettoyants abrasifs ou de laine d'acier.
- Le moule à pain et les lames de pétrissage peuvent être nettoyés avec une éponge humide et un peu de détergent. Ne lavez pas ces articles au lave-vaisselle !
- Si la lame de pétrissage est incrustée et difficile à libérer, remplissez le moule à pain avec de l'eau chaude et laissez reposer environ 30 minutes. Si le trou de la lame de pétrissage est bouché, vous pouvez le nettoyer délicatement avec un pic à brochette en bois.
- Frottez le fond de la cavité de cuisson avec un chiffon doux et humide, puis essuyez-le.
- Essuyez le boîtier de l'appareil avec un chiffon humide.
- Séchez soigneusement toutes les pièces à l'aide d'un chiffon doux avant d'assembler et de ranger l'appareil.

DONNEES TECHNIQUES:
220-240 V ~ 50 Hz • 850 W

Élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE)
Ce symbole indique que les équipements électriques et électroniques ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers. Les anciens appareils doivent être collectés séparément et éliminés dans des points de collecte appropriés. Une élimination correcte permet de prévenir les effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine. Les consommateurs sont légalement tenus de rapporter les anciens appareils à des centres de collecte appropriés afin de garantir une élimination et un recyclage respectueux de l'environnement. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre autorité locale de gestion des déchets ou le détaillant où le produit a été acheté.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

La seguridad de los aparatos eléctricos de **FIRST Austria** cumple con las directivas técnicas reconocidas y las normativas legales de seguridad.

- Lea detenidamente estas instrucciones antes de usar este aparato por primera vez y guárdelas como referencia.
- Este aparato no está destinado a usos distintos de los descritos en este manual. El uso indebido puede causar lesiones o daños. Utilice siempre el aparato según las instrucciones.
- Para protegerle de cualquier riesgo eléctrico, no sumerja el aparato o los cables en cualquier líquido.
- Si el aparato o el cable de alimentación presenta cualquier signo de daños, ¡no lo opere! Lleve el producto a un centro de servicio autorizado y cualificado para su inspección o reparación.
- Un cable de alimentación dañado solo debe ser reemplazado por el fabricante o por personal de servicio autorizado.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares como:
  -) zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  -) granjas;
  -) para clientes de hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  -) entornos tipo alojamiento y desayuno
- No opere el aparato con un temporizador externo o un dispositivo por control remoto.
- El aparato se calienta durante su funcionamiento. Por lo tanto, tenga cuidado en no tocar ninguna de las partes calientes.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 o más años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de manera segura y entienden los peligros asociados.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

- La limpieza y el mantenimiento del Usuario no deben realizarlo niños salvo que tenga más de 8 años de edad y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- Antes de conectar el aparato a la corriente eléctrica, compruebe si la tensión indicada en el aparato se corresponde con la tensión de su hogar. Si no fuera el caso, póngase en contacto con el distribuidor y no use el aparato.
- Si el aparato está conectado a tierra (clase de protección I), la toma de pared y cualquier extensión a la que esté conectado debe también estar conectada a tierra.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera. No deje que el cable toque superficies calientes.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede provocar un incendio, descarga eléctrica o lesiones.
- No use este aparato en el exterior.
- Desconecte siempre el aparato de la corriente eléctrica tras su uso, antes de limpiarlo y en caso de un funcionamiento incorrecto.
- No tire directamente del cable de alimentación; en su lugar, tire del enchufe para desconectar el aparato de la alimentación.
- No asumimos ninguna responsabilidad por cualquier daño que pueda derivarse en caso de que se emplee el aparato para una finalidad diferente a la prevista o si se emplea de forma inapropiada.
- ¡Solo el personal especialista autorizado debe realizar las reparaciones y otros trabajos realizados en la unidad!

Nota: La cantidad máxima de harina y levadura es de 800 g y 6 g.

VISTA GENERAL DEL APARATO (véase figura 1)

1. Tapa del aparato
2. Ventana de visionado
3. 2 paletas de amasado
4. Molde de cocción
5. Panel de control
6. Carcasa
7. Retirador de paleta de amasado
8. Vaso de medida
9. Cuchara de medir

INTRODUCCIÓN AL USO ADECUADO:

PROPIEDADES

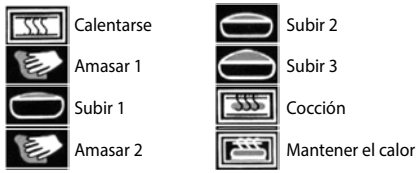
Puede usar la panificadora automática para realizar su cocción de pan según sus gustos.

- Puede elegir entre 12 programas diferentes de cocción.
- Puede usar mezclas de cocción listas para su uso.
- Puede amasar pasta de fideos o pasta de rollitos o hacer mermelada.
- Cuando use el programa de cocción "gluten-free" (sin gluten), puede realizar exitosas mezclas de cocción y recetas con harina sin gluten, como harina de maíz, harina de alforfón y harina de patata.

PANEL DE CONTROL (véase figura 2)

A. Pantalla

1. Pantalla para la selección del peso (750 g, 1000 g, 1250 g)
2. El tiempo de cocción restante en minutos y el tiempo programado
3. El grado seleccionado de aditamento (Lower (Inferior) → Medium (Medio) → Dark (Oscuro) → Rapid (Rápido))
4. El número de programa seleccionado
5. La secuencia de procesamiento del programa



B. MENÚ

Cargue el programa de cocción que desee. El número del programa y el tiempo de cocción correspondiente aparecen en la pantalla.

Importante:

Cuando se pulsa cualquier botón táctil, se debe oír una señal acústica, salvo que el aparato esté en funcionamiento.

C. TAMAÑO DE LA REBANADA

Seleccione el peso bruto (750 g, 1,000 g, 1,250 g). Pulse el botón hasta que el marcador aparezca bajo el peso que desee.

Nota:

La configuración por defecto tras la activación del aparato es 1,250 g. Los programas 6, 7, 11 y 12 no pueden ajustar el tamaño de la rebanada.

D. TEMPORIZADOR DE RETARDO

Cocción con tiempo de retardo.

E. COLOR

Seleccione el grado de aditamento (Lower (Inferior) → Medium (Medio) → Dark (Oscuro) → Rapid (Rápido)). Pulse el botón Colour hasta que el marcador aparezca por encima del grado de aditamento que desee. El tiempo de cocción cambia dependiendo del nivel de aditamento seleccionado. Para los programas de cocción 1-4 puede activar el modo rápido pulsando el botón hasta que el triángulo indique el programa rápido. Los programas 6, 7, y 11 no pueden seleccionar la configuración de color.

F. INICIO/PARADA

Se usa para iniciar o detener el funcionamiento o para eliminar un temporizador fijado. Para interrumpir el funcionamiento, pulse brevemente el botón Start/Stop hasta que se oiga una señal acústica y la hora parpadee en la pantalla. Se puede reiniciar la operación volviendo a pulsar el botón Start/Stop. Si no pulsa manualmente el botón Start/Stop, la máquina reiniciará el programa automáticamente después de 10 minutos. Para finalizar el funcionamiento y eliminar la configuración, mantenga pulsado el botón Start/Stop durante 3 segundos hasta que oiga una larga señal acústica.

Nota:

No pulse el botón Start/Stop cuando simplemente desee comprobar el estado del pan.

FUNCIÓN DE MEMORIA

Cuando se vuelve a conectar debido a una fallo de alimentación de hasta 10 minutos,, el programa continuará desde el mismo punto. Esto no se aplica, no obstante, cuando termine / cancele el proceso de cocción manteniendo pulsado el botón Start/Stop durante 3 segundos.

VISOR

Puede comprobar el proceso de cocción a través del visor.

PROGRAMAS DE COCCIÓN

Seleccione el programa que desee pulsando el botón de menú. En la pantalla se muestra el número del programa correspondiente. El tiempo de cocción depende de las combinaciones del programa seleccionado. Véase el capítulo "Secuencia de programas".

PROGRAMA DE COCCIÓN 1: BÁSICO

Es para pan blanco o mezcla consistente en harina Blanca o harina de centeno. El pan presenta una consistencia compacta. Puede ajustar el grado de aditamento del pan mediante el botón Colour.

PROGRAMA DE COCCIÓN 2: FRANCÉS

Es para pan ligero hecho de harina fina. Normalmente el pan es esponjoso y tiene una corteza crujiente. No es apto para recetas de cocción que requieran mantequilla, margarina o leche.

PROGRAMA DE COCCIÓN 3: TRIGO INTEGRAL

Es para pan con variedades pesadas de harina que requieren una fase de amasado y subida más larga (por ejemplo, harina de trigo integral o harina de centeno). El pan será más compacto y pesado.

PROGRAMA DE COCCIÓN 4: DULCE

Es para pan con aditivos como zumos de fruta, coco rallado, frutos secos, chocolate o azúcar añadido. Debido a su fase de subida más prolongada el pan será ligero y liviano.

PROGRAMA DE COCCIÓN 5: SÚPER RÁPIDO

Amasado, subida y cocción muy rápidas. Pero el pan cocido es el más áspero entre todos los menús de pan.

PROGRAMA DE COCCIÓN 6: MASA

Es para la preparación de pasta con levadura para bolos, pizza o trenzas. En este programa no se realiza cocción.

PROGRAMA DE COCCIÓN 7: MASA PARA PASTA

Es para preparar pasta de fideos. En este programa no se realiza cocción.

PROGRAMA DE COCCIÓN 8: LECHE AGRIA

Es para pan hecho con leche agria o yogur.

PROGRAMA 9: SIN GLUTEN

Es para pan que usa harina sin gluten y mezclas de cocción. Las harinas sin gluten requieren más tiempo para la absorción de líquidos y tienen diferentes propiedades de subida.

PROGRAMA DE COCCIÓN 10: PASTEL

Amasado, subida y cocción, pero la subida también se realiza con levadura y bicarbonato

PROGRAMA 11: MERMELADA

Es para realizar mermeladas.

PROGRAMA 12: COCCIÓN

Es para la cocción adicional de pan que es muy ligero o no está suficientemente cocido. En este programa no existe ni el amasado ni el reposo. El pan se mantiene caliente durante casi una hora tras finalizar la operación de cocción. Esto evita que el pan se quede demasiado húmedo.

- Para terminar prematuramente esta función, mantenga pulsado el botón Start/Stop durante tres segundos, hasta que se oiga una larga señal acústica. Para apagar el aparato, desconecte el aparato de la corriente eléctrica.

En los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 y 9 se oyen señales acústicas rápidas durante la secuencia del programa. Después de esto, añada los ingredientes como las frutas o frutos secos. Y aparecerá la letra "ADD" (AÑADIR). La paleta de amasar no corta los ingredientes.

Si ha fijado el temporizador de retardo, puede colocar todos los ingredientes en el molde de cocción al principio. En este caso, sin embargo, se debe cortar la fruta y los frutos secos en trozos pequeños.

FIJAR EL TEMPORIZADOR

La función del temporizador permite una cocción con retardo. Usando las teclas de flecha < y >, fije la hora de finalización que desee para la operación de cocción. Seleccione un programa. La pantalla indica el tiempo de cocción necesario. Usando la tecla de flecha < y > puede aumentar el tiempo de finalización de la operación de cocción en intervalos de 10 minutos. Mantenga pulsada la tecla de la flecha para realizar esta función más rápido. La pantalla muestra la

duración total del tiempo de cocción y el tiempo de retardo. Si se sobrepasa mientras cambia el tiempo, puede corregirlos usando la tecla de flecha < y >. Confirme la configuración del temporizador por medio del botón Start/Stop. El punto de la pantalla parpadea y el tiempo programado empieza a correr. Cuando se haya completado el proceso de cocción, se oyen diez señales acústicas y la pantalla indica 0:00.

Ejemplo:
Son las 8 a.m. y le gustaría tener pan fresco en 7 horas y 15 minutos a las 3.15 p.m. Primero seleccione el programa 1, y posteriormente pulse el botón del temporizador hasta que aparezca 7:15 en la pantalla, ya que la hora a la que el pan esté finalizado es de 7 horas y 15 minutos. Tenga en cuenta que la función del temporizador puede no estar disponible en el programa de mermelada.

Nota
No use la función del temporizador cuando esté funcionando con ingredientes que se estropeen rápidamente, como huevos, leche, crema o queso.

ANTES DE LA COCCIÓN

Para un proceso de cocción con éxito, por favor, tenga en cuenta los siguientes factores:

INGREDIENTES

- Extraiga el molde de cocción de la carcasa antes de colocar los ingredientes. Si los ingredientes alcanzan la zona de cocción, pueden provocar un incendio provocado por su calentamiento en los elementos de calor.
- Coloque siempre los ingredientes en el orden mencionado en el molde de cocción.
- Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente para mantener el resultado óptimo de subida que se deriva de la levadura.
- Mida los ingredientes con precisión. Incluso las desviaciones más imperceptibles de las cantidades especificadas en la receta pueden afectar los resultados de la cocción.

Nota
Nunca use cantidades más grandes que las especificadas. Puede sobresalir demasiada masa del molde de cocción y caerse en los elementos de calor calientes, provocando un incendio. **Max. 800 g de harina y 6 g de levadura!**

PREPARACIÓN DE LA COCCIÓN DEL PAN

Mantenga las instrucciones de seguridad en este manual. Coloque la panificadora sobre una superficie firme y estable.

1. Tire hacia arriba del molde de cocción para extraerlo del aparato.
2. Empuje las paletas de amasado sobre los ejes propulsores del molde de cocción. Asegúrese que están colocados firmemente en su lugar.
3. Coloque los ingredientes de su receta en el orden mencionado en el molde de cocción. Primero añada los líquidos, azúcar y sal, después el harina, añadiendo la levadura como el ultimo ingrediente.

Nota: Asegúrese que la levadura no entre en contacto con la sal o líquidos.
Para obtener información acerca de las cantidades máximas de harina y levadura que pueden usarse, remítase a la receta.

4. Vuelva a colocar el molde de cocción en el aparato. Asegúrese que está colocado correctamente.
5. Cierre la tapa del aparato.
6. Coloque el enchufe en la toma de alimentación. Suena una señal acústica y la pantalla indica el número del programa y la duración del programa normal 1.
7. Seleccione el programa con el botón de menú. Cada pulsación se confirma mediante una señal acústica.
8. Seleccione el color del pan. Los marcadores de la pantalla mostrarán si ha elegido suave, medio u oscuro. Asimismo puede seleccionar la configuración "Rapid" (Rápida) para acortar el tiempo de cocción.

Nota
Para los programas 6, 7 y 11, no están disponibles las funciones "grado de aditamento" y "Rápido".

9. Ahora tiene la posibilidad de configurar la hora de finalización del programa mediante la función temporizador. Puede introducir un retardo máximo de hasta 15 horas.

Nota
Esta función de retardo no está disponible para el programa 11.

INICIAR UN PROGRAMA

Ahora inicie el programa usando el botón Start/Stop. El programa realizará de forma automática varias operaciones. Puede ver la secuencia del programa mediante el visor de la panificadora. De forma ocasional, se puede producir condensación en el visor durante la cocción. La tapa del aparato puede abrirse durante el amasado.

Nota
En los programas con fase de pre-calentamiento, el amasado solo comenzará una vez finalizada la fase de "pre-calentamiento". Consulte la tabla de tiempos del programa para la duración del pre-calentamiento. El dispositivo funciona de manera silenciosa y discreta durante esta fase.
No abra la tapa del aparato durante la cocción. El pan puede desmoronarse.

Consejo: Tras 5 minutos de amasado, compruebe la consistencia de la masa. Debe ser una masa suave y pegajosa. Si está demasiado seca, añádala algo de líquido. Si está demasiado húmeda, añada harina (1/2 a 1 cucharadita una o más veces, según sea necesario).

FINALIZAR UN PROGRAMA

Cuando se haya completado el proceso de cocción, se oyen diez señales acústicas y la pantalla indica 0:00. Al final del programa, el aparato cambia automáticamente a modo calentamiento durante hasta 60 minutos. En este modo, el aire caliente circula dentro del aparato. Puede terminar de forma prematura la función de calentamiento manteniendo pulsado el botón Start/Stop hasta que se oigan dos señales acústicas.

ADVERTENCIA

Antes de abrir la tapa de aparato, retire el enchufe de la toma de alimentación. Cuando no vaya a usarse, ¡nunca debe enchufarse el aparato!

SACAR EL PAN

Cuando saque el molde de cocción, use siempre pinzas o guantes para horno. Sujete el molde de cocción inclinado sobre una rejilla y agítelo ligeramente hasta que el pan de deslice fuera del molde de cocción. Si el pan no se desliza fuera de las paletas de amasado, retire con cuidado las paletas de amasado usando el retirador de paletas de amasado.

Nota
No use ningún objeto metálico que pueda provocar arañazos en la superficie antiadherente. Tras retirar el pan, limpie inmediatamente el molde de cocción con agua caliente. Esto evita que las paletas de amasado se peguen al eje propulsor.

Consejo: Si retira las paletas de amasado después del último amasado de la masa, el pan permanecerá intacto cuando lo retire del molde de cocción.

- Pulse brevemente el botón Start/Stop para interrumpir el proceso de cocción o retire el enchufe de la toma de alimentación.
- Abra la tapa del aparato y extraiga el molde de cocción. Puede extraer la masa con las manos enharinadas y retire las paletas de amasado.
- Vuelva a colocar la masa y cierre la tapa del aparato.
- Vuelva a colocar el enchufe en la toma de alimentación y pulse el botón Start/Stop. Continuará el programa de cocción. Deje que el pan se enfríe durante 15-30 minutos antes de comer. Antes de cortar el pan, asegúrese que ya no haya ninguna paleta de amasado en el molde de cocción.

Advertencia
No intente poner en funcionamiento la panificadora antes de que bien se haya enfriado o se haya calentado. Si la pantalla muestra "HHH" una vez que se ha iniciado el programa, indica que la temperatura dentro de la bandeja de pan es demasiado elevada. Debe detener el programa y retirar el enchufe de la toma de alimentación inmediatamente. Posteriormente, abra la tapa y deje que la máquina se enfríe completamente antes de volver a usarla (excepto en el programa de COCCIÓN y MERMELADA). Si la pantalla muestra "LLL" una vez que se ha iniciado el programa, indica que la temperatura dentro de la bandeja de pan es demasiado baja. Debe colocar la panificadora a una temperatura más elevada para su uso (excepto en el programa de COCCIÓN y MERMELADA). Si la pantalla muestra "EE0" una vez que se ha pulsado el botón Start/Stop, indica un circuito abierto del sensor de temperatura; por favor, haga que un experto autorizado compruebe detenidamente el sensor. Si la pantalla muestra "EE1", indica un cortocircuito del sensor de temperatura.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe siempre el aparato de la corriente antes de limpiarlo, montarlo o desmontarlo.
- Nunca sumerja en agua el aparato ni el cable de alimentación. Evite que los componentes eléctricos entren en contacto con la humedad.
- No utilice estropajos de ningún tipo ni limpiadores abrasivos.
- La cubeta del pan y las palas de amasar se pueden limpiar con una esponja húmeda y un poco de detergente. ¡No introduzca estas piezas en el lavavajillas!
- Si la pala de amasar está atascada y no se puede extraer con facilidad, llene la cubeta del pan con agua caliente y déjela en remojo durante unos 30 minutos. Si el orificio de la pala de amasar está obstruido, se puede limpiar con cuidado con un palo para brochetas de madera.
- Limpie la parte inferior de la cavidad de horneado con un paño suave y húmedo y, a continuación, séquelo.
- Limpie la carcasa del aparato con un paño húmedo.
- Seque bien todas las piezas con una gamuza suave antes de ensamblar y guardar el aparato.

DATOS TÉCNICOS:

220-240 V ~ 50 Hz • 850 W

Eliminación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE)
Este símbolo indica que los aparatos eléctricos y electrónicos no deben eliminarse con los residuos domésticos. Los aparatos antiguos deben recogerse por separado y eliminarse en puntos de recogida designados. Una eliminación adecuada ayuda a prevenir posibles efectos negativos para el medio ambiente y la salud humana causados por una gestión inadecuada de los residuos. Los consumidores están legalmente obligados a entregar los aparatos eléctricos antiguos en instalaciones de recogida adecuadas para garantizar una eliminación y reciclaje respetuosos con el medio ambiente. Para obtener más información, póngase en contacto con la autoridad local de gestión de residuos o con el comercio donde se adquirió el producto.

IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

La sicurezza degli apparecchi elettrici di **FIRST Austria** è conforme alle direttive tecniche riconosciute e alle normative legali per la sicurezza.

- Leggere queste istruzioni con attenzione prima di usare l'apparecchio per la prima volta e conservarle per futura consultazione.
- Questo apparecchio non è destinato a usi diversi da quelli descritti in questo manuale. Un uso improprio può causare lesioni o danni. Utilizzare sempre l'apparecchio come indicato.
- Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere l'apparecchio o il cavo di alimentazione in nessun liquido.
- Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione mostrano segni di danni, non utilizzarli. Rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato e qualificato per un controllo o una riparazione.
- Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito solo dal produttore o da personale di assistenza autorizzato.
- Questo apparecchio è stato concepito per essere utilizzato in ambito domestico e in ambienti simili quali:
  -) aree adibite a cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  -) agriturismi;
  -) utilizzo da parte di clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
  -) ambienti di tipo bed and breakfast
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato con un timer esterno o un dispositivo di controllo da remoto.
-  L'apparecchio diventa caldo durante il funzionamento. Pertanto, far attenzione a non toccare parti calde.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con una scarsa esperienza e/o conoscenza sull'uso dell'apparecchio, solo se sono supervisionati o istruiti circa l'uso sicuro dello stesso e se sono consapevoli dei rischi che ne derivano.
- I bambini devono essere sorvegliati onde evitare che giochino con l'apparecchio.

- Pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiamo più di 8 anni e siano supervisionati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini al di sotto degli 8 anni.

- Prima di collegare l'apparecchio alla fonte di alimentazione, accertarsi che la tensione riportata sull'apparecchio corrisponda alla tensione della rete elettrica domestica. Se così non fosse, non utilizzare l'apparecchio e contattare il proprio rivenditore.
- Se l'apparecchio viene messo a terra (classe di protezione I), la presa a parete e qualsiasi prolunga a cui è collegato dovranno essere ugualmente messi a terra.
- Il cavo non deve penzolare dal bordo del tavolo o da uno spigolo. Non lasciare che il cavo non tocchi superfici calde.
- L'utilizzo di accessori non raccomandati o venduti dal produttore potrebbe causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti esterni.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica dopo l'uso, prima della pulizia e in caso di malfunzionamento.
- Non tirare direttamente il cavo di alimentazione; piuttosto tirare la spina per scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
- Non siamo responsabili per eventuali danni che potrebbero verificarsi se l'apparecchio viene utilizzato per scopi diversi da quelli previsti o se viene utilizzato in modo inappropriato.
- Riparazioni e altri lavori sulla macchina devono essere effettuati solo da personale autorizzato.

Nota: la quantità massima di farina e lievito è di 800 g e 6 g!

PANORAMICA DISPOSITIVO (vedere fig. 1)

1. Coperchio dell'apparecchio
2. Finestra di ispezione
3. 2 palette impastatrici
4. Stampo di cottura
5. Pannello di controllo
6. Alloggiamento
7. Attrezzo per la rimozione della paletta impastatrice
8. Tazza graduata
9. Cucchiaio graduato

INTRODUZIONE ALL'USO CONFORME

PROPRIETÀ

La macchina per il pane automatica può essere utilizzata per preparare il pane in base al proprio gusto.

- Sono disponibili 12 programmi di preparazione del pane differenti.
- Si possono utilizzare miscele per la cottura già pronte.
- Si può preparare l'impasto per la pasta all'uovo o per il rotolo e si può cuocere la marmellata.
- Con il programma di cottura "senza glutine" si può preparare dell'ottimo pane senza glutine utilizzando miscele e ricette con farina senza glutine, come la farina di mais, la farina di grano saraceno e la fecola di patate.

PANNELLO DI CONTROLLO (vederefig. 2)

A. Display

1. Display per la selezione del peso (750 g, 1000 g, 1250 g)
2. Tempo di cottura rimanente in minuti e il tempo programmato
3. Il grado scelto di doratura (Minore → Media → Scura → Rapida)
4. Il numero del programma scelto
5. La sequenza di elaborazione del programma



B. MENÙ

Caricare il programma di cottura desiderato. Il numero del programma e il tempo di cottura corrispondente appaiono sul display.
Importante: quando si premono i pulsanti viene emesso un segnale acustico, a meno che l'apparecchio è in funzione.

C. DIMENSIONE PAGNOTTA

Selezionare il peso lordo (750 g, 1000 g, 1250 g). Premere il pulsante tante volte quante necessarie per vedere apparire il simbolo sotto il peso desiderato.

Nota: l'impostazione predefinita all'attivazione dell'apparecchio è 1250 g. I programmi 6, 7, 11 e 12 non consentono di regolare il peso della pagnotta.

D. TIMER RITARDATO

Cottura differita.

E. COLORE

Selezionare il colore della doratura (Minore → Media → Scura → Rapida). Premere il pulsante del Colore tante volte quante necessarie per vedere apparire il simbolo sopra il grado di doratura desiderato. Il tempo di cottura varia a seconda del livello di doratura scelto. Nei programmi di cottura 1-4 si può attivare la modalità rapida premendo il pulsante finché un triangolo non indica il programma rapido. I programmi 6, 7 e 11 non permettono di impostare il colore della doratura.

F. AVVIO/INTERRUZIONE
Per avviare e arrestare il funzionamento o per annullare un timer impostato. Per interrompere il funzionamento, premere brevemente il pulsante Avvio/Interruzione, finché non viene emesso un segnale acustico e il tempo lampeggiasul display. Premendo di nuovo il pulsante Avvio/Interruzione si può riprendere il funzionamento. Se non si preme il pulsante Avvio/Interruzione a mano, la macchina riprende l'elaborazione del programma automaticamente dopo 10 minuti. Per ultimare l'operazione ed eliminare le impostazioni, tenere premuto il pulsante Avvio/Interruzione per 3 secondi finché non si sentono dei segnali acustici prolungati.

Nota:
Non premere il pulsante Avvio/Interruzione, se si deve soltanto controllare lo stato del pane.

FUNZIONE MEMORIA

Quando riattivato dopo un'interruzione della corrente di circa 10 minuti, il programma continuerà dallo stesso punto in cui è stato interrotto. Ciò non accade se si annulla/termina il processo di cottura premendo il pulsante Avvio/Interruzione per 3 secondi.

FINESTRA

Attraverso la finestra di ispezione si può controllare il processo di cottura.

PROGRAMMI DI COTTURA

Si può selezionare il programma desiderato premendo il pulsante menù. Il numero di programma corrispondente appare sul display. Il tempo di cottura dipende dalle combinazioni di programma scelte. Vedere capitolo "Sequenza di programma".

PROGRAMMA DI COTTURA 1: BASE
Per pane bianco e misto composto principalmente da farina di frumento o farina di segale. La consistenza del pane è compatta. Si può regolare il grado di doratura del pane tramite il pulsante Colore.

PROGRAMMA DI COTTURA 2: PANE FRANCESE
Per pane leggero composto da fior di farina. Di solito questo pane è soffice con la crosta croccante. Non è un programma idoneo per ricette che richiedono burro, margarina o latte.

PROGRAMMA DI COTTURA 3:
FARINA DI GRANO INTEGRALE
Per pane con varietà dura di farina che richiede una fase più lunga di impasto e lievitazione (per esempio farina di grano integrale e farina di segale). Il pane sarà più compatto e pesante.

PROGRAMMA DI COTTURA 4: DOLCE
Per pane con aggiunta di succhi di frutta, farina di cocco, uvetta, frutta secca, cioccolato o zucchero aggiunto. In seguito alla fase più lunga di lievitazione il pane sarà leggero e soffice.

PROGRAMMA DI COTTURA 5: SUPER RAPIDO
Impasto, lievitazione e cottura con modalità molto rapida. Il pane preparato però è tra i più grossolani tra i vari tipi presenti.

PROGRAMMA DI COTTURA 6:
IMPASTO PER LA PIZZA
Per preparare l'impasto per brioche, pizza o trecce. Questo programma non prevede la cottura.

PROGRAMMA DI COTTURA 7: PASTA ALL'UVO
Per preparare l'impasto per le tagliatelle. Questo programma non prevede la cottura.

PROGRAMMA DI COTTURA 8: LATTICELLO
Per pane preparato con latticello o yogurt.

PROGRAMMA 9: SENZA GLUTINE
Per pane ottenuto con farine senza glutine e con miscele già pronte. La farina senza glutine richiede più tempo per assorbire i liquidi e ha delle proprietà di lievitazione differenti.

PROGRAMMA DI COTTURA 10: DOLCI
Impasto, lievitazione e cottura ma lievitazione con bicarbonato di sodio o lievito per dolci

PROGRAMMA 11: MARMELLATA
Per cuocere le marmellate.

PROGRAMMA 12: COTTURA
Per la cottura aggiuntiva di pane troppo leggero o non sufficientemente cotto. Questo programma non prevede l'impasto o il riposo. Il pane viene mantenuto caldo per circa un'ora alla fine dell'operazione di cottura. In tal modo il pane non s'inumidisce.

- Per interrompere anticipatamente questa funzione tenere premuto il pulsante Avvio/Interruzione per tre secondi, finché non si sentono dei segnali acustici prolungati.

Per spegnere l'apparecchio, scollegarlo dall'alimentazione.
Nei programmi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 e 9 vengono emessi dei segnali acustici rapidi durante la sequenza del programma. Subito dopo aggiungere gli ingredienti come la frutta o le noci. Viene visualizzato il messaggio "AGGIUNGI". In questo modo si evita che gli ingredienti vengano rovinati dalla lavorazione con la paletta impastatrice.
Se è stato impostato il timer ritardato, tutti gli ingredienti possono essere inseriti nello stampo all'inizio. In tal caso, frutta e noci devono essere tagliati a pezzetti più piccoli.

IMPOSTAZIONE DEL TIMER

La funzione del timer serve per impostare la cottura differita. Usare i tasti freccia < e >, ed impostare l'orario in cui deve essere ultimata l'operazione di cottura. Selezionare un programma. Il display indica il tempo di cottura richiesto. Usare il tasto freccia < e > per cambiare l'orario in cui deve essere ultimata l'operazione di cottura con incrementi di 10 minuti per passare a un orario successivo. Tenere premuto il tasto freccia per eseguire l'impostazione più rapidamente. Il display mostra la durata totale del tempo di cottura e il tempo ritardato. Se durante l'impostazione si supera l'orario desiderato si può correggere usando il tasto freccia < e >. Confermare l'impostazione del timer premendo il pulsante Avvio/Interruzione. I due punti sul display lampeggiano e il tempo programmato inizia a trascorrere. Quando la procedura di cottura è stata completata, vengono emessi dieci segnali acustici e il display indica 0:00.

Esempio:
Sono le 8 am e si desidera il pane fresco in 7 ore e 15 minuti, ossia alle 3.15 p.m. selezionare innanzitutto il programma 1, quindi premere il pulsante del timer finché non appare 7:15 sul display, in quanto il tempo entro cui deve essere ultimata la preparazione del pane sono 7 ore e 15 minuti. Si noti che la funzione del Timer non è disponibile nel programma per la marmellata.

Nota: Non utilizzare la funzione del timer se si lavorano ingredienti che si guastano rapidamente come le uova, il latte, la crema o il formaggio.

PRIMA DELLA COTTURA

Per ottenere una cottura ottimale, considerare i seguenti fattori:

INGREDIENTI

- Estrarre lo stampo dall'alloggiamento, prima di inserire gli ingredienti.
  Se gli ingredienti entrano in contatto con l'area di cottura, potrebbe innescarsi un incendio in seguito al surriscaldamento degli stessi sugli elementi riscaldanti.
- Introdurre gli ingredienti nello stampo secondo l'ordine indicato.
- Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente per favorire il risultato ottimale della lievitazione.
- Pesare gli ingredienti con precisione. Anche degli scostamenti minimi dalle quantità specificate nella ricetta possono influire sui risultati di cottura.

Nota: Non usare mai quantità maggiori di quelle specificate. Un impasto troppo grande può lievitare oltre lo stampo e cadere sugli elementi riscaldanti, innescando un incendio. **Max. 800 g farina e 6 g lievito!**

COTTURA DEL PANE

PREPARAZIONE
Attenersi alle istruzioni di sicurezza nel manuale.
Sistemare la macchina per il pane su una base in piano e solida.

1. Tirare lo stampo verso l'alto per estrarlo dall'apparecchio.
2. Premere le palette impastatrici sull'albero di azionamento nell'impasto. Controllare che siano inserite saldamente.
3. Introdurre gli ingredienti nello stampo secondo l'ordine indicato. Aggiungere prima i liquidi, lo zucchero e il sale, quindi la farina aggiungendo il lievito come ultimo ingrediente.

Nota: Evitare che il lievito entri in contatto con il sale o con i liquidi.
Le quantità massime di farina e lievito che si possono usare sono stabilite in base alla ricetta.

4. Sistemare lo stampo nell'apparecchio. Controllare che sia posizionato in modo appropriato.
5. Chiudere il coperchio dell'apparecchio.
6. Inserire la spina nella presa. Viene emesso un segnale acustico e il display indica il numero di programma e la durata del programma normale 1.
7. Selezionare il programma con il pulsante menù. Ciascuna variazione è confermata da un segnale acustico.
8. Selezionare il colore della doratura del pane. Il simbolo sul display mostra se è stata scelta doratura leggera, media o scura. Si può anche scegliere l'impostazione "Rapida" per abbreviare il tempo di cottura.

Nota: Per i programmi 6, 7, 11, le funzioni "grado di doratura" e "Rapido" non sono disponibili.

9. A questo punto è possibile impostare l'orario in cui dovrà concludersi il programma tramite la funzione del timer. Si può impostare una cottura differita di 15 ore massimo.

Nota: Questa funzione ritardata non è disponibile con il programma 11.

AVVIO DI UN PROGRAMMA

A questo punto avviare il programma usando il pulsante Avvio/Interruzione.
Il programma eseguirà automaticamente varie operazioni. Controllare la sequenza del programma dal vetro spia della macchina per il pane. A volte durante la cottura si può formare della condensa sul vetro. Durante lo svolgimento dell'impasto si può aprire il coperchio.

Nota:
Nei programmi con fase di preriscaldamento, l'impasto inizia solo dopo il completamento del preriscaldamento. Consultare la tabella dei tempi di programma per la durata del preriscaldamento. Durante la fase di preriscaldamento, il dispositivo funziona in modo silenzioso e discreto.
Non aprire il coperchio durante la cottura. Il pane potrebbe decrescere.

Suggerimento: dopo 5 minuti di svolgimento dell'impasto, controllarne la consistenza. Dovrebbe essere una palla soffice e appiccicosa. Se è troppo asciutta aggiungere del liquido. Se è troppo umida, aggiungere farina (1/2 o 1 cucchiaino una o più volte, secondo necessità).

CONCLUSIONE DI UN PROGRAMMA

Quando la procedura di cottura è stata completata, vengono emessi dieci segnali acustici e il display indica 0:00. Alla fine del programma l'apparecchio passa automaticamente alla modalità per mantenere il calore per 60 minuti. Con questa modalità, all'interno

dell'apparecchio circola aria calda. Si può interrompere anticipatamente la funzione tenendo premuto il pulsante Avvio/Interruzione finché non sono emessi due segnali acustici

ATTENZIONE
Prima di aprire il coperchio, estrarre la spina dalla presa al muro. Se non è in uso l'apparecchio non deve essere mai collegato alla presa.

ESTRARRE IL PANE
Quando si estrae lo stampo, usare sempre le presine o i guanti da forno. Tenere lo stampo rovesciato su una griglia e scuotere delicatamente finché il pane non scivola via dallo stampo. Se lo stampo non si separa dalle palette impastatrici, asportarle con cura utilizzando l'attrezzo per la rimozione delle stesse.

Nota: Non usare oggetti di metallo che possono graffiare il rivestimento antiaderente. Dopo aver tolto il pane sciacquare immediatamente lo stampo con acqua tiepida. In tal modo le palette impastatrici non aderiscono all'albero di azionamento.

Suggerimento: Se si rimuovono le palette impastatrici al termine della preparazione di ogni impasto, il pane resterà intatto quando lo si estrae dallo stampo.

- Premere brevemente il pulsante Avvio/Interruzione per interrompere il processo di cottura o estrarre la spina dalla presa a muro.
- Aprire il coperchio dell'apparecchio ed estrarre lo stampo. L'impasto può essere prelevato con le mani infarinate e si possono togliere le palette impastatrici.
- Riposizionare l'impasto e chiudere l'apparecchio.
- Ricollegare la spina nella presa a muro e premere il pulsante Avvio/Interruzione. Il programma di cottura riprende. Lasciar raffreddare il pane 15-30 minuti prima di mangiarlo. Prima di tagliare il pane controllare che non siano rimaste al suo interno le palette impastatrici.

Attenzione
Non utilizzare la macchina per il pane se non si è raffreddata o scaldata. Se sul display appare "HHH" dopo aver avviato il programma, la temperatura nello stampo per il pane è troppo elevata. Arrestare il programma e scollegare immediatamente dalla presa a muro. Quindi aprire il coperchio, far raffreddare completamente la macchina prima di usarla di nuovo (tranne il programma COTTURA e MARMELLATA). Se sul display appare "LLL" dopo aver avviato il programma, vuol dire che la temperatura nello stampo per il pane è troppo bassa.
Sistemare la macchina per il pane in un ambiente più caldo (tranne il programma COTTURA e MARMELLATA). Se sul display appare "EE0" dopo aver premuto il pulsante Avvio/Interruzione vuol dire che il circuito del sensore di temperatura è interrotto, far controllare il sensore da un esperto autorizzato. Se sul display appare "EE1", vuol dire che si è verificato un cortocircuito del sensore di temperatura.

PULIZIA E MANUTENZIONE
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione prima di pulirlo, montarlo o smontarlo.
- Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione nell'acqua. Evitare che i componenti elettrici siano esposti all'umidità.
- Evitare l'utilizzo di spugne abrasive, pagliette di acciaio o detergenti aggressivi.
- Lo stampo per il pane e le lame impastatrici possono essere pulite con una spugna umida e del detersivo. Non collocare questi articoli nella lavastoviglie!
- In caso di incrostazioni e difficoltà di rilascio della lama impastatrice, riempire lo stampo per il pane con acqua calda e attendere circa 30 minuti. In caso di ostruzione del foro della lama impastatrice, è possibile pulirlo con cautela utilizzando uno spiedino di legno.
- Pulire il fondo della camera di cottura con un panno morbido e umido, dopodiché asciugarlo.
- Pulire il corpo esterno dell'unità con un panno umido.
- Asciugare accuratamente tutti i componenti con un panno morbido prima di rimontare l'apparecchio e riporlo.

DATI TECNICI:
220-240 V ~ 50 Hz • 850 W

Smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE)
Questo simbolo indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere smaltite con i rifiuti domestici. I vecchi dispositivi devono essere raccolti separatamente e smaltiti presso punti di raccolta designati. Un corretto smaltimento aiuta a prevenire possibili conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana causate da una gestione inadeguata dei rifiuti. I consumatori sono legalmente obbligati a consegnare i vecchi apparecchi elettrici a centri di raccolta idonei per garantirne il riciclaggio ecocompatibile. Per ulteriori informazioni, contattare l'autorità locale per lo smaltimento dei rifiuti o il rivenditore presso cui è stato acquistato il prodotto.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

De veiligheid van elektrische apparaten van **FIRST Austria** voldoet aan de erkende technische richtlijnen en wettelijke voorschriften voor veiligheid.

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt en bewaar deze om hem later te kunnen raadplegen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor andere toepassingen dan beschreven in deze handleiding. Onjuist gebruik kan leiden tot letsel of schade. Gebruik het apparaat altijd zoals aangegeven.
- Ter bescherming tegen elektrische gevaren mag dit apparaat of het netsnoer niet in een vloeistof worden ondergedompeld.
- U mag het apparaat niet gebruiken als het apparaat of het netsnoer tekenen van beschadiging vertoont! Breng het apparaat naar een erkend en gekwalificeerd servicecentrum voor inspectie of reparatie.
- Een beschadigd netsnoer mag alleen worden vervangen door de fabrikant of geautoriseerd servicepersoneel.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik of gelijksoortige toepassingen, waaronder:
  -) personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  -) boerderijen;
  -) door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
  -) bed & breakfast-achtige omgevingen
- Gebruik dit apparaat niet met een externe timer of afstandsbediening.
- Het apparaat wordt warm tijdens gebruik. Raak daarom de hete onderdelen niet aan.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.

- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Controleer, alvorens het apparaat op de stroomvoorziening aan te sluiten, of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning in uw huis. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met uw dealer en gebruik het apparaat niet.
- Indien het apparaat geaard is (beschermingsklasse I), moeten het stopcontact en de eventuele verlengkabels waarop het apparaat is aangesloten, eveneens geaard zijn.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen. Laat het netsnoer niet in aanraking komen met een heet oppervlak.
- Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Na gebruik, voor het reinigen en in geval van storingen altijd het apparaat loskoppelen van de stroomvoorziening.
- Trek niet aan het netsnoer, maar trek aan de stekker om het apparaat los te koppelen van de stroomvoorziening.
- We zijn niet aansprakelijk voor schade die ontstaat wanneer het apparaat voor andere doeleinden wordt gebruikt dan waarvoor het bestemd is of wanneer het op ondeugdelijke wijze wordt gebruikt.
- Reparaties en andere werkzaamheden aan het apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door erkende specialisten!

Opmerking: de maximale hoeveelheid bloem en gist is 800 g en 6 g!

OVERZICHT (zie afb. 1)

1. Deksel van het apparaat
2. Kijkvenster
3. 2 kneedhaken
4. Bakvorm
5. Bedieningspaneel
6. Behuizing
7. Verwijderaar kneedhaak
8. Maatbeker
9. Maatlepel

JUIST GEBRUIK

EIGENSCHAPPEN

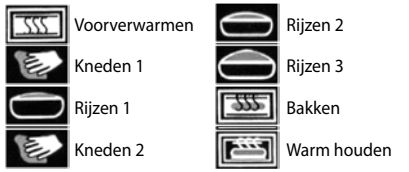
U kunt de automatische broodbakmachine gebruiken om naar eigen smaak te bakken.

- Kies uit 12 verschillende bakprogramma's.
- U kunt gebruiksklare bakmengsels gebruiken.
- U kunt noedeldeeg kneden of deeg rollen en jam maken.
- Met het "glutenvrije" bakprogramma kunt u met succes glutenvrije bakmengsels maken. Hiermee wordt voorkomen dat de recepten met glutenvrij bloem, zoals maïsmeel, boekweitmeel en aardappelmeel te vochtig worden.

BEDIENINGSPANEEL (zie afb. 2)

A. Display

1. Display voor het selecteren van het gewicht (750 g, 1000 g, 1250 g)
2. De resterende baktijd in minuten en de geprogrammeerde tijd
3. Geselecteerde bruiningsgraad (Laag ➝ Gemiddeld ➝ Donker ➝ Snel)
4. Geselecteerd programmanummer
5. Programmaverloop



B. MENU

Laad het gewenste bakprogramma. Het programmanummer en de bijbehorende baktijd verschijnen op het display.

Belangrijk:

Tijdens het indrukken van de aanraaktoetsen is een akoestisch signaal hoorbaar, tenzij het apparaat in werking is.

C. BROODGROOTTE

Selecteer het brutogewicht (750 g, 1000 g, 1250 g). Druk herhaaldelijk op de toets totdat de markering onder het gewenste gewicht verschijnt.

Opmerking:

De standaardinstelling bij activering van het apparaat is 1250 g. Programma's 6, 7, 11 en 12 kunnen de broodgrootte niet aanpassen.

D. VERTRAGINGSTIMER

Tijdvertraagd bakken.

E. KLEUR

Selecteer de bruiningsgraad (Laag ➝ Gemiddeld ➝ Donker ➝ Snel). Druk herhaaldelijk op de Kleur-toets totdat er een markering verschijnt boven de gewenste bruiningsgraad. De baktijd verandert afhankelijk van de geselecteerde bruiningsgraad. Voor bakprogramma's 1-4 kunt u de snelle modus activeren door op de toets te drukken totdat het driehoekje het snelle programma aangeeft. Programma's 6, 7 en 11 kunnen de kleurinstelling niet selecteren.

F. START/STOP

Voor het starten en stoppen van de werking of voor het verwijderen van een ingestelde timer. Druk om de werking te onderbreken kort op de Start/Stop-toets, totdat er een akoestisch signaal klinkt en de tijd op het display knippert. Door nogmaals op de Start/Stop-toets te drukken, wordt de werking hervat. Als u niet op de Start/Stop-toets drukt, zal het apparaat het programma na 10 minuten automatisch hervatten. Voor het beëindigen van de bewerking en het wissen van de instellingen houdt u de Start/Stop-toets gedurende 3 seconden ingedrukt totdat u een lang akoestisch signaal hoort.

Opmerking:

Druk niet op de Start/Stop-toets als u alleen de staat van uw brood wilt controleren.

GEHEUGENFUNCTIE

Bij het weer inschakelen na een stroomstoring van maximaal 10 minuten gaat het programma vanaf hetzelfde punt verder. Dit is niet van toepassing als u het bakproces annuleert/beëindigt door de Start/Stop-toets 3 seconden ingedrukt te houden.

VENSTER

U kunt het bakproces via het venster controleren.

BAKPROGRAMMA'S

U selecteert het gewenste programma door op de Menu-toets te drukken. Het bijbehorende programmanummer wordt op het display weergegeven. De baktijd is afhankelijk van de geselecteerde programmacombinaties. Zie hoofdstuk "Verloop".

BAKPROGRAMMA 1: ALGEMEEN

Voor witte en gemengde broden die voornamelijk bestaan uit tarwebloem of roggemeel. Dit brood heeft een compacte samenstelling. U kunt de bruiningsgraad van het brood aanpassen met de toets Kleur.

BAKPROGRAMMA 2: FRANS

Voor lichte broden gemaakt van fijne bloem. Dit brood is gewoonlijk luchtig met een knapperige korst. Dit is niet geschikt voor broodbakrecepten waarbij boter, margarine of melk nodig is.

BAKPROGRAMMA 3: VOLKOREN

Voor broden met zware soorten bloem die een langere fase van kneden en rijzen vereisen (zoals volkorenmeel en roggemeel). Dit brood zal compacter en zwaarder zijn.

BAKPROGRAMMA 4: ZOET

Voor brood met toevoegingen zoals vruchtensappen, geraspte kokosnoot, rozijnen, gedroogd fruit, chocolade of extra suiker. Door de langere rijsfase zal het brood licht en luchtig zijn.

BAKPROGRAMMA 5: SUPERSNEL

Op een snelle manier kneden, rijzen en bakken. Het gebakken brood is echter het meest grove van alle broodmenu's.

BAKPROGRAMMA 6: DEEG

Voor het bereiden van gistdeeg voor broodjes, pizza of vlechten. er wordt in dit programma niet gebakken.

BAKPROGRAMMA 7: PASTADEEG

Voor het bereiden van noedeldeeg. er wordt in dit programma niet gebakken.

BAKPROGRAMMA 8: KARNEMELKBROOD

Voor brood gemaakt met karnemelk of yoghurt.

PROGRAMMA 9: GLUTENVRIJ

Voor broden van meel en bakmengsels die glutenvrij zijn. Glutenvrije soorten bloem hebben meer tijd nodig voor de opname van vloeistoffen en hebben verschillende rijseigenschappen.

BAKPROGRAMMA 10: CAKE

Kneden, rijzen en bakken, maar rijzen met bakpoeder of bakpoeder.

PROGRAMMA 11: JAM

Voor het maken van jam.

PROGRAMMA 12: BAKKEN

Om broden langer te bakken die te licht of niet goed doorbakken zijn. In dit programma is geen kneden of rusten. Het brood wordt na het bakken bijna een uur warm gehouden. Dit voorkomt dat het brood te vochtig wordt.

- Om deze functie voortijdig te beëindigen, houdt u de Start/Stop-toets drie seconden ingedrukt totdat u een lang akoestisch signaal hoort. Koppel het apparaat los van het stopcontact om het apparaat uit te schakelen.

In de programma's 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 en 9 klinkt tijdens het programmaverloop een snel akoestisch signaal. Voeg kort daarna de ingrediënten toe, zoals fruit of noten. "TOEVOEGEN" zal worden weergegeven. De ingrediënten worden niet gehakt door de kneedhaak. Als u de vertragingstimer hebt ingesteld, kunt u in het begin alle ingrediënten in de bakvorm doen. Maar in dit geval moeten fruit en noten in kleinere stukjes worden gesneden.

DE TIMER INSTELLEN

De timerfunctie maakt uitgesteld bakken mogelijk. Stel met de pijltjestoetsen < en > de gewenste eindtijd voor het bakken in. Selecteer een programma. Het display geeft de gewenste baktijd aan. Met de pijltjestoetsen < en > kunt u de eindtijd van het bakken in stappen van 10 minuten naar een later tijdstip

wijzigen. Houd een pijltjestoets ingedrukt om deze functie sneller uit te voeren. Het display toont de totale baktijd en de vertragingstijd. Als u doorschiet tijdens het wijzigen van de tijd, dan kunt u dit corrigeren met de pijltjestoetsen < en >. Bevestig de timerinstelling door op de Start/Stop-toets te drukken. De dubbele punt op het display knippert en de geprogrammeerde tijd begint te lopen. Wanneer het bakproces is voltooid, zijn er tien akoestische signalen te horen en geeft het display 0:00 aan.

Voorbeeld:
Het is 8 uur en u wilt in 7 uur 15 minuten om 15:15 uur vers brood hebben. Selecteer eerst programma 1 en druk vervolgens op de timertoets totdat 7:15 op het display verschijnt, aangezien de tijd tot het brood gaar is 7 uur en 15 minuten is. Houd er rekening meer dat de timerfunctie mogelijk niet beschikbaar is voor jam.

Opmerking
Gebruik de timerfunctie niet bij het werken met ingrediënten die snel bederven, zoals eieren, melk, room of kaas.

VOOR HET BAKKEN

Voor een gelukt bakproces dient u rekening te houden met de volgende factoren:

INGREDIËNTEN

- Haal de bakvorm uit de behuizing voordat u de ingrediënten toevoegt. Als ingrediënten het bakgebied bereiken, kan er brand ontstaan door het aanraken van de verwarmingselementen.
- Plaats de ingrediënten altijd in de aangegeven volgorde in de bakvorm.
- Alle ingrediënten dienen op kamertemperatuur te zijn om een optimaal rijsresultaat van de gist te behouden.
- Meet de ingrediënten nauwkeurig. Zelfs verwaarloosbare afwijkingen van de in het recept vermelde hoeveelheden kunnen het bakresultaat beïnvloeden.

Opmerking
Gebruik nooit grotere hoeveelheden dan aangegeven. Te veel deeg kan uit de bakvorm rijzen en op de hete verwarmingselementen vallen, waardoor brand ontstaat. **Max. 800 g bloem en 6 g gist!**

BROOD BAKKEN

VOORBEREIDING

Neem de veiligheidsinstructies in deze handleiding in acht. Plaats de broodbakmachine op een vlakke en stevige ondergrond.

1. Trek de bakvorm naar boven uit het apparaat.
2. Druk de kneedhaken op de aandrijfassen in de bakvorm. Zorg ervoor dat ze stevig op hun plaats zitten.
3. Plaats de ingrediënten voor uw recept in de aangegeven volgorde in de bakvorm. Voeg eerst de vloeistoffen, suiker en zout toe, vervolgens de bloem en voeg als laatste ingrediënt de gist toe.

Opmerking: Zorg ervoor dat de gist niet in aanraking komt met zout of vloeistoffen.
Raadpleeg het recept voor de maximale hoeveelheden bloem en gist die kunnen worden gebruikt.

4. Plaats de bakvorm terug in het apparaat. Zorg ervoor dat het correct is geplaatst.
5. Sluit het deksel van het apparaat.
6. Steek de stekker in het stopcontact. Er klinkt een akoestisch signaal en het display geeft het programmanummer en de duur van het normale programma 1 weer.
7. Selecteer uw programma met de Menu-toets. Elke invoer wordt bevestigd door een akoestisch signaal.
8. Selecteer de kleur van uw brood. De markering op het display geeft aan of u gekozen hebt voor licht, medium of donker. U kunt ook de instelling "Snel" kiezen om de baktijd te verkorten.

Opmerking
Voor de programma's 6,7,11 zijn de functies "Bruiningsgraad" en "Snel" niet beschikbaar.

9. U kunt nu de eindtijd van uw programma instellen via de timerfunctie. U kunt een maximale vertraging van maximaal 15 uur invoeren.

Opmerking
Deze vertragingsfunctie is niet beschikbaar voor programma 11.

EEN PROGRAMMA STARTEN

Start nu het programma met de Start/Stop-toets. Het programma voert automatisch verschillende bewerkingen uit. U kunt het programmaverloop bekijken via het venster van uw broodbakmachine. Af en toe kan er condens op het venster optreden tijdens het bakken. Het deksel van het apparaat kan tijdens het kneden worden geopend.

Opmerking
Bij programma's met een voorverwarmingsfase start het kneden pas na afloop van de "voorverwarmen" fase. Raadpleeg de programmaduurtabel voor de duur van het voorverwarmen. Tijdens de voorverwarmingsfase werkt het apparaat stil en onopvallend.
Open het deksel van het apparaat niet tijdens het bakken. Het brood kan instorten.

Tip: Controleer na 5 minuten kneden de dikte van het deeg. Het moet een zachte, plakkerige klomp zijn. Als het te droog is, voeg dan wat vloeistof toe. Als het te vochtig is, voeg dan wat bloem toe (indien nodig een of meerdere keren 1/2 tot 1 theelepel).

EEN PROGRAMMA BEËINDIGEN

Wanneer het bakproces is voltooid, zijn er tien akoestische signalen te horen en geeft het display 0:00 aan. Aan het einde van het programma schakelt het apparaat automatisch over naar een opwarmmodus voor maximaal 60 minuten. In deze modus circuleert warme lucht in het apparaat. U kunt de opwarmfunctie voortijdig beëindigen door de Start/Stop-toets ingedrukt te houden totdat er twee akoestische signalen te horen zijn.

WAARSCHUWING

Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het deksel van het apparaat opent. De stekker mag niet in het stopcontact zitten wanneer het apparaat niet wordt gebruikt!

HET BROOD ERUIT HALEN

Gebruik bij het verwijderen van de bakvorm altijd pannenlappen of ovenwanten. Houd de bakvorm schuin boven een rooster en schud lichtjes totdat het brood uit de bakvorm glijdt. Als het brood niet van de kneedhaken glijdt, verwijder dan voorzichtig de kneedhaken met de bijgeleverde kneedhaakverwijderaar.

Opmerking
Gebruik geen metalen voorwerpen die krassen op de antiaanbaklaag kunnen veroorzaken. Spoel de bakvorm na het verwijderen van het brood direct af met warm water. Dit voorkomt dat de kneedhaken aan de aandrijfas blijven plakken.

Tip: Als u na het laatste kneden van het deeg de kneedhaken verwijdert, blijft het brood goed als u het uit de bakvorm haalt.

- Druk kort op de Start/Stop-toets om het bakproces te onderbreken of trek de stekker uit het stopcontact.
- Open het deksel van het apparaat en haal de bakvorm eruit. U kunt het deeg eruit halen en de kneedhaken verwijderen met bebloemde handen.
- Leg het deeg terug en sluit het deksel van het apparaat.
- Steek de stekker weer in het stopcontact en druk op de Start/Stop-toets. Het bakprogramma gaat verder. Laat het brood 15-30 minuten afkoelen voordat u het gaat opeten. Zorg ervoor bij het snijden van brood dat er geen kneedhaak in de bakvorm zit.

Waarschuwing
Probeer de broodbakmachine niet te gebruiken voordat deze is afgekoeld of opgewarmd. Als de display "HHH" aangeeft nadat een programma is gestart, betekent dit dat de temperatuur binnenin de broodvorm te hoog is. Stop het programma en trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Open vervolgens het deksel en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u deze weer gebruikt (met uitzondering van de programma's BAKKEN en JAM). Als de display "LLL" aangeeft nadat een programma is gestart, betekent dit dat de temperatuur binnenin de broodvorm te laag is. Stel de broodbakmachine in op een hogere temperatuur (behalve de programma's BAKKEN en JAM). Als de display "EE0" aangeeft nadat u op de Start-/stoptoets drukt, betekent dit dat de temperatuursensor een open circuit heeft. Neem contact op met de klantendienst om de sensor te laten controleren. Als de display "EE1" aangeeft, betekent dit dat de temperatuursensor een kortsluiting vertoont.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het reinigt, monteert of demonteert.
- Dompel het apparaat of het netsnoer nooit onder in water. Laat de elektrische onderdelen niet in contact komen met vocht.
- Gebruik geen schuursponsen, schuurmiddelen of staalwol.
- De broodvorm en de kneedmessen kunnen worden gereinigd met een vochtige spons en wat afwasmiddel. Plaat deze onderdelen niet in de vaatwasser!
- Als de kneedmes is vastgekoekt en moeilijk loslaat, vult u de broodvorm met heet water en laat u het ongeveer 30 minuten staan. Als het gat in het kneedblad verstopt is, kunt u het voorzichtig reinigen met een houten spies.
- Veeg de bodem van de bakuitsparing af met een zachte, vochtige doek en veeg hem daarna droog.
- Veeg de behuizing van het apparaat af met een vochtige doek.
- Droog alle onderdelen grondig af met een zachte doek alvorens het apparaat in elkaar te zetten en op te bergen.

TECHNISCHE GEGEVENS:

220-240 V ~ 50 Hz • 850 W

Verwijdering van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE)

Dit symbool geeft aan dat elektrische en elektronische apparaten niet met het huishoudelijk afval mogen worden weggegooid. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld en afgevoerd naar aangewezen inzamelpunten. Een correcte verwijdering helpt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen die worden veroorzaakt door onjuiste afvalverwerking. Consumenten zijn wettelijk verplicht oude elektrische apparaten naar geschikte inzamelpunten te brengen om een milieuvriendelijke verwijdering en recycling te garanderen. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met uw plaatselijke afvalverwerkingsdienst of de winkel waar het product is gekocht.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Säkerheten för elektriska apparater från **FIRST Austria** efterlever de erkända tekniska direktiven och juridiska föreskrifter för säkerhet.

- Läs dessa anvisningar noggrant innan du använder apparaten för första gången och spara dem för framtida referens.
- Denna apparat är inte avsedd för andra användningar än de som beskrivs i denna manual. Felaktig användning kan leda till skador eller personskador. Använd alltid apparaten enligt anvisningarna.
- För att skydda mot elektrisk fara ska du inte sänk ned apparaten eller sladden i någon vätska.
- Om apparaten eller strömsladden visar några tecken på skada, ska de inte tas i bruk! Ta med produkten till ett auktoriserat och kvalificerat servicecenter för inspektion eller reparation.
- En skadad nätsladd får endast bytas ut av tillverkaren eller auktoriserad servicepersonal.
- Denna apparat är avsedd för användning i hushåll och liknande miljöer, som:
  -) Personalutrymmen i butiker, kontor och andra arbetsplatser
  -) Bondgårdar
  -) Av gäster på hotell, motell och liknande boenden
  -) Bed and breakfast-liknande miljöer
- Använd inte apparaten med en extern timer eller fjärrkontroll.
-  Apparaten blir het under användning. Var därför försiktig så att du inte vidrör någon av de heta delarna.
- Den här apparaten kan användas av barn som är 8 år och äldre samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått uppsikt eller anvisningar om användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstår farorna som är inblandade.
- Barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Rengöring och underhåll får endast utföras av barn som är äldre än 8 år och under övervakning.
- Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.

- Innan du ansluter apparaten till strömförsörjningen måste du kontrollera om den spänning som anges på apparaten motsvarar nätspänningen i ditt hem. Om så inte är fallet bör du kontakta din återförsäljare och inte använda apparaten.
- Om apparaten är jordad (skyddsklass I) måste även vägguttaget och eventuella förlängningssladdar som den ansluts till vara jordade.
- Låt inte sladden hänga över kanten på ett bord eller en bänk. Låt inte sladden vidröra heta ytor.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren kan orsaka brand, elektriska stötar eller personskador.
- Använd inte denna apparat utomhus.
- Koppla alltid bort apparaten från elnätet efter användning, före rengöring och om fel uppstår.
- Dra inte direkt i nätsladden. Dra istället i kontakten för att koppla bort apparaten från eluttaget.
- Vi ansvarar inte för eventuella skador som kan uppstå om apparaten används för andra ändamål än avsett eller om den används på ett olämpligt sätt.
- Reparationer och annat arbete på enheten får endast utföras av auktoriserad personal!

Obs! Den maximala mängden mjöl och jäst är 6 g jäst per 800 g mjöl!

ÖVERSIKT (se fig. 1)

1. Apparatens lock
2. Siktfönster
3. 2 degkrokar
4. Bakform
5. Kontrollpanel
6. Hölje
7. Borttagningsverktyg för degkrokar
8. Mätglas
9. Mätsked

KORREKT ANVÄNDNING

EGENSKAPER

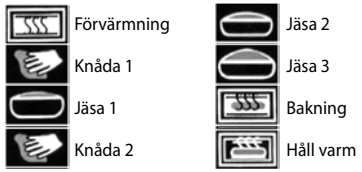
Den automatiska brödmaskinen kan användas för att baka efter egen smak.

- Välj mellan tolv olika bakprogram.
- Du kan använda färdiga bakblandningar.
- Du kan knåda deg för nudlar eller rulla deg och göra sylt.
- Med bakprogrammet för "glutenfria" bakverk kan du göra glutenfria bakblandningar och recept med glutenfritt mjöl, såsom majsmjöl, bovetemjöl och potatismjöl.

KONTROLLPANEL (se fig. 2)

A. SKÄRM

1. Skärm för val av vikt (750 g, 1000 g, 1250 g)
2. Den återstående gräddningstiden i minuter och den programmerade tiden
3. Vald grad av tillagad yta (Låg → Medel → Mörk → Snabb)
4. Valt programnummer
5. Programsekvens



B. MENY

Ladda önskat bakprogram. Programnumret och motsvarande gräddningstid visas på skärmen.

Viktigt:

När pekknapparna trycks hörs en ljudsignal, om inte apparaten är i drift.

C. STORLEK PÅ LIMPAN

Välj bruttovikten (750 g, 1000 g, 1250 g). Tryck upprepade gånger på knappen till markeringen visas under önskad vikt.

Obs!

Standardinställningen när apparaten slås på är 1250 g. Program 6, 7, 11 och 12 låter inte brödstorleken justeras.

D. FÖRDRÖJNINGSTIMER

Tidsfördröjd bakning.

E. FÄRG

Välj graden av tillagad yta (Låg → Medel → Mörk → Snabb). Tryck upprepade gånger på knappen Färg till en markering visas över den önskade graden av tillagad yta. Gräddningstiden ändras beroende på den valda graden av tillagad yta. För bakprogram 1-4 kan snabbläget aktiveras genom att trycka på knappen till triangeln indikerar snabbprogrammet. Program 6, 7 och 11 låter inte inställningen för färg att ändras.

F. START/STOPP

För att starta och stoppa användningen eller radera en inställd timer. För att avbryta bakningen ska du trycka kort på knappen Start/Stopp till en ljudsignal hörs och tiden blinkar på skärmen. Att trycka på knappen Start/Stopp igen återupptar bakningen. Om knappen Start/Stopp inte trycks ned återupptar apparaten programmet automatiskt efter tio minuter. Du kan avsluta bakningen och radera inställningarna genom att trycka på och hålla knappen Start/Stopp nedtryckt i tre sekunder till en lång ljudsignal hörs.

Obs!

Tryck inte på knappen Start/Stopp för att endast kontrollera brödets tillstånd.

MINNESFUNKTION

Om programmet aktiveras igen efter ett strömavbrott på upp till tio minuter fortsätter det från samma punkt. Detta gäller inte om bakningen avbryts genom att trycka på och hålla knappen Start/Stopp nedtryckt i tre sekunder.

FÖNSTER
Du kan kontrollera bakningen genom fönstret.

BAKPROGRAM
Tryck på knappen Meny för att välja önskat program. Motsvarande programnummer visas på skärmen. Baktiden beror på de valda programkombinationerna. Se kapitlet "Sekvens".

BAKPROGRAM 1: GRUNDLÄGGANDE
För vitt- och blandbröd som huvudsakligen består av vetemjöl eller rågmjöl. Brödet har en kompakt konsistens. Du kan justera brödets grad av tillagad yta med knappen Färg.

BAKPROGRAM 2: FRANSKA
Till lätta bröd bakade med fint mjöl. Vanligtvis är brödet fluffigt och har en krispig skorpa. Detta är inte lämpligt för bakrecept som kräver smör, margarin eller mjölk.

BAKPROGRAM 3: FULLKORN
För bröd med tyngre mjölsorter som kräver en längre fas med knådning och jäsning (såsom fullkorns- och rågmjöl). Brödet blir mer kompakt och tungt.

BAKPROGRAM 4: SÖTT
För bröd med tillsatser såsom fruktjuice, riven kokos, russin, torkad frukt, choklad eller tillsatt socker. På grund av en längre jäsning blir brödet lätt och luftigt.

BAKPROGRAM 5: SUPERSNABBT
Knådas, jäser och gräddas på ett väldigt snabbt sätt. Det bakade brödet blir det grovaste bland alla bröd som erbjuds.

BAKPROGRAM 6: DEG
För att förbereda jästdegen för bullar, pizza eller flätor. I det här programmet sker ingen bakning.

BAKPROGRAM 7: PASTADEG
För att förbereda deg för nudlar. I det här programmet sker ingen bakning.

BAKPROGRAM 8: KÄRNMJÖLKSBRÖD
För bröd med kärnmjölk eller yoghurt.

PROGRAM 9: GLUTENFRITT
För bröd med glutenfritt mjöl och bakblandningar. Glutenfria mjöl kräver längre tid för upptag av vätskor och har olika egenskaper beträffande jäsningen.

BAKPROGRAM 10: BAKELSER
Knådar, jäser och gräddar – men jäsningen sked med bakpulver.

PROGRAM 11: SYLT
För att göra sylt.

PROGRAM 12: BAKA
För ytterligare bakning av bröd som är för lätta eller inte helt genomgräddade. I det här programmet sker ingen knådning och degen vilar inte. Brödet hålls varmt i nästan en timme efter avslutad gräddning. Detta förhindrar att brödet blir för fuktigt.

- För att avsluta den här funktionen i förtid kan du trycka på och håll knappen Start/Stopp nedtryckt i tre sekunder till en lång ljudsignal hörs. Koppla bort apparaten från vägguttaget för att stänga av den.

I program 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 och 9 hörs snabba ljudsignaler under programsekvensen. Kort därefter ska ingredienserna såsom frukt eller nötter tillsättas. "TILLSÄTT" visas då. Ingredienserna hackas inte av degkroken.
Om du har ställt in fördröjningstimern kan du lägga alla ingredienser i bakformen från början. I det här fallet bör dock frukt och nötter skäras i mindre bitar.

STÄLLA IN TIMERN
Timerfunktionen gör det möjligt att fördröjda gräddningen. Använd piltangenterna < och > för att ställa in önskad sluttid för bakningen. Välj ett program. Skärmen visar gräddningstiden som krävs. Du kan använda piltangenterna < och > för att ändra sluttiden på gräddningen i steg om tio minuter, till en senare tidpunkt. Tryck på och håll en piltangent nedtryckt för att utföra den här funktionen snabbare. Skärmen visar den totala gräddningstiden och den fördröjda tiden. Om tiden överskrids medan den ändras kan du korrigera den med piltangenterna < och >. Bekräfta timerinställningen genom att trycka på knappen Start/Stopp. Kolonet på skärmen blinkar och den programmerade tiden börjar löpa. När gräddningen är slutförd hörs tio ljudsignaler och skärmen visar 0:00.

Exempel:
Klockan är 8.00 och du vill ha färskt bröd om 7 timmar och 15 minuter klockan 15.15. Välj först program 1, tryck sedan på timerknappen till 7:15 visas på skärmen, då tiden till brödet ska vara färdigt är 7 timmar 15 minuter. Observera att timerfunktionen kanske inte är tillgänglig för sylt.

Anteckning
Använd inte timerfunktionen när du använder färskvaror såsom ägg, mjölk, grädde eller ost.

FÖRE BAKNING
Överväg följande faktorer för en framgångsrik bakningsprocess:

INGREDIENSER

- Ta ut bakformen ur höljet innan du tillsätter ingredienserna.
- Om ingredienser når värmeelementet kan en brand orsakas av vidrörning.
- Lägg alltid i ingredienserna i angiven ordning i bakformen.
- Alla ingredienser bör vara i rumstemperatur för att bibehålla ett optimalt jäsresultat från jästen.
- Mät ingredienserna noggrant. Även försumbara avvikelser från mängderna som anges i receptet kan påverka bakningen.

Anteckning
Använd aldrig större mängder än de som anges. För mycket deg kan svälla ut ur bakformen och falla ned på de heta värmeelementen och orsaka en brand.
Max. 800 g mjöl och 6 g jäst!

BAKA BRÖD
FÖRBEREDELSE
Följ säkerhetsanvisningarna i den här handboken. Ställ bakmaskinen på en jämn och fast yta.

1. Dra bakformen uppåt ur apparaten.
2. Placera degkrokarna på drivaxlarna i bakformen. Se till att de sitter fast ordentligt.
3. Lägg ingredienserna till receptet i angiven ordning i bakformen. Tillsätt först vätskor, socker och salt. Sedan ska mjöl och jäst tillsättas som sista ingredienser.

Obs! Se till att jästen inte kommer i kontakt med salt eller vätskor.
Se receptet för den maximala mängden mjöl och jäst som får användas.

4. Placera sedan bakformen i apparaten. Se till att den är korrekt placerad.
5. Stäng apparatens lock.
6. Anslut kontakten till vägguttaget. En ljudsignal hörs och skärmen visar programnumret och varaktigheten för det normala programmet 1.
7. Välj programmet med menyknappen. Varje inmatning bekräftas av en ljudsignal.
8. Välj färgen på brödet. Markeringen på skärmen visar om du har valt ljus, medel eller mörk. Du kan även välja inställningen "Snabb" för att förkorta gräddningstiden.

Anteckning
För program 6, 7, 11 är funktionerna "Grad av tillagad yta" och "Snabb" inte tillgängliga.

9. Sluttiden kan nu ställas in för programmet via timerfunktionen. Du kan ange en maximal fördröjning på upp till 15 timmar.

Anteckning
Den här fördröjningsfunktionen är inte tillgänglig för program 11.

STARTA ETT PROGRAM
Starta nu programmet med knappen Start/Stopp. Programmet kör automatiskt olika program. Du kan se hur programmet fortlöper via fönstret på bakmaskinen. Ibland kan kondens uppstå på fönstret under gräddning. Apparatens lock kan öppnas under knådning.

Anteckning
För program med förvärmningsfas börjar knådningsprocessen först när "förvärmningen" är klar. Se programtidstabellen för förvärmningens längd. Under förvärmningsfasen fungerar enheten tyst och diskret.
Öppna inte apparatens lock under gräddningen. Brödet kan falla ihop.

Tips: Efter fem minuters knådning kan du kontrollera konsistensen på degen. Den ska vara en mjuk och klibbig klump. Tillsätt lite vätska till degen om den är för torr. Tillsätt lite mjöl om den är för fuktig (1/2 till 1 tesked, en eller flera gånger, efter behov).

AVSLUTA ETT PROGRAM
När gräddningen är slutförd hörs tio ljudsignaler och skärmen visar 0:00. Vid slutet av programmet växlar apparaten automatiskt till ett uppvärmningsläge i upp till 60 minuter. I det här läge cirkulerar varm luft inuti apparaten. Du kan avbryta uppvärmningsfunktionen i förtid genom att trycka på och hålla knappen Start/Stopp nedtryckt till två ljudsignaler hörs.

VARNING
Koppla bort strömmen innan apparatens lock öppnas. När apparaten inte används ska den inte vara ansluten!

TA UT BRÖDET
Använd alltid grytlappar eller ugnsvantar när du tar ut bakformen. Håll bakformen lutad över ett galler och skaka lätt till brödet glider ut ur den. Om brödet inte glider av degkrokarna ska du försiktigt ta bort den med det medföljande borttagningsverktyget för degkrokarna.

Anteckning
Använd inga metallföremål som kan leda till att den ej vidhäftande beläggningen repas. Skölj bakformen med varmt vatten omedelbart efter att brödet har tagits bort. Detta förhindrar att degkrokarna fastnar på drivaxeln.

Tips: Om du tar bort degkrokarna efter den sista knådningen av degen förblir brödet intakt när det tas ut det från bakformen.

- Tryck kort på knappen Start/Stopp för att avbryta gräddningen eller koppla bort apparaten från vägguttaget.
- Öppna locket och ta ut bakformen. Du kan ta ut degen med mjölade händer och ta bort knådkrokarna.
- Byt ut degen och stäng locket på apparaten.
- Anslut apparaten till vägguttaget igen och tryck på knappen Start/Stopp. Bakprogrammet fortsätter. Låt brödet svalna i 15–30 minuter innan det äts. Se till att ingen degkrok finns kvar i bakformen innan brödet skärs.

Varning
Försök inte att börja använda bakmaskinen innan den antingen har svalnat eller värmts upp. Om skärmen visar "HHH" efter att programmet har startat innebär det att temperaturen inuti brödformen är för hög. Stoppa programmet och koppla omedelbart bort apparaten från vägguttaget. Öppna sedan locket och låt apparaten svalna helt innan den används igen (förutom programmen BAKA och SYLT). Om skärmen visar "LLL" efter att programmet har startat innebär det att temperaturen inuti brödformen är för låg. Ställ in bakmaskinen på en högre temperatur (förutom programmen BAKA och SYLT). Om skärmen visar "EE0" när knappen Start/Stopp trycks ned innebär det att temperatursensorn har en öppen krets. Kontakta kundtjänst för att kontrollera sensorn. Om skärmen

visar ”EE1” innebär det att temperatursensorn har en kortslutning.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Koppla bort apparaten från vägguttaget och låt den svalna innan rengöring.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Koppla alltid bort apparaten från eluttaget före rengöring, montering eller demontering.
- Sänk aldrig ner apparaten eller strömsladden i vatten. De elektriska delarna får inte utsättas för fukt.
- Undvik användning av skursvampar, slipande rengöringsmedel eller stålull.
- Brödformen och knådningsbladen kan rengöras med en fuktig svamp och diskmedel. Diska inte dessa föremål i diskmaskinen!
- Om knådningsbladet är mycket smutsigt och svårt att ta bort kan du fylla brödformen med varmt vatten och låt den stå i cirka 30 minuter. Om hålet för knådningsbladet är igensatt kan det rengöras försiktigt med en tandpetare eller liknande.
- Torka av botten av hålet för bakformen med en mjuk och fuktig trasa och torka det sedan torrt.
- Torka av apparatens hölje med en fuktad trasa.
- Torka alla delar ordentligt med en mjuk trasa före montering eller demontering av apparaten.

TEKNISKA DATA:

220-240 V ~ 50 Hz • 850 W

Avfallshantering av elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE)

Denna symbol visar att elektrisk och elektronisk utrustning inte får kastas tillsammans med hushållsavfallet. Gamla apparater ska samlas in separat och lämnas vid angivna insamlingsplatser. Korrekt avfallshantering hjälper till att förhindra negativa effekter på miljön och människors hälsa som kan orsakas av felaktig hantering. Konsumenter är enligt lag skyldiga att lämna in uttjänta elektriska apparater till lämpliga insamlingsställen för att säkerställa miljövänlig återvinning och bortskaffande. För mer information, kontakta din lokala avfallsmyndighet eller återförsäljaren där produkten köptes.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Σε θέματα ασφάλειας των ηλεκτρικών συσκευών της, η **FIRST Austria** τηρεί τις αναγνωρισμένες τεχνικές οδηγίες και τους νομικούς κανονισμούς.

- Διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες, πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά και διατηρήστε τις για μελλοντική αναφορά.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για άλλες χρήσεις πέραν αυτών που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο. Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς ή ζημιές. Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Για να προστατευτείτε από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην βυθίζετε τη συσκευή ή το καλώδιο σε οποιοδήποτε υγρό.
- Εάν η συσκευή ή το καλώδιο τροφοδοσίας εμφανίζουν σημάδια φθοράς, μην τα χρησιμοποιείτε! Απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επιθεώρηση ή επισκευή.
- Ένα κατεστραμμένο καλώδιο ρεύματος πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από τον κατασκευαστή ή από εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
  -) κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
  -) σε αγροικίες.
  -) από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα περιβάλλοντα οικιακού τύπου,
  -) σε χώρους φιλοξενίας που προσφέρουν πρωινό
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.
- Η συσκευή θερμαίνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Προσέχετε να μην αγγίζετε τα θερμά σημεία της.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον υπάρχει επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.

- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά, εκτός αν είναι ηλικίας από 8 ετών και άνω και βρίσκονται υπό επίβλεψη.
- Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

- Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τάση δικτύου στο σπίτι σας. Διαφορετικά, απευθυνθείτε στον προμηθευτή σας και μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Εάν η συσκευή είναι γειωμένη (κλάση προστασίας I), η πρίζα τοίχου και κάθε προέκταση στην οποία είναι συνδεδεμένη πρέπει επίσης να είναι γειωμένες.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται στην άκρη κάποιας επιφάνειας. Μην αφήνετε το καλώδιο να ακουμπάει θερμές επιφάνειες.
- Η χρήση των εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή που δεν πωλούνται από τον κατασκευαστή μπορεί να οδηγήσουν στην πρόκληση πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή τραυματισμού.
- Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος μετά από τη χρήση, πριν από τον καθαρισμό και σε περίπτωση δυσλειτουργίας.
- Μην τραβάτε απευθείας το καλώδιο τροφοδοσίας. Τραβήξτε το φις για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Απαλλασσόμαστε από κάθε ευθύνη για ζημιές που ενδέχεται να προκύψουν εάν η συσκευή χρησιμοποιείται για σκοπούς άλλους εκτός των προοριζόμενων ή σε περίπτωση ακατάλληλης χρήσης της.
- Οι επισκευές και άλλες εργασίες που εκτελούνται στη συσκευή πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό!

Σημείωση: Η μέγιστη ποσότητα για το αλεύρι και τη μαγιά είναι 800 g και 6 g αντίστοιχα!

ΠΡΟΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (βλ. εικ. 1)

1. Καπάκι συσκευής
2. Παράθυρο ελέγχου
3. 2 αναδευτήρες ζυμώματος
4. Φόρμα ψησίματος
5. Πίνακας ελέγχου
6. Περίβλημα
7. Αποσπώμενος αναδευτήρας ζύμωσης
8. Κύπελλο μέτρησης
9. Κουτάλι μέτρησης

ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΣΩΣΤΗ ΧΡΗΣΗ

ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον αυτόματο αρτοπαρασκευαστή για να ψήσετε σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.

- Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε 12 διαφορετικά προγράμματα ψησίματος.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μείγματα ψησίματος έτοιμα για χρήση.
- Μπορείτε να ζυμώσετε ζύμη για ζυμαρικά ή κρουασάν ή να παρασκευάσετε μαρμελάδα.
- Με το πρόγραμμα ψησίματος «χωρίς γλουτένη», μπορείτε να φτιάξετε μείγματα ψησίματος χωρίς γλουτένη και συνταγές με άλευρα χωρίς γλουτένη, όπως αλεύρι καλαμποκιού, αλεύρι φαγόπυρου και αλεύρι πατάτας.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ (βλ. εικ. 2)

A. Οθόνη

1. Οθόνη για επιλογή βάρους (750 g, 1000 g, 1250 g)
2. Υπολειπόμενος χρόνος ψησίματος σε λεπτά και προγραμματισμένος χρόνος
3. Επιλεγμένος βαθμός ροδίσματος (Χαμηλό → Μέτριο → Σκούρο → Γρήγορο)
4. Επιλεγμένος αριθμός προγράμματος
5. Ακολουθία επεξεργασίας προγράμματος

	Προθέρμανση		Φούσκωμα 2
	Ζύμωμα 1		Φούσκωμα 3
	Φούσκωμα 1		Ψήσιμο
	Ζύμωμα 2		Διατήρηση θερμοκρασίας

B. ΜΕΝΟΥ

Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα ψησίματος. Ο αριθμός προγράμματος και ο αντίστοιχος χρόνος ψησίματος εμφανίζονται στην οθόνη.

Σημαντικό:

Εάν πατήσετε όλα τα πλήκτρα αφής ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα, εκτός εάν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

C. ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΑΡΒΕΛΙΟΥ

Επιλέξτε το μικτό βάρος (750 g, 1000 g, 1250 g). Πατήστε το κουμπί αρκετές φορές, έως ότου να εμφανιστεί η σήμανση κάτω από το επιθυμητό βάρος.

Σημείωση:

Η προεπιλεγμένη ρύθμιση κατά την ενεργοποίηση της συσκευής είναι 1250 g. Το μέγεθος καρβελιού δεν μπορεί να ρυθμιστεί κατά την επιλογή των προγραμμάτων 6, 7, 11 ή 12.

D. ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ

Ψήσιμο με χρονική καθυστέρηση.

E. ΧΡΩΜΑ

Επιλέξτε τον βαθμό ροδίσματος (Χαμηλό → Μέτριο → Σκούρο → Γρήγορο) Πατήστε το κουμπί Χρώμα αρκετές φορές, έως ότου να εμφανιστεί μια σήμανση πάνω από τον επιθυμητό βαθμό ροδίσματος. Ο χρόνος ψησίματος αλλάζει ανάλογα με τον επιλεγμένο βαθμό ροδίσματος. Για τα προγράμματα ψησίματος 1-4, μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Γρήγορο πατώντας το κουμπί έως ότου το τρίγωνο να υποδείξει το γρήγορο πρόγραμμα. Η ρύθμιση χρώματος είναι απενεργοποιημένη για τα προγράμματα 6, 7 και 11.

F. ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ

Αυτό το κουμπί χρησιμοποιείται για την έναρξη και τη διακοπή της λειτουργίας ή για τη διαγραφή ενός ρυθμισμένου χρονοδιακόπτη. Για να διακόψετε τη λειτουργία, πατήστε σύντομα το κουμπί Έναρξη/Διακοπή μέχρι να ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και να αναβοσβήσει η ένδειξη χρόνου. Εάν πατήσετε ξανά το κουμπί Έναρξη/Διακοπή, η λειτουργία συνεχίζεται. Εάν δεν πατήσετε χειροκίνητα το κουμπί Έναρξη/Διακοπή, η συσκευή συνεχίζει αυτόματα το πρόγραμμα μετά από 10 λεπτά. Για να ολοκληρώσετε τη λειτουργία και να διαγράψετε τις ρυθμίσεις, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί Έναρξη/Διακοπή για 3 δευτερόλεπτα μέχρι να ακουστεί ένα ηχητικό σήμα μεγάλης διάρκειας.

Σημείωση:

Μην πατάτε το κουμπί Έναρξη/Διακοπή εάν θέλετε απλώς να ελέγξετε την κατάσταση του ψωμιού σας.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΝΗΜΗΣ

Μετά την ενεργοποίηση της συσκευής μετά από διακοπή ρεύματος διάρκειας περίπου 10 λεπτών, το πρόγραμμα συνεχίζεται από το ίδιο σημείο. Αυτό δεν ισχύει, ωστόσο, για την ακύρωση/διακοπή της διαδικασίας ψησίματος με παρατεταμένο πάτημα του κουμπιού Έναρξη/Διακοπή για 3 δευτερόλεπτα.

ΠΑΡΑΘΥΡΟ

Μπορείτε να ελέγξετε τη διαδικασία ψησίματος μέσω του παραθύρου.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Μπορείτε να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα πατώντας το κουμπί μενού. Εμφανίζεται ο αντίστοιχος αριθμός προγράμματος. Ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από τους επιλεγμένους συνδυασμούς προγραμμάτων. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ακολουθία προγραμμάτων».

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ 1: ΒΑΣΙΚΟ

Για λευκό και ανάμεικτο ψωμί που αποτελείται κυρίως από αλεύρι σίτου ή σίκαλης. Το ψωμί έχει συμπαγή σύσταση. Μπορείτε να προσαρμόσετε τον βαθμό ροδίσματος του ψωμιού μέσω του κουμπιού Χρώμα.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ 2: ΓΑΛΛΙΚΟ

Για ελαφρύ ψωμί από μαλακό αλεύρι. Κανονικά, το ψωμί είναι αφράτο και έχει τραγανή κρούστα. Αυτό το πρόγραμμα δεν είναι κατάλληλο για συνταγές ψησίματος που περιλαμβάνουν βούτυρο, μαργαρίνη ή γάλα.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ 3: ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ

Για ψωμί με σκληρές ποικιλίες αλεύρων που απαιτούν μεγαλύτερη φάση ζύμωσης και φουσκώματος (για παράδειγμα, αλεύρι ολικής άλεσης και αλεύρι σίκαλης). Το ψωμί είναι πιο συμπαγές και βαρύ.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ 4: ΓΛΥΚΟ

Για ψωμιά με πρόσθετα υλικά, όπως χυμούς φρούτων, τριμμένη καρύδα, σταφίδες, αποξηραμένα φρούτα, σοκολάτα ή πρόσθετη ζάχαρη. Λόγω της μεγαλύτερης φάσης φουσκώματος, το ψωμί θα είναι ελαφρύ και αφράτο.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ 5: ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΓΡΗΓΟΡΟ

Ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο με πολύ γρήγορο τρόπο. Το ψωμί είναι ωστόσο το πιο σκληρό μεταξύ όλων των επιλογών παρασκευής ψωμιού.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ 6: ΖΥΜΗ

Για προετοιμασία της ζύμης μαγιάς για ψωμάκια, πίτσα ή πλεκτό ψωμί. Αυτό το πρόγραμμα δεν προορίζεται για ψήσιμο.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ 7: ΖΥΜΗ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Για την προετοιμασία ζύμης ζυμαρικών. Αυτό το πρόγραμμα δεν προορίζεται για ψήσιμο.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ 8: ΨΩΜΙ ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟΓΑΛΑ

Για ψωμιά φτιαγμένα με βουτυρόγαλα ή γιαούρτι.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 9: ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ

Για ψωμιά από άλευρα και μείγματα ψησίματος χωρίς γλουτένη. Τα άλευρα χωρίς γλουτένη απαιτούν περισσότερο χρόνο για την απορρόφηση των υγρών και έχουν διαφορετικές ιδιότητες φουσκώματος.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ 10: ΚΕΪΚ

Ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο, αλλά με σόδα ή μπέικιν πάουντερ.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 11: ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

Για την παρασκευή μαρμελάδων.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 12: ΨΗΣΙΜΟ

Για επιπλέον ψήσιμο ψωμιού που είναι υπερβολικά λευκό ή δεν έχει ψηθεί καλά. Αυτό το πρόγραμμα δεν προορίζεται για ζύμωμα ή ξεκούραση. Το ψωμί παραμένει ζεστό για σχεδόν μία ώρα μετά το τέλος της διαδικασίας ψησίματος. Αυτό αποτρέπει το ψωμί από το να γίνει υπερβολικά υγρό.

- Για να τερματίσετε πρόωρα αυτή τη λειτουργία, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί Έναρξη/Διακοπή για τρία δευτερόλεπτα μέχρι να ακουστεί ένα ηχητικό σήμα μεγάλης διάρκειας. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος.

Στα προγράμματα 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 και 9, η συσκευή εκπέμπει ένα γρήγορο ηχητικό σήμα κατά τη διάρκεια της ακολουθίας προγράμματος. Αμέσως μετά, προσθέστε τα συστατικά, όπως φρούτα ή ξηρούς καρπούς.
Και εμφανίζεται το μήνυμα «ΠΡΟΣΘΗΚΗ». Ο αναδευτήρας ζύμωσης δεν χρησιμοποιείται για την κοπή των συστατικών.
Εάν έχετε ρυθμίσει τον χρονοδιακόπτη καθυστέρησης, μπορείτε να τοποθετήσετε στην αρχή όλα τα υλικά στη φόρμα ψησίματος. Σε αυτή την περίπτωση, ωστόσο, τα φρούτα και οι ξηροί καρποί θα πρέπει να είναι κομμένα σε μικρότερα κομμάτια.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Η λειτουργία χρονοδιακόπτη επιτρέπει το ψήσιμο με χρονοκαθυστέρηση. Χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα βέλους < και >, ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο λήξης της διαδικασίας ψησίματος. Επιλέξτε πρόγραμμα. Στην οθόνη εμφανίζεται ο απαιτούμενος χρόνος ψησίματος. Χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα βέλους < και >, μπορείτε να αλλάξετε την ώρα λήξης της διαδικασίας ψησίματος σε διαστήματα των 10 λεπτών σε μεταγενέστερο χρόνο. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο βέλους για να εκτελέσετε αυτή τη λειτουργία γρηγορότερα.
Στην οθόνη εμφανίζεται η συνολική διάρκεια της διαδικασίας ψησίματος και ο χρόνος καθυστέρησης. Εάν ρυθμίσετε λάθος χρόνο, μπορείτε να τον διορθώσετε χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα βέλους < και >. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση χρονοδιακόπτη με το κουμπί Έναρξη/Διακοπή. Η άνω και κάτω τελεία στην οθόνη αναβοσβήνει και ο προγραμματισμένος χρόνος ξεκινά. Μόλις τελειώσει η διαδικασία ψησίματος, η συσκευή εκπέμπει δέκα ηχητικά σήματα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 0:00.

Παράδειγμα:
Είναι 8:00 π.μ. και θέλετε να έχετε φρέσκο ψωμί σε 7 ώρες και 15 λεπτά στις 15:15. Επιλέξτε πρώτα το πρόγραμμα 1 και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί χρονοδιακόπτη έως ότου να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη 7:15, καθώς ο χρόνος μέχρι να ψηθεί το ψωμί είναι 7 ώρες και 15 λεπτά. Σημειώστε ότι η λειτουργία χρονοδιακόπτη ενδέχεται να μην είναι διαθέσιμη στο πρόγραμμα μαρμελάδας.

Σημείωση
Μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη κατά τη χρήση ευαλλοίωτων συστατικών, όπως αυγά, γάλα, κρέμα γάλακτος ή τυρί.

ΠΡΙΝ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

Για μια επιτυχημένη διαδικασία ψησίματος, λάβετε υπόψη σας τους ακόλουθους παράγοντες:

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ
- Αφαιρέστε τη φόρμα ψησίματος από το περίβλημα προτού τοποθετήσετε τα υλικά.
  Στην περιοχή ψησίματος, τα υλικά μπορεί να αναφλεγούν εάν έρθουν σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία, προκαλώντας πυρκαγιά.
- Τοποθετείτε πάντα τα συστατικά με την αναφερόμενη σειρά στη φόρμα ψησίματος.
- Όλα τα συστατικά θα πρέπει να έχουν θερμοκρασία δωματίου για να διατηρηθεί το βέλτιστο αποτέλεσμα ανύψωσης της μαγιάς.
- Μετρήστε τα συστατικά με ακρίβεια. Ακόμη και αμελητέες αποκλίσεις από τις ποσότητες που αναφέρονται στη συνταγή ενδέχεται να επηρεάσουν τα αποτελέσματα ψησίματος.

Σημείωση
Ποτέ μην χρησιμοποιείτε μεγαλύτερες ποσότητες από αυτές που καθορίζονται. Εάν προσθέσετε υπερβολική ποσότητα ζύμης, αυτή ενδέχεται να ξεχειλίσει από τη φόρμα ψησίματος και να πέσει πάνω στα καυτά θερμαντικά στοιχεία, προκαλώντας πυρκαγιά.
Μέγ. 800 g αλεύρι και 6 g μαγιά!

ΨΗΣΙΜΟ ΨΩΜΙΟΥ

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ
Τηρείτε τις οδηγίες ασφαλείας που περιέχονται σε αυτό το εγχειρίδιο. Τοποθετήστε τον αρτοπαρασκευαστή σε μια επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.

1. Τραβήξτε τη φόρμα ψησίματος προς τα πάνω για να την αφαιρέσετε από τη συσκευή.
2. Σπρώξτε τους αναδευτήρες ζύμωσης πάνω στους κινητήριους άξονες στη φόρμα ψησίματος. Βεβαιωθείτε ότι έχουν τοποθετηθεί σταθερά στη θέση τους.
3. Τοποθετήστε τα υλικά της συνταγής σας με τη σειρά που αναφέρεται στη φόρμα ψησίματος. Πρώτα, προσθέστε τα υγρά, τη ζάχαρη και το αλάτι, στη συνέχεια προσθέστε το αλεύρι, αφήνοντας τη μαγιά τελευταία.

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι η μαγιά δεν έρχεται σε επαφή με το αλάτι ή τα υγρά.
Ανατρέξτε στη συνταγή για τις μέγιστες ποσότητες αλεύρου και μαγιάς που μπορούν να χρησιμοποιηθούν.

4. Επανατοποθετήστε τη φόρμα ψησίματος στη συσκευή.
   Βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί σωστά.
5. Κλείστε το καπάκι της συσκευής.
6. Συνδέστε το φις τροφοδοσίας στην πρίζα.
   Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται ο αριθμός προγράμματος και η διάρκεια του κανονικού προγράμματος 1.
7. Επιλέξτε το πρόγραμμά σας με το κουμπί μενού.
   Κάθε εισαγωγή επιβεβαιώνεται από ένα ηχητικό σήμα.

8. Επιλέξτε το χρώμα του ψωμιού σας. Η σήμανση στην οθόνη δείχνει αν έχετε επιλέξει λευκό, μεσαίο ή σκούρο πρόγραμμα. Μπορείτε επίσης να επιλέξετε τη ρύθμιση «Γρήγορο» για να μειώσετε τον χρόνο ψησίματος.

Σημείωση
Για τα προγράμματα 6, 7 και 11 δεν είναι διαθέσιμες οι λειτουργίες «Βαθμός ροδίσματος» και «Γρήγορο».

9. Τώρα μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο λήξης του προγράμματός σας μέσω της λειτουργίας χρονοδιακόπτη. Μπορείτε να εισαγάγετε μέγιστη καθυστέρηση έως και 15 ώρες.

Σημείωση
Αυτή η λειτουργία καθυστέρησης δεν είναι διαθέσιμη στο πρόγραμμα 11.

ΕΝΑΡΞΗ ΕΝΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Ξεκινήστε το πρόγραμμα χρησιμοποιώντας το κουμπί Έναρξη/Διακοπή. Το πρόγραμμα εκτελεί αυτόματα διάφορες λειτουργίες. Μπορείτε να παρακολουθήσετε την ακολουθία του προγράμματος μέσω του παραθύρου του αρτοπαρασκευαστή σας. Περιστασιακά, ενδέχεται να παρουσιαστεί συμπύκνωση στο παράθυρο κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι της συσκευής κατά τη διάρκεια του ζυμώματος.

Σημείωση
Στα προγράμματα με φάση προθέρμανσης, η διαδικασία ζύμωσης ξεκινά μόνο μετά την ολοκλήρωση της φάσης „προθέρμανσης“. Παρακαλώ συμβουλευτείτε τον πίνακα χρόνων προγράμματος για τη διάρκεια της προθέρμανσης. Κατά τη φάση προθέρμανσης η συσκευή λειτουργεί ήσυχα και διακριτικά.
Μην ανοίγετε το καπάκι της συσκευής κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Το ψωμί μπορεί να ξεφουσκώσει.

Συμβουλή: Μετά από 5 λεπτά ζύμωσης, ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης. Θα πρέπει να είναι ένας μαλακός, κολλώδης σβώλος. Εάν είναι υπερβολικά ξηρή, προσθέστε λίγο υγρό. Αν είναι πολύ υγρή, προσθέστε λίγο αλεύρι (1/2 έως 1 κουταλάκι του γλυκού μία ή περισσότερες φορές, ανάλογα με τις ανάγκες σας).

ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Μόλις τελειώσει η διαδικασία ψησίματος, η συσκευή εκπέμπει δέκα ηχητικά σήματα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 0:00. Στο τέλος του προγράμματος, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας για έως και 60 λεπτά. Σε αυτή τη λειτουργία, κυκλοφορεί ζεστός αέρας στο εσωτερικό της συσκευής. Μπορείτε να τερματίσετε πρόωρα τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας πατώντας παρατεταμένα το κουμπί Έναρξη/Διακοπή μέχρι να ακουστούν δύο ηχητικά σήματα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Προτού ανοίξετε το καπάκι της συσκευής, αποσυνδέστε το φις από την πρίζα. Μην αφήνετε τη συσκευή στην πρίζα όταν δεν είναι σε χρήση.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΟΥ ΨΩΜΙΟΥ

Κατά την αφαίρεση της φόρμας ψησίματος, χρησιμοποιείτε πάντα γάντια κουζίνας ή γάντια φούρνου. Κρατήστε τη φόρμα ψησίματος κεκλιμένη πάνω από μια σχάρα και ανακινήστε την ελαφρά μέχρι το ψωμί να βγει από τη φόρμα ψησίματος. Εάν το ψωμί δεν πέφτει από τους αναδευτήρες ζύμωσης, αφαιρέστε προσεκτικά τους αναδευτήρες ζύμωσης χρησιμοποιώντας το παρεχόμενο εξάρτημα αφαίρεσης αναδευτήρων ζύμωσης.

Σημείωση
Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα που ενδέχεται να δημιουργήσουν γρατσουνιές στην αντικολλητική επίστρωση. Αφού αφαιρέσετε το ψωμί, ξεπλύνετε αμέσως τη φόρμα ψησίματος με ζεστό νερό. Αυτό αποτρέπει την προσκόλληση των αναδευτήρων ζύμωσης στον κινητήριο άξονα.

Συμβουλή: Εάν αφαιρέσετε τους αναδευτήρες ζύμωσης μετά το τελευταίο ζύμωμα, το ψωμί θα παραμείνει άθικτο όταν το αφαιρέσετε από τη φόρμα ψησίματος.

- Πατήστε σύντομα το κουμπί Έναρξη/Διακοπή για να διακόψετε τη διαδικασία ψησίματος ή αποσυνδέστε το φις από την πρίζα.
- Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής και αφαιρέστε τη φόρμα ψησίματος. Μπορείτε να αφαιρέσετε τη ζύμη με αλευρωμένα χέρια και να αφαιρέσετε τα εξαρτήματα ζύμωσης.
- Επανατοποθετήστε τη φόρμα ψησίματος και κλείστε το καπάκι της συσκευής.
- Τοποθετήστε το φις στην πρίζα τοίχου και πατήστε το κουμπί Έναρξη/Διακοπή. Το πρόγραμμα ψησίματος συνεχίζεται από το σημείο που είχε σταματήσει. Αφήστε το ψωμί να κρυώσει για 15-30 λεπτά προτού το φάτε. Προτού κόψετε το ψωμί, βεβαιωθείτε ότι οι αναδευτήρες ζύμωσης έχουν αφαιρεθεί από τη φόρμα ψησίματος.

Προειδοποιηση
Μην επιχειρήσετε να χρησιμοποιήσετε τον αρτοπαρασκευαστή προτού ψυχθεί ή προθερμανθεί. Εάν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη «ΥΥΥ» μετά την εκκίνηση του προγράμματος, αυτό σημαίνει ότι η θερμοκρασία στη φόρμα ψησίματος είναι υπερβολικά υψηλή. Θα πρέπει να διακόψετε το πρόγραμμα και να αποσυνδέσετε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα. Στη συνέχεια, ανοίξτε το καπάκι της συσκευής και αφήστε τη συσκευή να ψυχθεί εντελώς προτού την χρησιμοποιήσετε ξανά (εκτός από τα προγράμματα ΨΗΣΙΜΟ και ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ). Εάν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη «LLL» μετά την εκκίνηση του προγράμματος, αυτό σημαίνει ότι η θερμοκρασία στη φόρμα ψησίματος είναι υπερβολικά χαμηλή. Θα πρέπει να τοποθετήσετε τον αρτοπαρασκευαστή σε περιβάλλον

με υψηλότερη θερμοκρασία για χρήση (εκτός από τα προγράμματα ΨΗΣΙΜΟ και ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ). Εάν η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη "EE0" αφού πατήσετε το κουμπί Έναρξη/Διακοπή, αυτό υποδεικνύει ανοικτό κύκλωμα του αισθητήρα θερμοκρασίας. Απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο ειδικό για έλεγχο του αισθητήρα. Αν στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "EE1", αυτό σημαίνει ότι ο αισθητήρας θερμοκρασίας έχει βραχυκύκλωμα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Αποσυνδέετε πάντα το φις από την πρίζα πριν από τον καθαρισμό, τη συναρμολόγηση ή την αποσυναρμολόγηση της συσκευής.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή ή το καλώδιο τροφοδοσίας σε νερό. Μην αφήνετε τα ηλεκτρικά εξαρτήματα να έρθουν σε επαφή με υγρασία.
- Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγαράκια, στιλβωτικά καθαριστικά ή ατσαλόμαλλο.
- Το δοχείο ψωμιού και οι λεπίδες ζυμώματος μπορούν να καθαριστούν με ένα υγρό σφουγγάρι και λίγο απορρυπαντικό. Μην βάλετε αυτά τα αντικείμενα στο πλυντήριο πιάτων!
- Αν η λεπίδα ζυμώματος έχει καλυφθεί με ξεραμένη ζύμη και δεν μπορείτε να την απελευθερώσετε, γεμίστε το δοχείο ψωμιού με καυτό νερό και αφήστε το για περίπου 30 λεπτά. Αν η τρύπα στη λεπίδα ζυμώματος έχει βουλώσει, μπορείτε να την καθαρίσετε προσεκτικά με ένα ξύλινο καλαμάκι.
- Καθαρίστε τον πυθμένα της υποδοχής ψησίματος με ένα μαλακό, υγρό πανί κι έπειτα σκουπίστε τον για να στεγνώσει.
- Σκουπίστε το περίβλημα της μονάδας με ένα υγρό πανί.
- Στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα με ένα μαλακό πανί προτού συναρμολογήσετε και αποθηκεύσετε τη συσκευή.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

220-240 V ~ 50 Hz • 850 W

Διαχείριση αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (WEEE)

Το σύμβολο αυτό υποδηλώνει ότι ο ηλεκτρικός και ηλεκτρονικός εξοπλισμός δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Οι παλιές συσκευές πρέπει να συλλέγονται ξεχωριστά και να απορρίπτονται σε καθορισμένα σημεία συλλογής. Η σωστή απόρριψη βοηθά στην αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία λόγω της ακατάλληλης διαχείρισης αποβλήτων. Οι καταναλωτές υποχρεούνται από το νόμο να παραδίδουν τις παλιές ηλεκτρικές συσκευές σε κατάλληλα κέντρα συλλογής για φιλική προς το περιβάλλον ανακύκλωση και απόρριψη. Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με την τοπική αρχή διαχείρισης αποβλήτων ή με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

FIRST Austria elektroierīču drošība atbilst atzītām drošības tehniskajām direktīvām un tiesiskajām normām:

- Pirms šīs ierīces pirmās lietošanas, lūdzu, rūpīgi izlasiet šīs instrukcijas un saglabājiet tās turpmākai uzziņai.
- Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai citādi, kā aprakstīts šajā rokasgrāmatā. Nepareiza lietošana var izraisīt savainojumus vai bojājumus. Vienmēr lietojiet ierīci saskaņā ar norādījumiem.
- Lai pasargātu no elektriskā apdraudējuma, negremdējiet ierīci un tās vadu šķidrumos.
- Ja novērojat jebkādas pazīmes par ierīces vai strāvas vada bojājumu, nelietojiet to! Nododiet izstrādājumu pilnvarotā un kvalificētā servisa centrā, lai veiktu pārbaudi vai labošanu.
- Bojātu barošanas vadu drīkst nomainīt tikai ražotājs vai pilnvarots apkalpojošais personāls.
- Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai mājas apstākļos vai līdzīgos apstākļos, piemēram:
  -) darbinieku virtuvēs veikalos, birojos un citās darba vidēs;
  -) lauku mājās;
  -) klientu vajadzībām viesnīcās, moteļos un cita veida īstermiņa dzīvesvietās;
  -) viesu nama tipa naktsmītnēs.
- Nelietojiet šo ierīci ar ārēju taimeri vai tālvadības ierīci.
-  Ierīcei darbojoties, tā sakarst. Tāpēc esiet uzmanīgs un nepieskarieties karstajām daļām.
- Šo ierīci drīkst izmantot bērni vecumā no 8 gadiem, kā arī personas ar samazinātām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tie tiek uzraudzīti vai ir saņēmuši norādījumus par ierīces drošu lietošanu un saprot ietvertos riskus.
- Bērni jāuzrauga, lai nepieļautu, ka viņi spēlējas ar ierīci.
- Bērni nedrīkst veikt tīrīšanu un apkopi, ja vien viņi nav sasnieguši 8 gadu vecumu un netiek uzraudzīti.
- Glabājiet ierīci un strāvas vadu vietā, kur tam nevar piekļūt bērni, kas jaunāki par 8 gadiem.

- Pirms ierīces savienošanas ar barošanas avotu pārbaudiet, vai uz ierīces norādītais spriegums atbilst strāvas spriegumam jūsu mājoklī. Ja tā nav, sazinieties ar izplatītāju un nelietojiet šo ierīci.
- Ja ierīce ir sazemēta (I aizsardzības klase), sazemētai ir jābūt arī sienas kontaktligzdai un jebkuram pagarinātājam, kuram ierīce ir pievienota.
- Nepieļaujiet vada karāšanos pār galda vai letes malu. Nepieļaujiet vada saskaršanos ar karstām virsmām.
- Neizmantojiet palīgierīces, ko nav ieteicis vai pārdevis ražotājs, pretējā gadījumā pastāv ugunsgrēka, elektrotrieciena un traumu risks.
- Nelietojiet šo ierīci ārpus telpām.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no barošanas avota pēc lietošanas, pirms tīrīšanas un darbības traucējumu gadījumā.
- Nevelciet tieši aiz strāvas vada, bet velciet kontaktdakšu, lai atvienotu ierīci no barošanas avota.
- Mēs neuzņemamies atbildību par jebkādiem zaudējumiem, kas var rasties, ja ierīce tiek izmantota citiem nolūkiem, kādiem tā nav sākotnēji paredzēta, vai tiek lietota nepareizi.
- Ierīces labošanu un citus darbus drīkst veikt tikai pilnvaroti speciālisti!

Piezīme. Maksimālais miltu un rauga daudzums ir 800 g un 6 g!

IERĪCES PĀRSKATS (sk., 1. att.)

1. Ierīces vāks
2. Apskates lodziņš
3. 2 mīcītāja lāpstiņas
4. Cepšanas forma
5. Vadības panelis
6. Korpuss
7. Mīcīšanas lāpstiņu noņēmējs
8. Mērtrauks
9. Mērkarote

PAREIZA LIETOŠANA

ĪPAŠĪBAS

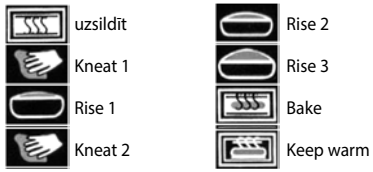
Jūs varat lietot automātisko maizes cepēju, lai ceptu pēc savas gaumes.

- Jūs varat izvēlēties kādu no 12 dažādajām cepšanas programmām.
- Jūs varat lietot jau gatavus cepšanas maisījumus.
- Jūs varat mīcīt nūdeļu mīklu, velt mīklu un gatavot ievārījumu.
- Ar cepšanas programmu „bez glutenīna", jūs veiksmīgi varat pagatavot cepšanas maisījumus un gatavot pēc receptes bez glutenīna, kas nesatur glutenīna miltus, piemēram, kukurūzas miltus, griķu miltus un kartupeļu miltus.

VADĪBAS PANELIS (sk., 2. att.)

A. DISPLEJS

1. Displejs svara izvēlei. (750g, 1000g, 1250g)
2. Atlikušais cepšanas laiks minūtēs un ieprogrammētais laiks.
3. Vēlamā brūnganuma pakāpe. (Lēns → Vidējs → Tumšs → Ātrs)
4. Izvēlētās programmas numurs
5. Programmas izstrādes secība.



B. IZVĒLNE

Ielādējiet izvēlēto cepšanas programmu. Displejā parādās programmas numurs un atbilstošais cepšanas laiks.

Svarīgi:
Spiežot jebkuru pogu, jābūt dzirdamam signālam, ja vien ierīce jau nedarbojas.

C. KLAIPA IZMĒRS

Izvēlieties masu (750g, 1000g, un 1250g). Nospiediet pogu tik reizes, kamēr blakus vēlamajam svaram parādīsies uzraksts.

Piezīme:
Noklusējuma iestatījums, aktivizējot ierīci ir 1250g. Programmām 6, 7, 11 un 12 nevar pielāgot klaipa izmēru.

D. AIZTURES TAIMERIS

Cepšana ar laika aizturi.

E. KRĀSA

Izvēlieties brūnganuma pakāpi (Lēns → Vidējs → Tumšs → Ātrs). Nospiediet krāsas izvēles pogu tik reizes, līdz virspusē esošajam vēlamā brūnuma pakāpes apzīmējumam. Cepšanas laiks mainīsies atkarībā no izvēlētās brūnuma pakāpes. Cepšanas programmām 1-4 varat aktivizēt ātro režīmu, nospiežot pogu, līdz trīsstūris atspoguļo ātro programmu. Programmām 6, 7, un 11 nevar izvēlēties krāsas iestatījumu.

F. UZSĀKŠANA/APTURĒŠANA

Lietojiet pogu, lai uzsāktu un apturētu darbību vai dzēstu iestatīto taimeri. Lai apturētu darbību, viegli nospiediet „Start/Stop" (Sākt/Apturēt) pogu, līdz dzirdams signāls un uz displeja mirgo pulkstenis. Atkārtoti nospiežot „Start/Stop" (Sākt/Apturēt) pogu darbība tiks atsākta. Ja jūs manuāli nenospiedīsiet „Start/Stop" (Sākt/Apturēt) pogu, ierīce automātiski atsāks programmas darbību pēc 10 minūtēm. Lai beigtu ekspluatāciju un dzēstu iestatījumus, turiet nospiestu „Start/Stop" (Sākt/Apturēt) pogu 3 sekundes, līdz būs dzirdams viens garš signāls.

Piezīme:
Nespiediet „Start/Stop" (Sākt/Apturēt) pogu tikai tāpēc, lai pārbaudītu, kādā stāvoklī ir maize.

ATMIŅAS FUNKCIJA

Kad ierīce atkārtoti ieslēgta pēc apmēram 10 minūšu strāvas zuduma, programma turpinās darbu no vietas, kur tā tika pārtraukta. Tomēr tā nedarbojas, ja atceļat/pārtraucat cepšanas procesu, turot nospiestu „Start/Stop" (Sākt/Apturēt) pogu 3 sekundes.

LOGS

Jūs varat vērot cepšanas procesu pa lodziņu.

CEPŠANAS PROGRAMMAS

Vēlamo programmu varat izvēlēties, nospiežot izvēlnes pogu. Attiecīgās programmas numurs tiek parādīts uz displeja. Cepšanas laiks ir atkarīgs no izvēlētās programmas kombinācijas. Skat. nodaļu „Programmu secība".

1. CEPŠANAS PROGRAMMA: BASIC (STANDARTA)
Baltai un jauktai maizei, kas sastāv galvenokārt no kviešu vai rudzu miltiem. Maizei ir kompakta konsistence. Brūnganuma pakāpi varat pielāgot ar pogas „Color" (Krāsa) palīdzību.

2. CEPŠANAS PROGRAMMA: FRENCH (FRANČU)
Gaišai maizei, kas gatavota no smalkiem miltiem. Parasti maize ir mīksta un tai ir viegli lūstoša garoza. Tā nav piemērota cepšanai ar sviestu, margarīnu vai pienu.

3. CEPŠANAS PROGRAMMA: WHOLE WHEAT (PILNGRAUDU BALTMAIZE):
Maizei no rupjiem miltiem, kam nepieciešams ilgāks maisīšanas un briešanas process (piemēram, pilngraudu kviešu miltiem un rudzu miltiem). Maize būs blīvāka un smagāka.

4. CEPŠANAS PROGRAMMA: SWEET (SALDĀ)
Maizei ar piedevām, tādām kā augļu sulām, smalcinātiem kokosriekstiem, rozīnēm, kaltētiem augļiem, šokolādi vai cukuru. Pateicoties ilgajam briešanas procesam, maize būs viegla un gaisīga.

5. CEPŠANAS PROGRAMMA: SUPER RAPID (ĪPAŠI ĀTRA)
Maisa, raudzē un cep ļoti lielā ātrumā. Izceptā maize ir visvienkāršākā no visām maizes cepšanas programmu izvēlnēm.

6. CEPŠANAS PROGRAMMA: DOUGH (MĪKLA)
Rauga mīklas gatavošanai smalkmaizītēm, picai vai pītai maizei. Šajā programmā netiek veikta cepšana.

7. CEPŠANAS PROGRAMMA: PASTE DOUGH (PASTAS MĪKLA)
Nūdeļu mīklas gatavošanai. Šajā programmā netiek veikta cepšana.

8. CEPŠANAS PROGRAMMA: BUTTERMILK BREAD (PANIŅAS)
Maizei, kas cepta ar paniņām vai jogurtu.

9. PROGRAMMA: GLUTEN FREE (BEZ GLUTENĪNA)
Maizēm, kas gatavotas no cepšanas maisījumiem un miltiem bez glutenīna. Miltiem bez glutenīna, nepieciešams ilgāks šķidruma uzsūkšanas laiks un tiem ir savādākas rūgšanas īpašības.

10. CEPŠANAS PROGRAMMA: CAKE (KĒKSS)
Maisīšana, raudzēšana un cepšana, bet raudzēšana notiek ar pārtikas sodu vai cepampulveri.

11. PROGRAMMA: JAM (IEVĀRĪJUMS)
Ievārījuma pagatavošanai.

12. PROGRAMMA: BAKE (CEPŠANA)
Papildu cepšana maizēm, kas ir pārāk gaišas un nav izcepušās. Šajā programmā netiek mīcīts vai raudzēts. Maize tiks uzturēta silta apmēram stundu pēc cepšanas procesa beigām. Tas neļaus maizei kļūt pārāk mitrai.

- Lai priekšlaicīgi pārtrauktu šo funkciju, turiet nospiestu pogu „Start/Stop" (Sākt/Apturēt) 3 sekundes, līdz ir dzirdams garš skaņas signāls. Lai izslēgtu ierīci, atvienojiet to no strāvas padeves.

Programmu 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 un 9 izpildes laikā ir dzirdamas straujas signāla skaņas. Drīz pēc tam pievienojiet sastāvdaļas, piemēram, augļus vai riekstus. Parādīsies uzraksts „ADD" (PIEVIENOT). Maisīšanas lāpstiņas nesmalcina sastāvdaļas. Ja esat uzstādījis aizturēto taimeri, visas sastāvdaļas varat salikt cepšanas veidnē jau pašā sākumā. Tomēr šajā gadījumā augļiem un riekstiem jābūt sagrieztiem smalkākos gabaliņos.

TAIMERA IESTATĪŠANA

Taimera funkcija ļauj cept ar aizturi. Lietojot bultiņu taustiņus < un >, iestatiet vēlamo cepšanas procesa beigu laiku. Izvēlieties programmu. Displejs uzrāda nepieciešamo cepšanas laiku. Lietojot bultiņu taustiņu < un > varat mainīt cepšanas procesa beigšanas laiku no 10 minūtēm līdz vēlākam laikam. Turiet bultiņu taustiņu nospiestu, lai šo procesu paātrinātu. Displejs rāda kopējo cepšanas laiku un aiztures laiku. Ja mainot laiku, pārsniedzat vēlamā laika vērtību, varat to labot ar bultiņu taustiņu < un >. Taimera iestatījumus apstipriniet ar „Start/Stop" (Sākt/Apturēt) pogu. Uz displeja mirgo kols un sāk ritēt ieprogrammētais laiks. Kad cepšanas process ir pabeigts, tiek izvadīti desmit skaņas signāli un displejs parāda 0:00.

Piemērs:
Ir 8 no rīta un jūs vēlaties svaigu maizi pēc 7 stundām un 15 minūtēm, t.i., plkst. 15:15. Vispirms izvēlieties 1. programmu, tad nospiediet taimera pogu, līdz uz displeja parādās 7:15, jo līdz maizes izcepšanas brīdim ir palikušas 7 stundas un 15 minūtes. Ņemiet vērā, ka taimera funkcija nedarbojas džema programmai.

Piezīme
Taimera funkciju nelietojiet, strādājot ar sastāvdaļām, kas viegli bojājas, piemēram, olām, pienu, krējumu vai sieru.

PIRMS CEPŠANAS

Lai cepšanas process būtu veiksmīgs, lūdzu, ņemiet vērā šādus faktorus:

SASTĀVDAĻAS

- Pirms sastāvdaļu pievienošanas, izņemiet cepšanas veidni no korpusa.
  Ja sastāvdaļas nonāks uz cepšanas vietas, uzkarstot uz sildelementiem tās var aizdegties.
- Cepšanas veidnē vienmēr sastāvdaļas lieciet norādītajā secībā.
- Lai tiktu panākts optimāls rauga rūgšanas rezultāts, visām sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrai.
- Precīzi izmēriet sastāvdaļas. Pat nelielas novirzes no norādītā daudzuma var ietekmēt cepšanas rezultātu.

Piezīme
Nekad nelieciet lielāku daudzumu par norādīto. Pārāk daudz mīklas var uzrūgt pāri cepšanas veidnei un uzkrist uz sildelementiem, šādā veidā izraisot ugunsgrēku. **Maks. 800g milti un 6g rauga!**

MAIZES CEPŠANA

SAGATAVOŠANA

Ievērojiet drošības instrukcijas, kas sniegtas šajā roks grāmatā. Novietojiet maizes ierīci uz līdzena un stabila pamata.

1. Izvelciet cepšanas veidni no ierīces virzienā uz augšu.
2. Uzspiediet maisīšanas lāpstiņas uz piedziņas vārpstas, kas atrodas cepšanas veidnē. Pārliecinieties, ka tās ir kārtīgi nostiprinātas.
3. Ņemot vērā savas receptes norādījumus, lieciet sastāvdaļas norādītajā secībā cepšanas veidnē. Vispirms pievienojiet šķidrumus, cukuru un sāli, tad miltus un kā pēdējo sastāvdaļu pievienojiet raugu.

Piezīme: Pārliecinieties, ka raugs nenokļūst kontaktā ar sāli vai šķidrumiem.
Maksimālo miltu un rauga daudzumu, ko var lietot, skatiet receptē.

4. Ievietojiet cepšanas veidni ierīcē. Pārliecinieties, ka tā novietota pareizi.
5. Aizveriet ierīces vāku.
6. Iespraudiet rozetē strāvas vada kontaktdakšiņu. Būs dzirdams skaņa signāls un uz displeja parādīsies programmas numurs un 1. programmas normālais ilgums.
7. Izvēlieties programmu ar izvēlnes pogas palīdzību. Datu ievade tiek apstiprināta ar skaņas signālu.
8. Izvēlieties maizes nokrāsu. Uz displeja parādēs informācija, vai ir izvēlēta gaiša, vidēja vai tumša maizes nokrāsa. Jūs varat arī izvēlēties iestatījumu "Rapid" (Ātrs), lai paātrinātu cepšanas laiku.

Piezīme:
Programmām 6, 7, 11 nav pieejamas funkcijas „browning degree" (brūnuma pakāpe) un „Rapid" (ātrs).

9. Tagad jums ir iespēja, izmantojot taimera funkciju, iestatīt programmas beigu laiku. Jūs varat ievadīt maksimālo aizturi līdz pat 15 stundām.

Piezīme:
Aiztures funkcija nav pieejama 11. programmai.

PROGRAMMAS UZSĀKŠANA

Uzsāciet programmu, izmantojot „Start/Stop" (Sākt/Apturēt) pogu.
Programma automātiski uzsāks dažādas darbības. Programmas izpildi varat vērot pa maizes cepšanas ierīces apskates lodziņu. Laiku pa laikam lodziņā var parādīties kondensāts. Ierīces vāku var atvērt maisīšanas laikā.

Piezīme:
Programmas ar iepriekšējo uzsildīšanas fāzi mīcīšanas process sāksies tikai pēc „uzsildīšanas" fāzes beigām. Lūdzu, skatiet programmu laiku tabulu, lai uzzinātu uzsildīšanas ilgumu. Ierīce uzsildīšanas fāzes laikā darbojas klusi un nemanāmi
Neveriet vaļā ierīces vāku cepšanas laikā. Maize var sakrist.

Padoms: Pēc 5 minūšu cepšanas pārbaudiet mīklas gatavību. Tai jābūt mīkstai un lipīgai. Ja tā ir pārāk sausa, pielejiet tai šķidrumu. Ja tā ir pārāk mitra, pievienojiet miltus (1/2 līdz 1 tējkarotei vienu vai divas reizes, pēc nepieciešamības).

PROGRAMMAS BEIGŠANA

Kad ir pabeigts cepšanas process, atskan desmit skaņas signāli un displejā parādās 0:00. Programmas beigās ierīce automātiski pārslēdzas uzsildīšanas režīmā, kas var ilgt līdz 60 minūtēm. Šī režīma laikā ierīces iekšpusē cirkulē siltais gaiss. Jūs varat priekšlaicīgi apturēt uzsildīšanas funkciju, turot nospiestu „Start/Stop" (Sākt/Apturēt) pogu līdz sadzirdēsiet divus signālus.

BRĪDINĀJUMS

Pirms ierīces vāciņa atvēršanas, izvelciet no rozetes strāvas vadu. Ja ierīce netiek lietota, to nedrīkst atstāt pieslēgtu strāvai!

MAIZES IZŅEMŠANA

Ņemot ārā cepšanas veidni, vienmēr lietojiet katlu turētājus vai krāsns cimdus. Turiet cepšanas veidni paceltu virs režģa un nedaudz pakratiet, līdz maize izslīd no cepšanas veidnes. Ja maize nenoslīd no maisīšanas lāpstiņām, uzmanīgi izņemiet šīs lāpstiņas, izmantojot pievienoto maisīšanas lāpstiņu noņēmēju.

Piezīme:
Nelietojiet metāla priekšmetus, jo tie var saskrāpēt piedegumdrošo virsmu. Pēc maizes izņemšanas, uzreiz izskalojiet ar karstu ūdeni cepšanas veidni. Tas neļaus maisīšanas lāpstiņām pielipt pie piedziņas vārpstas.

Padoms: Ja jūs izņemsiet maisīšanas lāpstiņas pēc pēdējās mīklas maisīšanas reizes, maize paliks neskarta, kad to ņemsiet ārā no cepšanas veidnes.

- Viegli piespiediet „Start/Stop" (Sākt/Apturēt) pogu, lai pārtrauktu cepšanas procesu vai izvelciet no rozetes strāvas vadu.
- Atveriet ierīces vāku un izņemiet cepšanas veidni. Jūs varat izņemt mīklu ar miltainām rokām un noņemt maisīšanas lāpstiņas.

- Ielieciet atpakaļ mīklu un aizveriet ierīces vāku.
- Iespraudiet strāvas vadu atpakaļ rozetē un nospiediet „Start/Stop" (Sākt/Apturēt) pogu. Cepšanas programma tiek turpināta. Pirms ēšanas, ļaujiet maizei 15-30 minūtes atdzist. Pirms maizes griešanas pārliecinieties, ka neviena no maisīšanas lāpstiņām neatrodas cepšanas veidnē.

Brīdinājums
Nemēģiniet darbināt maizes cepēju, pirms tas ir atdzisis vai uzsildīts. Ja pēc programmas uzsākšanas uz displeja parādās "HHH", tas nozīmē, ka maizes cepēja iekšpusē ir pārāk augsta temperatūra. Jums jāaptur programma un nekavējoties jāatvieno strāvas vads no rozetes. Pirms atkārtotas lietošanas (izņemot programmām BAKE un JAM), atveriet vāku un ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist. Ja pēc programmas uzsākšanas uz displeja parādās "LLL", tas nozīmē, ka maizes cepēja iekšpusē ir pārāk zema temperatūra. Maizes cepēja lietošanai nepieciešama augstāka temperatūra (izņemot programmām BAKE un JAM). Ja displejā parādās „EE0", pēc tam, kad esat nospiedis „Start/Stop" (Sākt/Apturēt) pogu, tas nozīmē, ka temperatūras sensoram ir pārtraukta ķēde, lūdzu, uzmanīgi pārbaudiet sensoru pie autorizēta speciālista. Ja displejā parādās "EE1", tas nozīmē, ka temperatūras sensoram ir īssavienojums.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Pirms tīrīšanas, salikšanas vai izjaukšanas vienmēr atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
- Nekad neiemērciet ierīci vai strāvas vadu ūdenī. Nepieļaujiet elektrisko detaļu saskari ar mitrumu.
- Neizmantojiet asus sūkļus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai tērauda beržamos vīkšķus.
- Maizes pannu un mīcīšanas lāpstiņas var tīrīt ar mitru sūkli un nelielu daudzumu mazgāšanas līdzekļa. Nelieciet šos priekšmetus trauku mazgājamā mašīnā!
- Ja mīcīšanas lāpstiņai ir piekaltuši netīrumi un tos ir grūti notīrīt, piepildiet maizes pannu ar karstu ūdeni un atstājiet uz apmēram 30 minūtēm. Ja caurums mīcīšanas lāpstiņā ir aizsprostots, varat to uzmanīgi iztīrīt ar koka iesmiņu.
- Noslaukiet cepšanas padziļinājuma apakšu ar mīkstu, mitru drānu un pēc tam noslaukiet to sausu.
- Noslaukiet ierīces korpusu ar mitru drānu.
- Pirms ierīces salikšanas un uzglabāšanas rūpīgi nosusiniet visas daļas ar mīkstu drānu.

TEHNISKIE DATI:

220-240 V ~ 50 Hz • 850 W

Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu apsaimniekošana (WEEE)

Šī zīme norāda, ka elektriskās un elektroniskās ierīces nedrīkst izmest kopā ar sadzīves atkritumiem. Vecās ierīces ir jānodod atsevišķi uz īpašiem savākšanas punktiem. Pareiza atkritumu apsaimniekošana palīdz novērst iespējamu kaitējumu videi un cilvēku veselībai, ko izraisa neatbilstoša atkritumu apstrāde. Patērētājiem ir juridisks pienākums nodot vecās ierīces piemērotās savākšanas vietās, lai nodrošinātu videi draudzīgu pārstrādi un utilizāciju. Lai iegūtu vairāk informācijas, sazinieties ar vietējo atkritumu apsaimniekošanas iestādi vai mazumtirgotāju, kur iegādājāties šo izstrādājumu.

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

„FIRST Austria“ elektros prietaisų sauga atitinka pripažintas techninės direktyvas bei saugos teisinius reglamentus.

- Prieš pradėdami naudoti šį prietaisą, atidžiai perskaitykite šiuos nurodymus ir išsaugokite juos ateičiai.
- Šis prietaisas nėra skirtas naudoti kitaip nei aprašyta šiame vadove. Netinkamas naudojimas gali sukelti sužalojimų arba sugadinimų. Visada naudokite prietaisą kaip nurodyta.
- Kad nekiltų elektros pavojus, šio prietaiso ar jo laidų negalima panardinti į jokius skysčius.
- Prietaiso negalima naudoti pastebėjus jo ar jo laido pažeidimo požymių! Gaminį reikia pateikti įgaliotam ir kvalifikuotam techninio aptarnavimo centrui apžiūrai ar taisymui.
- Sugadintą maitinimo laidą gali pakeisti tik gamintojas arba įgaliotas techninės priežiūros personalas.
- Šis prietaisas skirtas naudoti buityje ir kitiems panašiems tikslams:
  -) darbuotojams skirtose virtuvėse, įrengtose parduotuvėse, biuruose ir kitokioje darbo aplinkoje;
  -) ūkiuose;
  -) klientams viešbučiuose, moteliuose ir kitokiose apgyvendinimo patalpose;
  -) įstaigose, teikiančiose nakvynės ir pusryčių paslaugas.
- Nenaudokite šio prietaiso su išoriniu laikmačiu ar nuotolinio valdymo įtaisu.
- Veikdamas prietaisas įkaista. Todėl būkite atsargūs – saugokitės, kad nepriliestumėte įkaitusių dalių.
- Šį įrenginį gali naudoti vyresni nei 8 metų vaikai, riboto fizinio, jutiminio arba protinio pajėgumo arba patirties ir žinių neturintys asmenys, jei yra prižiūrimi arba jiems parodoma, kaip saugiai naudotis įrenginiu, jie supranta galimą pavojų.
- Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Prietaisą valyti bei prižiūrėti gali tik vyresni nei 8 metų vaikai ir tik prižiūrint suaugusiesiems.
- Laikykite prietaisą ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.

- Prieš jungiant prietaisą į maitinimo šaltinį, būtina aptikrinti, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka jūsų namų elektros tiekimo tinklo įtampai. Esant neatitikimui, kreipkitės į prietaiso pardavimo atstovą ir nenaudokite prietaiso.
- Jei prietaisas yra įžemintas (I apsaugos klasė), sieninis lizdas ir bet koks prie jo prijungtas ilgintuvas taip pat turi būti įžeminti.
- Laidas negali nukarti nuo stalo ar stalviršio krašto. Laidas negali liestis su karštais paviršiais.
- Naudojant nerekomenduojamus arba ne gamintojo parduodamus priedus galima sukelti gaisrą, patirti elektros smūgį arba susižeisti.
- Nenaudokite šio prietaiso lauke.
- Prietaisą būtinai atjunkite nuo maitinimo šaltinio panaudoję, prieš valymą arba įvykus trikčiai.
- Norėdami prietaisą atjungti nuo maitinimo šaltinio netraukite suėmę už maitinimo laido: tiesiog ištraukite kištuką.
- Mes neprisiimame atsakomybės už bet kokią žalą, kuri gali kilti, jei prietaisas buvo naudojamas ne pagal paskirtį, arba jei jis naudojamas netinkamai.
- Prietaisą taisyti bei atlikti kitus su juo susijusius darbus gali tik įgalioti specialistai!

Pastaba. Didžiausias miltų ir mielių kiekis yra 800 g ir 6 g!

PRIETAISO APŽVALGA (žr. pav. 1)

1. Prietaiso dangtis
2. Žiūrėjimo langelis
3. 2 minkymo mentelės
4. Kepimo forma
5. Valdymo skydelis
6. Korpusas
7. Minkymo mentelių nuėmiklis
8. Matavimo puodelis
9. Matavimo šaukštas

TINKAMAS NAUDOJIMAS

SAVYBĖS

Galite naudoti šį automatinį duonos keptuvą duonai pagal savo skonį iškepti.

- Galite pasirinkti net iš 12 skirtingų kepimo programų.
- Galite naudoti jau paruoštus kepimo mišinius.
- Galite suminkyti tešlą ir makaronams, ir bandelėms su džemu.
- Naudodami kepimo programą „be gliuteno“ galėsite sėkmingai pagaminti kepimo mišinius be gliuteno ir receptus iš miltų be gliuteno, tokius, kaip kukurūzų miltai, grikių miltai ar bulvių miltai.

VALDYMO SKYDELIS (žr. pav. 2)

A. DISPLĖJUS

1. Displėjus rodo svorio pasirinktį (750g, 1000g, 1250g)
2. Likusį kepimo laiką minutėmis ir užprogramuotą laiką
3. Pasirinktą paskrudinimo laipsnį (Žemesnis → Vidutinis → Tamsus → Greitas)
4. Pasirinktos programos numerį
5. Programos eigos seką

įkaitinti	Rise 2
Knead 1	Rise 3
Rise 1	Bake
Knead 2	Keep warm

B. MENIU

Įjunkite norimą kepimo programą. Displėjuje atsiras programos numeris ir atitinkamas kepimo laikas.

Svarbu:

Spaudžiant visus liečiamuosius mygtukus turi pasigirsti akustinis signalas, išskyrus atvejus, jei prietaisas jau įjungtas.

C. KEPALO DYDIS

Pasirinkite norimą kepalo svorį (750g, 1000g, arba 1250g). Spauskite mygtuką tiek kartų, kol bus matomas norimas kepalo svoris.

Pastaba:

Pirminis kepalo dydžio nustatymas yra 1250g. Programoms 6, 7, 11 ir 12 nustatytas kepalo dydis nekeičiamas.

D. DELSOS LAIKMATIS

Kepimo įjungimas vėliau.

E. SPALVA

Pasirinkite paskrudinimo laipsnį (Žemesnis →Vidutinis → Tamsus → Greitas). Spauskite spalvos mygtuką pakankamai kartų, kol atsiras norimo paskrudinimo laipsnis. Kepimo laikas pagal pasirinktą paskrudinimo laipsnį gali skirtis. 1-4 kepimo programoms galite įjungti greitą paskrudinimą spausdami mygtuką tol, kol trikampis rodys greito paskrudinimo programą. Programoms 6, 7 ir 11 paskrudinimo spalva nenustatoma.

F. ĮJUNGIMAS/IŠJUNGIMAS

Naudojama prietaiso įjungimui ir išjungimui arba laikmačio nustatymų anuliavimui. Jei norite laikinai išjungti prietaiso veikimą, trumpam nuspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką - turi pasigirsti akustinis signalas ir displėjuje imti mirksėti laikas. Nuspaudus įjungimo/išjungimo mygtuką dar kartą, prietaiso veikimas vėl bus įjungtas. Jei įjungimo/išjungimo mygtuko nenuspausite, mašina po 10 minučių vėl įsijungs į nustatytą programą. Jei norite baugti kepimo darbus ir ištrinti nustatymus, spauskite ir laikykite paspaudą įjungimo/išjungimo mygtuką 3 sekundes, kol išgirsite ilgą akustinį signalą.

Pastaba:

Nespauskite įjungimo/išjungimo mygtuko jei norite patikrinti kaip kepa jūsų duona.

ATMINTIES FUNKCIJA

Jei mašina išsijungtų dėl maitinimo sutrikimų, ji po 10 minučių atsiradus maitinimui vėl įsijungs ir bus tęsiama programa nuo tos vietos, kur išsijungė mašina. Tačiau tai netaikytina tais atvejais, kada išjungiate/atšaukiate kepimo procesą paspausdami ir laikydami įjungimo/išjungimo mygtuką 3 sekundėms.

LANGELIS

Kepimo procesą galite stebėti pro langelį.

KEPIMO PROGRAMOS

Norimą programą pasirinkite spausdami meniu mygtuką. Atitinkamas programos numeris bus rodomas displėjuje. Kepimo laikas priklauso nuo pasirinktos programos. Žr. skyrelį „Programų seka".

1 KEPIMO PROGRAMA: „BASIC" (PAGRINDINĖ)
Baltai ir maišytai duonai iš kvietinių arba kvietinių ir ruginių miltų. Duona yra kompaktiškos konsistencijos. Tokios duonos paskrudinimo laipsnį galėsite nustatyti pagal pageidavimus.

2 KEPIMO PROGRAMA: „FRENCH" (PRANCŪZIŠKA DUONA)
Lengvai duonai, kuri kepama iš smulkių miltų. Tokia duona paprastai būna minkšta su traškia pluta. Ši programa netinka receptams, kur naudojamas sviestas, margarinas ar pienas.

3 KEPIMO PROGRAMA: „WHOLE WHEAT" (RUPŪS KVIETINIAI MILTAI)
Sunkesnės konsistencijos duonai kepti reikia ilgesnio maišymo ir kildinimo (pavyzdžiui, jei ketinate kepti rupią kvietinę ar rupią ruginę duoną). Tokia duona kompaktiškesnė ir sunkesnė.

4 KEPIMO PROGRAMA: „SWEET" (SALDI DUONA)
Ši programa skirta duonai su priedais, tokiais, kaip vaisių sultys, kokoso drožlės, razinos, džiovinti vaisiai, šokoladas ar cukrus. Dėl ilgesnio kildinimo duona bus lengvesnė, joje bus daugiau oro skylučių.

5 KEPIMO PROGRAMA: „SUPER RAPID" (ITIN GREITA)
Minkymas, kildinimas ir kepimas vyksta labai greitai. Tačiau šia programa iškepta duona bus prastesnės kokybės.

6 KEPIMO PROGRAMA: „DOUGH" (TEŠLA)
Skirta mielinių spurgų, picos ar pynučių tešlai paruošti. Šios programos metu kepimas neatliekamas.

7 KEPIMO PROGRAMA: „PASTE DOUGH" (MAKARONŲ TEŠLA)
Skirta makaronų tešlai pagaminti. Šios programos metu kepimas neatliekamas.

8 KEPIMO PROGRAMA: „BUTTERMILK BREAD" (GRIETINĖLĖ)
Duonai su grietinėle ar jogurtu.

9 PROGRAMA: „GLUTEN FREE" (BE GLIUTENO)
Duonai iš miltų be gfliuteno ir kepimo mišiniams. Miltai be gliuteno ilgiau pasisavina skysčius ir pasižymi ilgesnėmis kilimo savybėmis.

10 KEPIMO PROGRAMA: „CAKE" (PYRAGAS)
Pyrago su kepimo soda arba kepimo milteliais minkymas, kildinimas ir kepimas.

11 PROGRAMA: „JAM" (DŽEMAS)
Džemų gamybai.

12 PROGRAMA: „BAKE" (KEPIMAS)
Papildomam duonos kepimui tais atvejais, jei duona iškepė nepakankamai. Šios programos metu minkymas ir kildinimas neatliekamas. Duona bus šilta maždaug valandą po kepimo procedūros pabaigos. Taip duona apsaugoma nuo per didelio drėgnumo.

- Jei norite šią funkciją išjungti anksčiau laiko, spauskite ir tris sekundes laikykite įjungimo/išjungimo mygtuką, kol pasigirs ilgas akustinis signalas. Tam, kad gautinai išjungtumėte prietaisą, atjunkite jo maitinimą iš maitinimo lizdo.

1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 ir 9 programų metu girdisi trumpas akustinis signalas programos eigos sekoje. Netrukus po to įdėkite ingredientus, tokius, kaip vaisiai ar riešutai. Ir atsiras „ADD" (įdėti) užrašas. Ingredientų minkymo mentelės nesukapoja ir nesusmulkina.
Jei įjungėte delsos laikmatį, visus ingredientus į kepimo formą galite sudėti iš pat pradžių. Tačiau šiais atvejais vaisiai ir riešutai bus turi būti susmulkinti mažesniais gabalėliais.

LAIKMAČIO NUSTATYMAS

Laikmačio funkcija suteikia galimybę įjungti kepimą vėliau. Rodykliniais klavišais < ir > nustatykite reikiamą kepimo pabaigos laiką. Pasirinkite programą. Displėjuje bus rodomas reikiamas kepimo laikas. Naudodamiesi rodyklės klavišu < ir > galite pakeisti kepimo pabaigos laiką 10 minučių pakopomis į vėlesnį. Laikykite rodyklinį klavišą nuspaudę jei norite, kad funkcija būtų greitesnė. Displėjus rodo bendrą kepimo laiką ir delsos laiką. Jei keisdami laiką nustatytumėte per daug, galite pakoreguoti laiką naudodami rodyklinį klavišą < ir >. Patvirtinkite laikmačio nustatymą įjungimo/išjungimo mygtuku. Displėjuje mirksės dvitaškis ir bus pradėta užprogramuoto laiko atskaita. Kai kepimo procesas bus baigtas, pasigirs dešimt akustinių signalų, o displėjuje atsiras užrašas 0:00.

Pavyzdys:
Dabar 8.00 ryto ir norite, kad šviežia duona būtų iškepta po 7 val. ir 15 minučių, t.y. 15:15. Pirmiausia pasirinkite 1 programą, tada spauskite laikmačio mygtuką, kol displėjuje bus rodoma 7:15, nes duonos kepimo užbaigimo laikas yra po 7 val. ir 15 minučių. Atkreipiame dėmesį į tai, kad laikmačio funkcija džemo programai neveikia.

Pastaba
Nenaudokite laikmačio funkcijos su greitai gendančiais produktais, tokiais, kaip kiaušiniai, pienas, grietinėlė ar sūris.

PRIEŠ PRADEDANT KEPTI

Jei norite, kad kepimo procesas būtų sėkmingas, atsižvelkite į šiuos dalykus:

INGREDIENTAI

- Iš korpuso, prieš sudedant ingredientus, išimkite kepimo formą.
  Jei ingredientai siekia kepimo zoną, kaitinami kaitinimo elementų jie gali imti degti ar skrusti.
- Visada ingredientus sudėkite į formą atitinkama seka.
- Visi ingredientai turi būti kambario temperatūros tam, kad tinkamai kiltų mielės.
- Ingredientų kiekį visada matuokite tiksliai. Net ir nedideli nuokrypiai nuo recepte nurodytų kiekių gali turėti neigiamos įtakos kepimo rezultatams.

Pastaba
Niekada nenaudokite didesnių produktų kiekių, nei nurodyta. Jei įdėsite per daug tešlos, ji gali imti dribti iš kepimo formos ir užkristi ant kaitinimo elementų, kas gali sukelti gaisrą. **Maks. 800g miltų ir 6g mielių!**

DUONOS KEPIMAS

PASIRUOŠIMAS
Perkaitykite visas šioje instrukcijoje esančias saugos taisykles. Duonos kepimo mašiną pastatykite ant tvirto ir lygaus pagrindo.

1. Iš prietaiso ištraukite kepimo formą.
2. Užspauskite minkymo menteles ant pavaros veleno kepimo formoje. Patikrinkite ar jos tvirtai laikosi vietoje.
3. Ingredientus sudėkite į formą atitinkama seka pagal jūsų receptą. Pirmiausia supilkite skysčius, tada sudėkite cukrų, druską, tada miltus ir mieles pabaigoje.

Pastaba: Įsitikinkite, kad mielės nesilies su druska ar skysčiais.
Dėl maksimalaus miltų ir mielių kiekio žiūrėkite recepte pateiktą informaciją.

4. Atgal į prietaisą sudėkite kepimo formą. Patikrinkite ar ji įdėta teisingai.
5. Uždarykite prietaiso dangtį.
6. Į maitinimo lizdą įjunkite aparato maitinimo laidą. Turi pasigirsti akustinis signalas, displėjuje turi atsirasti programos numerius ir įprastos 1 programos trukmė.
7. Pasirinkite savo programą naudodami meniu mygtuką. Kiekvieną įvesti patvirtina akustinis signalas.
8. Pasirinkite norimą duonos spalvą. Žymė displėjuje rodo, ar pasirinkote šviesią, vidutinę, ar tamsią spalvą. Taip pat galite įjungti „Rapid" (greitas kepimas) nustatymą jei norite sutrumpinti kepimo laiką.

Pastaba:
6, 7, 11 programoms funkcijos „paskrudinimo laipsnis" ir „greitas kepimas" neveikia.

9. Dabar turite galimybę nustatyti jūsų programos pabaigos laiką naudodamiesi taimerio funkcija. Galite įvesti maksimalią delsą iki 15 valandų.

Pastaba:
Delsos funkcija 11 programai neveikia.

PROGRAMOS ĮJUNGIMAS

Dabar įjunkite programą įjungimo/išjungimo mygtuku. Programa automatiškai įjungs įvairias funkcijas. Programos seką galite žiūrėti per kepimo mašinos langelį. Ant langelio, kepimo metu, gali kartas nuo karto susikaupti kondensato. Minkymo metu prietaiso dangtį galima atidaryti.

Pastaba:
Programose su pašildymo faze minkymas prasidės tik pasibaigus „pašildymo" etapui. Pašildymo trukmę rasite programų laiko lentelėje. Įrenginys pašildymo metu veikia tyliai ir nepastebimai.
Prietaiso dangčio kepimo metu neatidarinėkite. Dėl to gali susmegti duona.

Patarimas: Po 5 minkymo minučių patikrinkite tešlos konsistenciją. Tešla turi būti minkšta, vientisa ir lipni. Jei tešla per sausa, įpikite šiek tiek skysčio. Jei tešla per šlapia, įdėkite šiek tiek miltų (nuo 1/2 iki 1 arbatinio šaukštelio vieną ar kelis kartus, priklausomai kiek reikėtų).

PROGRAMOS UŽBAIGIMAS

Kai kepimo procesas bus baigtas, pasigirs dešimt akustinių signalų ir displėjuje bus rodoma 0:00. Programos pabaigoje prietaisas automatiškai įsijungs į pašildymo režimą, kuris trunka iki 60 minučių. Šio režimo metu šiltas oras cirkuliuoja prietaiso viduje. Pašildymą galite išjungti anksčiau laiko paspausdami ir palaikydami įjungimo/išjungimo mygtuką, kol pasigirs du akustiniai signalai.

ĮSPĖJIMAS

Prieš atidarant dangtį, ištraukite prietaiso maitinimo laidą iš maitinimo lizdo. Niekada nepalikite įjungto nenaudojamo prietaiso!

DUONOS IŠĖMIMAS

Duonos kepimo formą su duona visada išiminėkite tik su puodo laikikliu ar kulinarinėmis pirštinėmis. Laikykite kepimo formą kiek pakreiptą ir pakratykite ją nesmarkiai, kad duona išslystų iš kepimo formos. Jei duona nenuslysta nuo minkymo mentelių, atsargiai išimkite menteles specialiu mentelių išėmikliu.

Pastaba:
Nenaudokite metalinių įrankių, nes jie gali subraižyti neliptų įrangos paviršių. Kai išimsite duoną, kuo skubiau išplaukite kepimo formą šiltu vandeniu. Taip apsaugosite, kad minkymo mentelės nepriliptų prie pavaros veleno.

Patarimas: Jei išimsite minkymo menteles po paskutinio tešlos minkymo, duona liks nepaliesta kai išimsite ją iš kepimo formos.

- Trumpam paspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką, kad nutrauktumėte kepimo procesą arba ištraukite maitinimo laidą iš maitinimo lizdo sienoje.
- Atidarykite prietaiso dangtį ir išimkite kepimo formą. Tešlą galite išimti miltuotomis rankomis ir išimkite minkymo menteles.
- Pakeiskite tešlą ir uždarykite prietaiso dangtį.
- Atgal į sieninį maitinimo lizdą įjunkite prietaiso maitinimo laidą ir nuspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką. Kepimo programa bus tęsiama. Leiskite duonai atvėsti apie 15-30 minučių prieš valgant. Prieš raikant duoną, patikrinkite ar kepimo formoje nėra minkymo mentelių.

Įspėjimas
Nebandykite naudoti duonos kepimo įrangos kol ji nepakankamai atvėso arba nepakankamai įšilo. Displėjus rodys „HHH" po to, kai bus įjungta programa, o tai reiškia, kad temperatūra duonos formoje yra per didelė. Jūs turėtumėte sustabdyti programą ir kuo skubiau išjungi įrangos maitinimo laidą iš maitinimo lizdo. Tada atidarykite dangtį ir leiskite mašinai visiškai atvėsti prieš ją naudojantis vėl (išskyrus BAKE ir JAM programą). Displėjus rodys „LLL" po to, kai bus įjungta programa, o tai reiškia, kad temperatūra duonos formoje yra per žema. Tokiu atveju reikės pašildyti duonos kepimo įrangą (išskyrus BAKE ir JAM programą). Jei displėjuje atsiranda užrašas „EE0" po to, kai paspaudžiate įjungimo/išjungimo mygtuką, reiškia, kad atsijungė temperatūros sensorius - nugabenkite mašiną į atstovybę apžiūrai. Jei rodomas užrašas „EE1", reiškia, kad įvyko temperatūros sensoriaus užtrumpinimas.

VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

- Prieš valydami, surinkdami arba ardydami, visada atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
- Niekada nemerkite prietaiso arba maitinimo kabelio į vandenį. Neleiskite, kad elektrinės dalys liestųsi su drėgme.
- Nenaudokite šveitimo padų, abrazyvinių valiklių ir šveistukų.
- Duonos kepimo formą ir minkymo mentes galima valyti drėgna kempine, panaudojant šiek tiek ploviklio. Nedėkite šių dalių į indaplovę!
- Jei tešlos minkymo mentė apsitraukė plėvele ir ją sunku atleisti, pripilkite į duonos kepimo formą karšto vandens ir palikite maždaug 30 minučių. Jei užsikimšo minkymo mentės skylutė, galite ją atsargiai išvalyti mediniu iešmeliu.
- Kepimo įdubos dugną nuvalykite minkšta, drėgna šluoste, tada nusausinkite.
- Įrenginio korpusą nuvalykite drėgna šluoste.
- Prieš surinkdami ir padėdami prietaisą į vietą, visas dalis kruopščiai nusausinkite minkšta šluoste.

TECHNINIAI DUOMENYS:
220-240 V ~ 50 Hz • 850 W

Elektros ir elektroninės įrangos atliekų šalinimas (WEEE) Šis simbolis nurodo, kad elektros ir elektroninė įranga neturi būti šalinama kartu su buitinėmis atliekomis. Seni įrenginiai turi būti surenkami atskirai ir pristatomi į specialias surinkimo vietas. Tinkamas šalinimas padeda išvengti galimo neigiamo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį gali sukelti netinkamas atliekų tvarkymas. Vartotojai privalo seną įrangą perduoti į atitinkamus surinkimo punktus, kad būtų užtikrintas ekologiškas perdirbimas ir šalinimas. Daugiau informacijos galite gauti susisiekę su vietos atliekų tvarkymo institucija arba mažmenininku, iš kurio įsigijote gaminį.

TÄHTSAD OHUTUSJUHISED

FIRST Austria elektriseadmete ohutus vastab tunnustatud tehnilistele juhistele ja õiguslikele määrustele.

- Enne seadme esmakordset kasutamist lugege palun need juhised hoolikalt läbi ja hoidke edasiseks kasutamiseks alles.
- See seade ei ole ette nähtud muudeks kasutusteks kui need, mis on kirjeldatud käesolevas juhendis. Ebaõige kasutamine võib põhjustada vigastusi või kahju. Kasutage seadet alati vastavalt juhistele.
- Elektrilöögiohu vältimiseks ärge kastke seda seadet ega toitejuhet vedelikesse.
- Kui seade või toitejuhe on kahjustatud, ärge kasutage seadet! Kontrollimiseks või parandamiseks viige toode volitatud ja kohasesse teeninduskeskusesse.
- Vigastatud toitejuhtme võib välja vahetada ainult tootja või volitatud hooldustöötaja.
- See seade on mõeldud kodus kasutamiseks või sarnasteks rakendusteks, nagu näiteks:
  -) töötajate kööginurgad poodides, kontorites ja muudes töökeskkondades;
  -) talumajad;
  -) klientidele hotellides, motellides muudes elamutüüpi keskkondades;
  -) kodumajutuse tüüpi keskkonnad
- Ärge kasutage seda seadet välise taimeri või kaugjuhtimispuldiga.
- Seade muutub töö ajal kuumaks. Seetõttu olge ettevaatlik, et te ei puutuks kuumade osade vastu.
- Seda seadet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning vähenenud füüsiliste, aistiliste või vaimsete võimete või puuduvate kogemuste ja teadmistega isikud, kui neil on järelevalve või neid on juhendatud seadet ohutult kasutama ja nad mõistavad kaasnevaid ohte.
- Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja järelevalve all.
- Hoidke seadet ja selle juhet kohas, mis on kättesaamatu alla 8-aastastele lastele.

- Enne seadme vooluvõrku ühendamist kontrollige, kas seadmel näidatud pinge vastab teie kodu võrgupingele. Kui see nii ei ole, võtke ühendust edasimüüjaga ja ärge seadet kasutage.
- Kui seade on maandatud (kaitseklass I), tuleb maandada ka seinakontakt ja kõik sellega ühendatud pikendused.
- Ärge laske juhtmel rippuda üle laua või leti serva. Ärge laske juhtmel kuumade pindadega kokku puutuda.
- Lisaseadmete kasutamine, mida tootja ei soovita või ei müü, võib põhjustada tulekahju, elektrilöögi või vigastusi.
- Ärge kasutage seda seadet õues.
- Eemaldage seade alati vooluvõrgust pärast kasutamist, enne puhastamist ja rikke korral.
- Seadet vooluallikast lahti ühendades ärge tõmmake toitejuhtmest hoides vaid hoidke pistikust.
- Me ei vastuta kahjude eest, mis võivad tekkida seadme kasutamisel muul otstarbel kui on ette nähtud või kui seda kasutatakse sobimatult.
- Seadme remonti ja muid töid tohivad teha ainult selleks volitatud asjatundjad!

Märkus. Maksimaalne jahu ja pärmi kogus on vastavalt 800 g ja 6 g!

ÜLEVAADE (vt joonis 1)

1. Seadme kaas
2. Vaateaken
3. 2 sõtkumiskonksu
4. Küpsetusvorm
5. Juhtpaneel
6. Korpus
7. Sõtkumiskonksude eemaldaja
8. Mõõtetops
9. Mõõtelusikas

ÕIGE KASUTAMINE

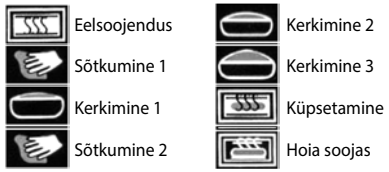
Automaatse leivaküpsetajaga saate küpsetada vastavalt oma maitsele.

- Saate valida 12 erineva küpsetusprogrammi hulgast.
- Võite kasutada kasutusvalmis küpsetussegusid.
- Saate sõtkuda nuudlitainast, tainast rullida ja teha moosi.
- „Gluteenivaba" küpsetusprogrammiga saate valmistada gluteenivabu küpsetussegusid ja retsepte gluteenivabade jahudega, nagu maisi-, tatra- ja kartulijahu.

JUHTPANEEL (vt joonis 2)

A. EKRAAN

1. Kaalu valiku ekraan (750 g, 1000 g ja 1250 g)
2. Järelejäänud küpsetusaeg minutites ja programmeeritud aeg
3. Valitud pruunistusaste (Madal → Keskmine → Tume → Kiire).
4. Valitud programmi number
5. Programmi järjekord



B. MENÜÜ

Laadige soovitud küpsetusprogramm. Ekraanile ilmub programmi number ja vastav küpsetusaeg.
Tähtis!
Puutenuppude vajutamisel kostub helisignaal, v.a kui seade töötab.

C. PÄTSI SUURUS

Valige brutokaal (750 g, 1000 g või 1250 g). Vajutage nuppu korduvalt, kuni soovitud kaalu alla ilmub märgistus.

Märkus.
Vaikeseade seadme aktiveerimisel on 1250 g.
Programmid 6, 7, 11 ja 12 ei võimalda pätsi suuruse reguleerimist.

D. VIIVITUSTAIMER

Viivitusega küpsetamine.

E. VÄRV

Valige pruunistusaste (Madal → Keskmine → Tume → Kiire). Vajutage korduvalt nuppu Värv, kuni soovitud pruunistusastme kohale ilmub mägistus. Küpsetusaeg muutub sõltuvalt valitud pruunistusastmest. Küpsetusprogrammide 1-4 puhul saate kiirrežiimi aktiveerida, vajutades nuppu, kuni kolmnurk näitab kiirprogrammi. Programmide 6, 7 ja 11 puhul ei saa värvisätteid valida.

F. KÄIVITA/PEATA

Töö alustamiseks ja peatamiseks või seadistatud taimeri kustutamiseks. Töö katkestamiseks vajutage korraks nuppu Käivita/Peata, kuni kostub helisignaal ja ekraanil hakkab vilkuma kellaaeg. Kui vajutate uuesti nuppu Käivita/Peata, jätkatakse tööd. Kui te nuppu Käivita/Peata ei vajuta, jätkab seade programmiga automaatselt 10 minuti pärast. Töö lõpetamiseks ja sätete kustutamiseks vajutage ja hoidke nuppu Käivita/Peata 3 sekundit all, kuni kostub 1 pikk helisignaal.

Märkus.
Ärge vajutage nuppu Käivita/Peata, kui soovite vaid leiva seisukorda kontrollida.

MÄLUFUNKTSIOON

Pärast kuni 10-minutilist elektrikatkestust uuesti sisselülitamisel jätkub programm samast kohast. See ei kehti, kui tühistate/lõpetate küpsetusprotsessi, vajutades ja hoides nuppu Käivita/Peata 3 sekundit all.

AKEN

Küpsetusprotsessi saate kontrollida läbi vaateakna.

KÜPSETUSPROGRAMMID

Soovitud programmi saate valida menüünuppu vajutades. Ekraanil kuvatakse vastava programmi number. Küpsetusaeg sõltub valitud programmikombinatsioonidest. Vt peatükki „Järjestus".

KÜPSETUSPROGRAMM 1: TAVALINE
Peamiselt nisu- või rukkijahust koosnevate valgete ja segaleibade jaoks. Leib on kompaktse konsistentsiga. Leiva pruunistusastet saate reguleerida nupu Värv abil.

KÜPSETUSPROGRAMM 2: PRANTSUSE
Peenjahust valmistatud heledate saiade valmistamiseks. Tavaliselt on sai kohev ja krõbeda koorikuga. See ei sobi küpsetamiseks, mis nõuab võid, margariini või piima.

KÜPSETUSPROGRAMM 3: TÄISTERA
Rasketest jahusortidest leibade, mis nõuavad pikemat sõtkumise ja kergitamise faasi (näiteks täistera nisujahu ja rukkijahu), valmistamiseks. Leib tuleb kompaktsem ja raskem.

KÜPSETUSPROGRAMM 4: MAGUS
Leibade valmistamiseks, millele on lisatud selliseid lisandeid nagu puuviljamahlad, riivitud kookospähkel, rosinad, kuivatatud puuviljad, šokolaad või lisa-suhkur. Tänu pikemale kerkimisele jääb leib kerge ja õhuline.

KÜPSETUSPROGRAMM 5: SUPER-KIIRE
Sõtkumine, kergitamine ja küpsetamine väga kiirel viisil. Küpsetatud leib on aga kõigist leivamenüüdest kõige krobelisem.

KÜPSETUSPROGRAMM 6: TAINAS
Pärmitaignast valmistamisetud kuklite, pitsa või stritsli jaoks.
Selles programmis ei küpsetata.

KÜPSETUSPROGRAMM 7: PASTA-TAINAS
Nuudlitaigna valmistamiseks. Selles programmis ei küpsetata.

KÜPSETUSPROGRAMM 8: PETILEIB
Petipiima või jogurtit sisaldavate leibade valmistamiseks.

PROGRAMM 9: GLUTEENIVABA
Gluteenivabadest jahudest ja küpsetussegudest leibade valmistamiseks.
Gluteenivabad jahud vajavad pikemat aega vedeliku omastamiseks ja neil on erinevad kerkimisomadused.

KÜPSETUSPROGRAMM 10: KOOK
Sõtkumine, kergitamine ja küpsetamine, aga kergitamine sooda või küpsetuspulbriga.

PROGRAMM 11: MOOS
Mooside valmistamiseks.

PROGRAMM 12: KÜPSETAMINE
Liiga heleda või läbiküpsemata leiva lisaküpsetamiseks. Selles programmis pole sõtkumist ega puhkamist. Leiba hoitakse soojas ligi tund aega pärast küpsetamise lõppu. See hoiab ära leiva liiga niiskeks muutumise.

- Selle funktsiooni enneaegseks lõpetamiseks vajutage ja hoidke nuppu Käivita/Peata 3 sekundit all, kuni kostub 1 pikk helisignaal. Seadme väljalülitamiseks ühendage seade vooluvõrgust lahti.

Programmide 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 ja 9 puhul kostub programmijada ajal kiire helisignaal. Seejärel lisage koostisosad, nagu puuviljad või pähklid.
Kuvatakse „ADD" (LISA). Sõtkumiskonks koostisaineid ei haki.
Kui olete viitetaimeri seadistanud, võite alguses kõik koostisosad küpsetusvormi lisada. Sel juhul tuleks aga puuviljad ja pähklid väiksemateks tükkideks lõigata.

TAIMERI SEADISTAMINE

Taimeri-funktsioon võimaldab viivitusega küpsetamist. Määrake nooleklahvide < ja > abil küpsetamise soovitud lõpuaeg. Valige programm. Ekraan näitab vajalikku küpsetusaega. Nooleklahvide < ja > abil saate muuta küpsetamise lõpuaega 10-minutilise sammuga hilisemaks ajahetkeks. Selle funktsiooni kiiremaks täitmiseks vajutage ja hoidke nooleklahvi all. Ekraanil kuvatakse kogu küpsetus- ja viivitusaeg. Kui ületate kellaaja muutmise ajal, saate seda nooleklahvide < ja > abil parandada. Kinnitage taimeri seadistus, vajutades nuppu Käivita/Peata. Ekraanil vilgub koolon ja programmeeritud aeg hakkab jooksma. Kui küpsetusprotsess on lõppenud, kostub 10 helisignaali ja ekraanil kuvatakse 0:00.

Näide:
Kell on 8:00 ja te soovite värsket leiba 7 tunni 15 minuti pärast kell 15.15. Esmalt valige programm 1, seejärel vajutage taimerinuppu, kuni ekraanile ilmub 7:15, kuna leiva valmimise aeg on 7 tunni ja
15 minuti pärast. Pange tähele, et taimeri funktsioon ei pruugi moosi valmistamise korral saadaval olla.

Märkus!
Ärge kasutage taimeri-funktsiooni, kui töötate kiiresti riknevate koostisosadega, nagu munad, piim, koor või juust.

ENNE KÜPSETAMIST

Edukaks küpsetamiseks arvestage järgmiste teguritega:

KOOSTISOSAD

- Enne koostisosade lisamist võtke küpsetusvorm korpusest välja.
  Kui koostisosad jõuavad küpsetusalale, võib küttekehade puudutamine põhjustada tulekahju.
- Pange koostisosad alati küpsetusvormi ettenähtud järjekorras.
- Kõik koostisosad peavad olema toatemperatuuril, et säilitada pärmi optimaalne kerkimistulemus.
- Mõõtke koostisosi täpselt. Isegi tühised kõrvalekalded retseptis märgitud kogustest võivad küpsetustulemusi mõjutada.

Märkus!
Ärge kunagi kasutage ettenähtust suuremaid koguseid. Liiga palju tainast võib küpsetusvormist välja kerkida ja tilkuda kuumadele küttekehadele, põhjustades tulekahju. **Max 800 g jahu ja 6 g pärmi!**

LEIVA KÜPSETAMINE

ETTEVALMISTAMINE

Järgige selles juhendis toodud ohutusjuhiseid. Asetage leivamasin ühtlasele ja tugevale alusele.

1. Tõmmake küpsetusvorm seadmest ülespoole välja.
2. Suruge sõtkumiskonksud küpsetusvormis olevate veovõllide külge. Veenduge, et need oleksid kindlalt paigas.
3. Pange oma retsepti koostisosad märgitud järjekorras küpsetusvormi. Lisage esmalt vedelikud, suhkur ja sool, seejärel jahu ja viimase koostisosana pärm.

Märkus. Veenduge, et pärm ei puutuks kokku soola ega vedelikega.
Maksimaalsed kasutatavad jahu ja pärmi kogused on toodud retseptis.

4. Pange küpsetusvorm tagasi seadmesse. Veenduge, et see oleks õigesti paigutatud.
5. Sulgege seadme kaas.
6. Ühendage toitejuhe pistikupesaga. Kostub helisignaal ning ekraanil kuvatakse programmi number ja tavaprogrammi 1 kestus.
7. Valige menüünupuga soovitud programm. Iga sisendit kinnitab helisignaal.
8. Valige soovitud leiva värv. Ekraanil olev märgistus näitab, kas olete valinud heleda, keskmise või tumeda. Küpsetusaja lühendamiseks saate valida ka sätte „Rapid“ (Kiire).

Märkus!
Programmide 6, 7, 11 puhul ei ole funktsioonid „Browning degree“ (Pruunimisaste) ja „Rapid“ (Kiire) saadaval.

9. Nüüd saate taimeri-funktsiooni kaudu määrata oma programmi lõpuaja. Maksimaalseks viivituseks saate sisestada kuni 15 tundi.

Märkus!
See viivitusfunktsioon pole programmi 11 jaoks saadaval.

PROGRAMMI KÄIVITAMINE

Nüüd käivitage programm nupu Käivita/Peata abil. Programm käivitab automaatselt erinevad toimingud. Programmi järjestust saate vaadata leivaküpsetaja vaateaknast. Aeg-ajalt võib küpsetamise ajal tekkida aknas kondensaat.
Seadme kaant võib sõtkumise ajal avada.

Märkus!
Programmid, millel on eelsoojendusfaas, alustavad sõtkumisprotsessi alles pärast „eelsoojenduse“ faasi lõppu. Eelsoojenduse kestuse leiate programmi ajagraafikust. Eelsoojendusfaasis töötab seade vaikselt ja märkamatult.
Ärge avage seadme kaant küpsetamise ajal. Leib/sai võib kokku kukkuda.

Nõuanne: Pärast 5-minutilist sõtkumist kontrollige taigna konsistentsi. See peaks olema pehme ja kleepuv mass. Kui see on liiga kuiv, lisage veidi vedelikku.
Kui see on liiga vedel, lisage veidi jahu (1/2 kuni 1 teelusikatäit, üks või mitu korda vastavalt vajadusele).

PROGRAMMI LÕPETAMINE

Kui küpsetusprotsess on lõppenud, kostub 10 helisignaali ja ekraanil kuvatakse 0:00. Programmi lõppedes lülitub seade kuni 60 minutiks automaatselt soojendusrežiimile. Selles režiimis ringleb seadme sees soe õhk. Saate soojendusfunktsiooni enneaegselt lõpetada, vajutades ja hoides all nuppu Käivita/Peata, kuni kostub 2 helisignaali.

HOIATUS!

Enne seadme kaane avamist ühendage see vooluvõrgust lahti. Kui seadet ei kasutata, ei tohi seda vooluvõrku ühendada!

LEIVA VÄLJA VÕTMINE

Küpsetusvormi välja võttes kasutage alati pajalappe või ahjukindaid. Hoidke küpsetusvormi kallutatuna resti kohal ja raputage kergelt, kuni leib libiseb küpsetusvormist välja. Kui leib ei libise sõtkumiskonksude küljest lahti, eemaldage sõtkumiskonksud ettevaatlikult kaasasoleva sõtkumiskonksu eemaldaja abil.

Märkus!
Ärge kasutage metallesemeid, mis võivad mittenakkuvat kattekihti kriimustada. Pärast leiva väljavõtmist loputage küpsetusvorm koheselt sooja veega. See hoiab ära sõtkumiskonksude kleepumise veovõlli külge.

Nõuanne: Kui eemaldate sõtkumiskonksud pärast viimast taigna sõtkumist, jääb leib küpsetusvormist eemaldades terveks.

- Küpsetusprotsessi katkestamiseks või vooluvõrgust lahtiühendamiseks vajutage korraks nuppu Käivita/Peata.
- Avage seadme kaas ja võtke küpsetusvorm välja. Võite taigna jahuste kätega välja võtta ja sõtkumiskonksud eemaldada.
- Pange tainas tagasi ja sulgege seadme kaas.
- Ühendage uuesti vooluvõrku ja vajutage nuppu Käivita/Peata. Küpsetusprogramm jätkub. Laske leival enne söömist 15-30 minutit jahtuda. Enne leiva lõikamist veendu, et sõtkumiskonks ei jääks küpsetusvormi.

Hoiatus!
Ärge proovige leivaküpsetajat kasutada enne, kui see on maha jahtunud või eel-soojenenud. Kui ekraanil kuvatakse pärast programmi käivitamist „HHH“, tähendab see, et leivavormi temperatuur on liiga kõrge. Peatage programm ja ühendage kohe vooluvõrgust lahti. Seejärel avage kaas ja laske seadmel täielikult jahtuda, enne kui seda uuesti kasutate (v.a programmid KÜPSETAMINE ja MOOS). Kui ekraanil kuvatakse pärast programmi käivitamist „LLL“, tähendab see, et leivavormi temperatuur on liiga madal. Seadke temperatuur kõrgemaks (v.a programmid KÜPSETAMINE ja MOOS). Kui ekraanil kuvatakse pärast Käivita/Peata-nupu vajutamist „EE0“, tähendab see, et temperatuurianduril on avatud ahel. Anduri kontrollimiseks võtke ühendust klienditeenindusega. Kui ekraanil kuvatakse „EE1“, tähendab see, et temperatuurianduril on lühis.

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

- Enne puhastamist, kokkupanemist või lahtivõtmist eemaldage seade alati vooluvõrgust.
- Ärge kunagi kastke seadet ega toitejuhet vette. Ärge laske elektrilistel osadel niiskusega kokku puutuda.
- Hoiduge küürimislappide, abrasiivsete puhastusvahendite ja terasvilla kasutamisest.
- Leivavormi ja sõtkumisterasid saab puhastada niiske käsna ja väikese koguse pesuainega. Ärge pange neid osi nõudepesumasinasse!
- Kui sõtkumistera on kaetud ja seda on raske kätte saada, täitke leivavorm kuuma veega ja jätke umbes 30 minutiks seisma. Kui sõtkumistera auk on ummistunud, võite seda ettevaatlikult puidust hambaorgiga puhastada.
- Pühkige küpsetussüvendi põhja pehme niiske lapiga ja seejärel kuivatage.
- Pühkige seadme korpust niiske lapiga.
- Enne seadme kokkupanemist ja hoiustamist kuivatage kõik osad põhjalikult pehme lapiga.

TEHNILINE KIRJELDUS

220-240 V • 50 Hz • 850 W

Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete käitlemine (WEEE)

See sümbol näitab, et elektri- ja elektroonikaseadmeid ei tohi visata koos olmejäätmetega. Vanu seadmeid tuleb koguda eraldi ja viia vastavatesse kogumispunktidesse. Õige käitlemine aitab vältida võimalikke keskkonnale ja inimtervisele kahjulikke tagajärgi, mis võivad tuleneda ebaõigest jäätmekäitlusest. Tarbijad on seadusega kohustatud vana elektriseadme viima sobivasse kogumispunkti, et tagada keskkonnasõbralik käitlemine ja taaskasutus. Lisateabe saamiseks pöörduge kohaliku jäätmekäitlusameti või toote ostukoha jaemüüja poole.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Bezpečnost elektrických spotřebičů společnosti **FIRST Austria** splňuje uznávané technické předpisy a právní předpisy pro bezpečnost.

- Před prvním použitím tohoto přístroje si pečlivě přečtěte tento návod a uschovejte jej pro další potřebu.
- Toto zařízení není určeno k jinému použití, než je popsáno v tomto návodu. Nesprávné použití může vést ke zranění nebo poškození. Vždy používejte zařízení podle pokynů.
- Abyste se ochránili před úrazem elektrickým proudem, neponořujte tento spotřebič ani kabel do kapalin.
- Pokud přístroj nebo napájecí kabel vykazuje jakékoliv známky poškození, neuvádějte ho do provozu! Zaneste výrobek do autorizovaného a kvalifikovaného servisního střediska na kontrolu nebo opravu.
- Poškozený napájecí kabel smí vyměnit pouze výrobce nebo autorizovaný servisní personál.
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnostech a k podobnému použití, jako jsou např.:
  -) kuchyňské prostory zaměstnanců v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
  -) chalupy;
  -) v hotelech, motelech a jiných prostředích ubytovacího typu;
  -) v zařízeních typu přenocování se snídaní
- Neovládejte tento spotřebič pomocí externího časovače ani jiného dálkově ovládaného zařízení.
-  Přístroj se během provozu zahřívá. Proto dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých součástí.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nad nimi má dozor jiná osoba nebo jim byly vysvětleny pokyny týkající se bezpečného používání spotřebiče a tyto osoby porozuměly souvisejícímu nebezpečí.
- Děti musí být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si se spotřebičem nebudou hrát.

- Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dohledem.
- Uschovejte přístroj a související kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

- Před připojením spotřebiče ke zdroji napájení zkontrolujte, zda napětí uvedené na spotřebiči odpovídá napětí v elektrické síti ve vaší domácnosti. Pokud tomu tak není, kontaktujte svého prodejce a spotřebič nepoužívejte.
- Pokud je spotřebič uzemněný (třída ochrany I), musí být uzemněna i nástěnná zásuvka a případné prodloužení, ke kterým je spotřebič připojen.
- Nenechte kabel viset přes okraj stolu nebo kuchyňské linky. Zabraňte kontaktu kabelu s horkými povrchy.
- Použití příslušenství, které není doporučeno nebo prodáváno výrobcem, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
- Nepoužívejte tento spotřebič venku.
- Po použití, před čištěním a v případě poruchy vždy odpojte spotřebič od napájení.
- Netahejte přímo za napájecí kabel, pro odpojení spotřebiče od zdroje tahejte za zástrčku.
- Neneseme odpovědnost za škody, které mohou vzniknout, pokud je spotřebič používán k jiným účelům, než je původně určen, nebo je-li používán nevhodným způsobem.
- Opravy a všechny ostatní práce na spotřebiči musí provádět pouze autorizovaný servisní technik!

Poznámka: Maximální množství mouky a droždí je 800 g a 6 g!

PŘEHLED (viz obr. 1)

1. Víko spotřebiče
2. Průzor
3. 2 hnětací háky
4. Forma na pečení
5. Ovládací panel
6. Kryt
7. Odstraňovač hnětacích háků
8. Odměrka
9. Odměrka

SPRÁVNÉ POUŽITÍ PŘEDSTAVENÍ VLASTNOSTI

V automatické pekárně můžete péct chléb podle své chuti.

- Vyberte si z 12 různých programů pečení.
- Můžete použít hotové směsi na pečení.
- Můžete hníst těsto na nudle nebo válet těsto a vyrábět marmeládu.
- S programem „Bezlepkové pečení“ můžete úspěšně připravovat bezlepkové směsi na pečení a recepty s bezlepkovými moukami, jako je kukuřičná, pohanková a bramborová mouka.

OVLÁDACÍ PANEL (viz obr. 2)

A. DISPLEJ

1. Displej pro volbu hmotnosti (750 g, 1000 g, 1250 g)
2. Zbývající čas pečení v minutách a naprogramovaný čas
3. Zvolený stupeň opečení (nízký → střední → tmavý → rychlý)
4. Číslo vybraného programu
5. Pořadí programů

 Předehřátí
 Hnětení 1
 Kynutí 1
 Hnětení 2
 Kynutí 2
 Kynutí 3
 Pečení
 Udržování v teple

B. MENU

Načtěte požadovaný program pečení. Na displeji se zobrazí číslo programu a odpovídající doba pečení.

Důležité:

Při stisknutí dotykových tlačítek je slyšet zvukový signál, pokud není spotřebič v provozu.

C. VELIKOST BOCHNÍKU

Zvolte hrubou hmotnost (750 g, 1000 g, 1250 g). Opakovaně stiskněte tlačítko, dokud se pod požadovanou hmotností neobjeví označení.

Poznámka:

Výchozí nastavení při zapnutí spotřebiče je 1250 g. Programy 6, 7, 11 a 12 neumožňují nastavit velikost bochníku.

D. ZPOŽDĚNÝ ČASOVAČ

Časově zpožděné pečení.

E. BARVA

Zvolte stupeň opečení (nízký → střední → tmavý → rychlý). Opakovaně stiskněte tlačítko Colour, dokud se nad požadovaným stupněm opečení neobjeví značka. Doba pečení se mění v závislosti na zvoleném stupni propečení. U pečicích programů 1-4 můžete rychlý režim aktivovat stisknutím tlačítka, dokud se na trojúhelníku nezobrazí rychlý program. Programy 6, 7 a 11 nemohou zvolit nastavení barev.

F. SPUSTIT/ZASTAVIT

Spuštění a zastavení provozu nebo vymazání nastaveného časovače. Chcete-li přerušit provoz, krátce stiskněte tlačítko Spustit/Zastavit, dokud se neozve zvukový signál a na displeji nezačne blikat čas. Opětovným stisknutím tlačítka Spustit/Zastavit se provoz obnoví. Pokud nestisknete tlačítko Spustit/

Zastavit, spotřebič bude po 10 minutách automaticky pokračovat v programu. Chcete-li ukončit provoz a vymazat nastavení, stiskněte a podržte tlačítko Spustit/Zastavit po dobu 3 sekund, dokud se neozve jeden dlouhý zvukový signál.

Poznámka:
Pokud chcete pouze zkontrolovat stav chleba, nemačkejte tlačítko Spustit/Zastavit.

FUNKCE PAMĚTI

Při opětovném zapnutí po výpadku proudu trvajícím až 10 minut bude program pokračovat od stejného bodu. To neplatí, pokud proces pečení zrušíte/ukončíte stisknutím a podržením tlačítka Spustit/Zastavit po dobu 3 sekund.

OKNO

Proces pečení můžete kontrolovat přes okénko.

PROGRAMY NA PEČENÍ

Požadovaný program vyberete stisknutím tlačítka Menu. Na displeji se zobrazí příslušné číslo programu. Doba pečení závisí na zvolených kombinacích programů. Viz kapitola „Sekvence".

PROGRAM PEČENÍ 1: ZÁKLADNÍ
Pro bílé a smíšené pečivo složené převážně z pšeničné nebo žitné mouky. Chléb má kompaktní konzistenci. Stupeň propečení chleba můžete nastavit pomocí tlačítka Colour.

PROGRAM PEČENÍ 2: FRANCOUZSKÝ
Pro lehké chleby z jemné mouky. Obvykle je chléb nadýchaný a má křupavou kůrku. Není vhodný pro recepty na pečení vyžadující máslo, margarín nebo mléko.

PROGRAM PEČENÍ 3: CELOZRNNÝ
Pro chleby s těžkými druhy mouky, které vyžadují delší fázi hnětení a kynutí (například celozrnná a žitná mouka). Chléb bude kompaktnější a těžší.

PROGRAM PEČENÍ 4: SLADKÝ
U chleba s přísadami, jako jsou ovocné šťávy, strouhaný kokos, rozinky, suché ovoce, čokoláda nebo přidaný cukr.
Díky delšímu kynutí bude chléb lehký a vzdušný.

PROGRAM PEČENÍ 5: SUPERRYCHLÝ
Hnětení, kynutí a pečení probíhá velmi rychle. Pečený chléb je však ze všech chlebových menu nejhrubší.

PROGRAM PEČENÍ 6: TĚSTO
Pro přípravu kynutého těsta na buchty, pizzu nebo pletýnky.
V tomto programu se neprovádí žádné pečení.

PROGRAM PEČENÍ 7: TĚSTO NA TĚSTOVINY
Pro přípravu těsta na nudle. V tomto programu se neprovádí žádné pečení.

PROGRAM PEČENÍ 8: PODMÁSLOVÝ CHLÉB
Pro chleby s podmáslím nebo jogurtem.

PROGRAM 9: BEZLEPKOVÝ
Pro chleby z bezlepkových mouk a směsí na pečení. Bezlepkové mouky potřebují delší dobu na vstřebání tekutin a mají jiné kypřicí vlastnosti.

PROGRAM PEČENÍ 10: DORT
Hnětení, kynutí a pečení, ale kynutí s použitím jedlé sody nebo prášku do pečiva.

PROGRAM 11: MARMELÁDA
K výrobě džemů.

PROGRAM 12: PEČENÍ
Pro dodatečné pečení chleba, který je příliš lehký nebo není propečený. V tomto programu se neprovádí žádné hnětení ani odpočinek. Chléb se udržuje teplý ještě téměř hodinu po skončení pečení. Tím se zabrání tomu, aby byl chléb příliš vlhký.

- Tuto funkci předčasně ukončíte stisknutím a podržením tlačítka Spustit/Zastavit po dobu tří sekund, dokud se neozve jeden dlouhý zvukový signál. Chcete-li spotřebič vypnout, odpojte jej od napájení.

V programech 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 a 9 se během programové sekvence ozve rychlé pípnutí. Brzy poté přidejte přísady, jako je ovoce nebo ořechy.
Zobrazí se „ADD". Přísady se hnětacím hákem nesekají. Pokud jste nastavili odložený časovač, můžete všechny přísady přidat do formy na pečení hned na začátku. V tomto případě je však třeba ovoce a ořechy nakrájet na menší kousky.

NASTAVENÍ ČASOVAČE

Funkce časovače umožňuje odložené pečení. Pomocí tlačítek se šipkami < a > nastavte požadovaný čas ukončení pečení. Vyberte program. Na displeji se zobrazí požadovaná doba pečení. Pomocí tlačítek se šipkami < a > můžete změnit čas ukončení pečení v krocích po 10 minutách na pozdější časový okamžik. Chcete-li tuto funkci provést rychleji, stiskněte a podržte klávesu se šipkou. Na displeji se zobrazí celková doba pečení a doba zpoždění. Pokud při změně požadovaný čas překročíte, můžete jej opravit pomocí kláves se šipkami < a >. Nastavení časovače potvrďte stisknutím tlačítka Spustit/Zastavit. Na displeji bliká dvojtečka a začne běžet naprogramovaný čas. Po dokončení pečení se ozve deset zvukových signálů a na displeji se zobrazí 0:00.

Příklad:
Je 8 hodin ráno a vy chcete mít čerstvý chléb za 7 hodin 15 minut v 15:15. Nejprve zvolte program 1, potom stiskněte tlačítko časovače, dokud se na displeji nezobrazí 7:15, protože doba do upečení chleba je 7 hodin
15 minut. Všimněte si, že funkce časovače nemusí být k dispozici pro džem.

Poznámka
Funkci časovače nepoužívejte při práci s rychle se kazícími surovinami, jako jsou vejce, mléko, smetana nebo sýr.

PŘED PEČENÍM

Pro úspěšné pečení zohledněte následující faktory:

SLOŽENÍ

- Před přidáním ingrediencí vyjměte formu na pečení z pouzdra.
  Pokud se ingredience dostanou do pečicího prostoru, může dojít k požáru dotykem s topnými tělesy.
- Ingredience vkládejte do formy na pečení vždy v uvedeném pořadí.
- Všechny ingredience by měly mít pokojovou teplotu, aby se udržel optimální výsledek kynutí kvasnic.
- Přesně odměřte ingredience. I zanedbatelné odchylky od množství uvedeného v receptu mohou ovlivnit výsledky pečení.

Poznámka
Nikdy nepoužívejte větší množství, než je uvedeno. Příliš velké množství těsta může z formy vytéct a spadnout na horké topné těleso, což může způsobit požár. **Max. 800 g mouky a 6 g droždí!**

PEČENÍ CHLEBA

PŘÍPRAVA
Dodržujte bezpečnostní pokyny uvedené v této příručce. Postavte pekárnu na rovný a pevný podklad.

1. Vytáhněte formu na pečení ze spotřebiče směrem nahoru.
2. Hnětací háky nasaďte na hnací hřídele ve formě na pečení. Ujistěte se, že jsou pevně usazené na svém místě.
3. Do formy na pečení vložte ingredience podle uvedeného receptu v uvedeném pořadí. Nejprve přidejte tekutiny, cukr a sůl, poté mouku a jako poslední ingredienci přidejte droždí.

Poznámka: Dbejte na to, aby droždí nepřišlo do styku se solí nebo tekutinami.
Maximální množství mouky a droždí, které lze použít, je uvedeno v receptu.

4. Formu na pečení vložte zpět do spotřebiče. Ujistěte se, že je správně umístěna.
5. Zavřete víko spotřebiče.
6. Připojte napájecí zástrčku do zásuvky. Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí číslo programu a doba trvání normálního programu 1.
7. Tlačítkem Menu vyberte program. Každý vstup je potvrzen akustickým signálem.
8. Vyberte barvu chleba. Označení na displeji ukazuje, zda jste zvolili světlý, střední nebo tmavý režim. Pro zkrácení doby pečení můžete také zvolit nastavení „Rapid".

Poznámka
Pro programy 6, 7, 11 nejsou k dispozici funkce „Browning degree" a „Rapid".

9. Nyní můžete nastavit čas ukončení programu pomocí funkce časovače. Můžete zadat maximální zpoždění až 15 hodin.

Poznámka
Tato funkce zpoždění není k dispozici pro program 11.

ZAHÁJENÍ PROGRAMU

Nyní spusťte program pomocí tlačítka Spustit/Zastavit. Program automaticky spustí různé operace.
Pořadí programů můžete sledovat v okně pekárny chleba. Během pečení může občas dojít ke kondenzaci v okně.
Víko spotřebiče lze během hnětení otevřít.

Poznámka
U programů s předehřívací fází začne proces hnětení až po dokončení fáze „předehřevu". Délku předehřevu najdete v tabulce časů programů. Během předehřívací fáze zařízení pracuje tiše a nenápadně.
Během pečení neotvírejte víko spotřebiče. Chléb se může rozpadnout.

Tip: Po 5 minutách hnětení zkontrolujte konzistenci těsta. Měla by to být měkká, lepkavá hrouda. Pokud je příliš suchá, přidejte do ní trochu tekutiny. Pokud je těsto příliš vlhké, přidejte trochu mouky (1/2 až 1 čajovou lžičku jednou nebo vícekrát, podle potřeby).

UKONČENÍ PROGRAMU

Po dokončení pečení se ozve deset zvukových signálů a na displeji se zobrazí 0:00. Po skončení programu se spotřebič automaticky přepne do režimu ohřevu až na 60 minut. V tomto režimu cirkuluje uvnitř spotřebiče teplý vzduch. Funkci ohřevu můžete předčasně ukončit stisknutím a podržením tlačítka Spustit/Zastavit, dokud se neozvou dva zvukové signály.

VAROVÁNÍ

Před otevřením víka spotřebiče jej odpojte od elektrické sítě. Pokud spotřebič nepoužíváte, neměl by být zapojen do zásuvky!

VYNDÁVÁNÍ CHLEBA

Při vyndávání formy na pečení vždy používejte chňapky nebo kuchyňské rukavice. Formu na pečení podržte nakloněnou nad mřížkou a lehce s ní zatřeste, dokud chléb nevyklouzne z formy. Pokud chléb z hnětacích háků nesklouzne, opatrně je vyjměte pomocí přiloženého odstraňovače hnětacích háků.

Poznámka
Nepoužívejte žádné kovové předměty, které by mohly vést k poškrábání nepřilnavého povrchu. Po vyjmutí chleba pečicí formu ihned vypláchněte teplou vodou. Tím se zabrání přilepení hnětacích háků k hnacímu hřídeli.

Tip: Pokud po posledním hnětení těsta odstraníte hnětací háky, zůstane chléb po vyjmutí z pečicí formy neporušený.

- Krátkým stisknutím tlačítka Spustit/Zastavit přerušte proces pečení nebo jej odpojte od elektrické sítě.

- Otevřete víko spotřebiče a vyjměte formu na pečení. Těsto můžete vyjmout pomoučenýma rukama a odstranit hnětací háky.
- Vraťte těsto na místo a zavřete víko spotřebiče.
- Znovu připojte přístroj k elektrické síti a stiskněte tlačítko Spustit/Zastavit. Program pečení pokračuje. Před konzumací nechte chléb 15 až 30 minut vychladnout. Před krájením chleba se ujistěte, že ve formě nezůstal žádný hnětací hák.

Varování

Nepokoušejte se uvést pekárnu chleba do provozu, dokud nevychladne nebo se nezahřeje. Pokud se po spuštění programu na displeji zobrazí „HHH", znamená to, že teplota uvnitř pekárny je příliš vysoká. Zastavte program a okamžitě ji odpojte od elektrické sítě. Poté otevřete víko a před dalším použitím nechte spotřebič zcela vychladnout (s výjimkou programů BAKE a JAM). Pokud se po spuštění programu na displeji zobrazí „LLL", znamená to, že teplota uvnitř pekárny je příliš nízká. Nastavte vyšší teplotu (kromě programů BAKE a JAM). Pokud se po stisknutí tlačítka Spustit/Zastavit na displeji zobrazí „EE0", znamená to, že teplotní čidlo má rozpojený obvod. Obraťte se na zákaznický servis a zkontrolujte snímač. Pokud se na displeji zobrazí „EE1", znamená to, že teplotní čidlo má zkrat.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním, montáží nebo demontáží spotřebič vždy odpojte od napájení.
- Nikdy neponořujte spotřebič nebo napájecí kabel do vody. Nedovolte, aby elektrické části přišly do styku s vlhkostí.
- Nepoužívejte drátěnky, abrazivní čisticí prostředky ani ocelovou vlnu.
- Pánev na chléb a hnětací čepele lze čistit vlhkou houbou s trochou mycího prostředku. Nevkládejte tyto předměty do myčky nádobí!
- Pokud je hnětací čepel obalená a těžko se uvolňuje, naplňte chlebovou mísu horkou vodou a nechte ji asi 30 minut odstát. Pokud je otvor v hnětací čepeli ucpaný, můžete jej opatrně vyčistit dřevěnou špejlí.
- Dno pečicího prostoru otřete měkkým vlhkým hadříkem a poté jej vytřete dosucha.
- Otřete kryt jednotky vlhkým hadříkem.
- Před sestavením a uskladněním spotřebiče všechny díly důkladně osušte měkkým hadříkem.

TECHNICKÉ ÚDAJE

220-240 V • 50 Hz • 850 W (ohřívač)/100 W (motor)

Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete käitlemine (WEEE) See sümbol näitab, et elektri- ja elektroonikaseadmeid ei tohi visata koos olmejäätmetega. Vanu seadmeid tuleb koguda eraldi ja viia vastavatesse kogumispunktidesse. Õige käitlemine aitab vältida võimalikke keskkonnale ja inimtervisele kahjulikke tagajärgi, mis võivad tuleneda ebaõigest jäätmekäitlusest. Tarbijad on seadusega kohustatud vana elektriseadme viima sobivasse kogumispunkti, et tagada keskkonnasõbralik käitlemine ja taaskasutus. Lisateabe saamiseks pöörduge kohaliku jäätmekäitlusameti või toote ostukoha jaemüüja poole.

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

Varnost električnih naprav podjetja **FIRST Austria** je v skladu s priznanimi tehničnimi direktivami in zakonskimi predpisi o varnosti.

- Pred prvo uporabo naprave natančno preberite ta navodila in jih shranite za nadaljnjo uporabo.
- Ta naprava ni namenjena drugačni uporabi, kot je opisana v tem priročniku. Nepravilna uporaba lahko povzroči poškodbe ali škodo. Napravo vedno uporabljajte v skladu z navodili.
- Zaradi zaščite pred električno nevarnostjo te naprave ali kabla ne potapljajte v nobeno tekočino.
- Če naprava ali napajalni kabel kažeta znake poškodb, ju ne uporabljajte! Izdelek odnesite v pooblaščen in kvalificiran servisni center na pregled ali popravilo.
- Poškodovan napajalni kabel sme zamenjati le proizvajalec ali pooblaščeno servisno osebje.
- Ta naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu in v podobnih okoljih, kot so:
  -) kuhinjski prostori za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
  -) kmečke hiše;
  -) s strani strank v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih okoljih;
  -) okolja tipa nočitev z zajtrkom
- Te naprave ne uporabljajte z zunanjim časovnikom ali napravo za daljinsko upravljanje.
- Naprava se med delovanjem segreje. Zato pazite, da se ne dotaknete vročih delov.
- Napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če jih pri uporabi nadzoruje oseba, ki je zadolžena za njihovo varnost, ali so prejele navodila za varno uporabo in razumejo z njo povezane nevarnosti.
- Otroci morajo biti pod ustreznim nadzorom in se z aparatom ne smejo igrati.
- Čiščenja in vzdrževanja ne smejo izvajati otroci, razen če so starejši od 8 let in so pod nadzorom.

- Napravo in njen napajalni kabel shranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.

- Pred priklopom naprave na električno omrežje preverite, ali napetost, navedena na napravi, ustreza napetosti v vašem domu. Če temu ni tako, se obrnite na prodajalca in naprave ne uporabljajte.
- Če je naprava ozemljena (razred zaščite I), mora biti ozemljena tudi vtičnica in morebitni podaljški, na katere je priključena.
- Ne dovolite, da kabel visi čez rob mize ali pulta. Ne dovolite, da se kabel dotika vročih površin.
- Uporaba nastavkov, ki jih proizvajalec ne priporoča ali prodaja, lahko povzroči požar, električni udar ali telesne poškodbe.
- Naprave ne uporabljajte na prostem.
- Napravo po uporabi, pred čiščenjem in v primeru okvare vedno izključite iz električnega omrežja.
- Ne vlecite neposredno za napajalni kabel. Raje potegnite za vtič, da napravo odklopite iz električnega omrežja.
- Ne odgovarjamo za morebitno škodo, ki bi lahko nastala, če se naprava uporablja za nepredvidene namene ali če se uporablja na neprimeren način.
- Popravila in druga dela na napravi lahko izvaja samo pooblaščeno strokovno osebje!

Opomba: največja količina moke in kvasa je 800 g in 6 g!

PREGLED (fig. 1)

1. Pokrov aparata
2. Okno za ogled
3. 2 gnetilni lopatici
4. Posoda za peko kruha
5. Nadzorna plošča
6. Ohišje
7. Orodje za odstranjevanje gnetilne lopatice
8. Merilna skodelica
9. Merilna žlica

PRAVILNA UPORABA:

UVODNE LASTNOSTI

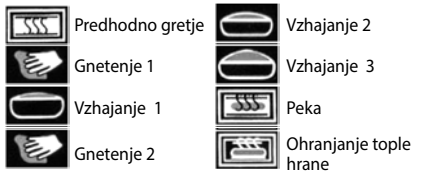
Samodejni aparat za peko kruha vam omogoča pripravo kruha po vašem okusu.

- Na voljo imate 12 različnih programov peke.
- Uporabite lahko tudi že pripravljene pekovske mešanice.
- Z aparatom lahko zgnetete tudi testo za rezance ali testo za pite ter pripravite marmelado.
- S programom »brez glutena« lahko uspešno pripravite brezglutenske mešanice in recepte z mokami brez glutena, kot so koruzna moka, ajdova moka in krompirjeva moka.

NADZORNA PLOŠČA (gl. sliko 2)

A. Prikaz

A1 Zaslon za izbiro teže (750 g, 1000 g, 1250 g)
A2 Preostali čas peke v minutah in programirani čas
A3 Izbrana stopnja zapečenosti (blaga → srednja → močna → hitra)
A4 Izbrana številka programa
A5 Zaporedje izvajanja programa



B. MENI

Naložite želeni program peke. Na zaslonu se prikažeta številka programa in ustrezen čas peke.

Pomembno:

Ob pritisku na senzorske gumbe mora biti slišen zvočni signal, razen če je aparat že v delovanju.

C. VELIKOST HLEBCA

Izberite bruto težo (750 g, 1000 g, 1250 g). Pritisnite gumb večkrat, dokler se oznaka ne prikaže pod želeno težo.

Opomba:

Privzeta nastavitev ob vklopu aparata je 1250 g. Pri programih 6, 7, 11 in 12 velikosti hlebca ni mogoče nastaviti.

D. ČASOVNIK ZAKASNITVE

Časovno zakasnela peka.

E. BARVA

Izberite stopnjo zapečenosti (blaga → srednja → močna → hitra). Večkrat pritisnite gumb Barva, dokler se oznaka ne prikaže nad želeno stopnjo zapečenosti. Čas peke se spremeni glede na izbrano stopnjo zapečenosti. Pri programih 1–4 lahko aktivirate hitri način s pritiskanjem gumba, dokler se ne prikaže trikotnik, ki označuje hitri program. Pri programih 6, 7 in 11 nastavitev barve ni možna.

F. ZAGON/ZAUSTAVITEV

Za zagon ali ustavitev delovanja oziroma za izbris nastavljenega časovnika. Za začasno prekinitev delovanja na kratko pritisnite gumb za zagon/zaustavitev, dokler se ne oglasi zvočni signal in čas na zaslonu ne začne utripati. S ponovnim pritiskom gumba za zagon/zaustavitev se delovanje nadaljuje. Če gumba za zagon/zaustavitev ne pritisnete ročno, bo naprava po 10 minutah samodejno nadaljevala s programom. Za končanje delovanja in izbris nastavitev

držite gumb za zagon/zaustavitev pritisnjen 3 sekunde, dokler se ne oglasi en dolg zvočni signal.

Opomba:

Ne pritiskajte gumbaza zagon/zaustavitev, če želite le preveriti stanje kruha.

FUNKCIJA POMNILNIKA

Če pride do izpada električne energije, aparat po ponovnem vklopu (v roku približno 10 minut) nadaljuje program tam, kjer je bil prekinjen. To ne velja, če peko ročno prekličete oziroma zaključite s pritiskom in držanjem gumba za zagon/zaustavitev za 3 sekunde.

OKENCE

Postopek peke lahko preverite skozi okence.

PROGRAMI PEKE

Želeni program izberete s pritiskom na gumb meni. Ustrezna številka programa se prikaže na zaslonu. Čas peke je odvisen od izbranih kombinacij programov. Glejte poglavje »Zaporedje programov«.

PROGRAM PEKE 1: OSNOVNI PROGRAM

Za beli in mešani kruh, ki je sestavljen predvsem iz pšenične ali ržene moke. Kruh ima kompaktno konsistenco. Stopnjo porjavitve kruha lahko prilagodite z gumbom Barva.

PROGRAM PEKE 2: FRANCOSKI PROGRAM

Za rahel kruh iz drobno mlete moke. Tak kruh je običajno mehak in ima hrustljavo skorjo. Program ni primeren za peko receptov, ki vsebujejo maslo, margarino ali mleko.

PROGRAM PEKE 3: POLNOZRNATI PROGRAM

Za kruhe iz težjih vrst mok, ki zahtevajo daljši fazi gnetenja in vzhajanja (na primer polnozrnata moka ali ržena moka). Kruh bo bolj kompakten in težji.

PROGRAM PEKE 4: SLADKI KRUH

Primeren za kruh z dodatki, kot so sadni sokovi, nariban kokos, rozine, suho sadje, čokolada ali dodan sladkor. Zaradi daljše faze vzhajanja bo kruh rahel in zračen.

PROGRAM PEKE 5: SUPER HITRI PROGRAM

Gnetenje, vzhajanje in peka potekajo zelo hitro. Kruh, pečen s tem programom, je najbolj grobe teksture med vsemi programi.

PROGRAM PEKE 6: TESTO

Za pripravo kvašenega testa za žemljice, pico ali pletenice. V tem programu se peka ne izvaja.

PROGRAM PEKE 7: TESTO ZA TESTENINE

Namenjen je pripravi testa za testenine. V tem programu se peka ne izvaja.

PROGRAM PEKE 8: KRUH S PINJENECEM

Za kruhe, pripravljene s pinjencem ali jogurtom.

PROGRAM PEKE 9: BREZ GLUTENA

Program je zasnovan za peko kruha iz brezglutenskih mok in kupljenih mešanic. Brezglutenske moke počasneje vpijajo tekočino in imajo drugačne lastnosti vzhajanja.

PROGRAM PEKE 10: TORTA

Gnetenje, vzhajanje in peka, vendar vzhajanje poteka s sodo bikarbono ali pecilnim praškom.

PROGRAM 11: MARMELADA

Za pripravo marmelad.

PROGRAM 12: PEKA

Ta program je namenjen dodatni peki kruhov, ki so presvetli ali niso dovolj pečeni. Program ne vključuje gnetenja ali vzhajanja. Po peki aparat ohranja kruh topel še skoraj eno uro. da kruh ne postane preveč vlažen.

- Za predčasen zaključek te funkcije pritisnite gumb za začetek/zaustavitev za tri sekunde, dokler se ne oglasi en dolg zvočni signal. Če želite izklopiti aparat ga odklopite iz električnega omrežja.

Pri programih 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 in 9 med izvajanjem zazvoni zvočni signal. Kmalu zatem dodajte sestavine, kot so sadje ali oreški. Na zaslonu se prikaže oznaka »ADD« (Dodaj). Sestavin gnetilna lopatica ne seseklja, zato jih predhodno ustrezno pripravite.
Če ste nastavili zakasnjen časovnik, lahko vse sestavine dodate že na začetku. V tem primeru naj bodo sadje in oreški narezani na manjše kose.

NASTAVITEV ČASOVNIKA

Funkcija časovnika omogoča zakasnjen začetek peke. Z uporabo puščic < in > nastavite želeni končni čas peke. Najprej izberite program. Na zaslonu se prikaže potreben čas peke. Z gumboma < in > lahko premikate končni čas peke naprej v korakih po 10 minut. Če tipko zadržite, se čas nastavlja hitreje. Zaslon prikazuje skupni čas peke in zakasnitve. Če čas pomotoma nastavite predaleč, ga lahko popravite z nasprotno puščico. Nastavitev časovnika potrdite s pritiskom na gumb za zagon/zaustavitev. Dvopičje na zaslonu začne utripati in programirani čas začne odštevati. Ko je peka končana, se oglasi deset zvočnih signalov, na zaslonu pa se prikaže 0:00.

Na primer:

Ura je 8.00 zjutraj, svež kruh pa želite imeti ob 15.15 (čez 7 ur in 15 minut). Najprej izberite program 1, nato pritiskajte gumb za časovnik, dokler se na zaslonu ne prikaže 7:15, kar pomeni, da bo kruh končan čez 7 ur in 15 minut. Upoštevajte, da funkcija časovnika morda ni na voljo pri programu za pripravo marmelade.

Opomba

Ne uporabljajte funkcije časovnika pri receptih s hitro pokvarljivimi sestavinami, kot so jajca, mleko, smetana ali sir.

PRED PEKO

Za uspešno peko upoštevajte naslednje dejavnike:

SESTAVINE

- Pred dodajanjem sestavin odstranite posodo za peko kruha iz ohišja aparata.
  Če sestavine zaidejo v prostor za peko, lahko zaradi segrevanja na grelnih elementih pride do požara.
- Sestavine vedno dodajajte v posodo za peko kruh v navedenem zaporedju.
- Vse sestavine naj bodo sobne temperature, da bo vzhajanje kvasa optimalno.
- Sestavine natančno odmerite. Tudi najmanjša odstopanja od količin, navedenih v receptu, lahko vplivajo na končni rezultat peke.

Opomba
Nikoli ne uporabljajte večjih količin, kot so navedene. Preveč testa lahko med vzhajanjem prelije robove posode in pade na vroče grelne elemente, kar lahko povzroči požar.

Največ 800 g moke in 6 g kvasa!

PEKA KRUHA

PRIPRAVA

Upoštevajte varnostna navodila v tem priročniku.
Aparat za peko kruha postavite na ravno in stabilno podlago.

1. Posodo za peko kruha izvlecite iz aparata z rahlim potegom navzgor.
2. Gnetilni lopatici namestite na pogonski osi v posodi. Preverite, da sta trdno nameščeni.
3. Sestavine za svoj recept dodajte v posodo v točno določenem zaporedju. Najprej dodajte tekočine, sladkor in sol, nato moko, kvas pa kot zadnjo sestavino.

Opomba: Pazite, da kvas ne pride v stik s soljo ali tekočino.
Največje količine moke in kvasa, ki jih lahko uporabite, so določene v receptu.

4. Posodo za peko kruha nato ponovno vstavite v aparat. Preverite, da je pravilno nameščena.
5. Zaprite pokrov aparata.
6. Vključite napajalni vtič v vtičnico. Zazvoni zvočni signal, na zaslonu pa se prikažeta številka programa in trajanje privzetega programa 1.
7. Program izberite z gumbom Meni. Vsak vnos je potrjen z zvočnim signalom.
8. Izberite barvo zapečenosti kruha. Oznaka na zaslonu prikazuje, ali ste izbrali svetlo, srednjo ali močno zapečenost. Izberete lahko tudi nastavitev »Hitro«, s katero skrajšate čas peke.

Opomba
Pri programih 6, 7 in 11 funkciji »stopnja zapečenosti« in »Hitro« nista na voljo.

9. Zdaj imate možnost nastaviti končni čas programa s pomočjo funkcije časovnika. Najdaljši možni časovni zamik je do 15 ur.

Opomba
Ta zakasnjena funkcija ni na voljo pri programu 11.

ZAGON PROGRAMA

Zdaj zaženite program s pritiskom na gumb za zagon/zaustavitev. Program bo samodejno izvedel različne faze priprave. Potek programa lahko spremljate skozi okence na pokrovu aparata. Med peko se lahko v okencu občasno pojavi kondenzacija. Pokrov aparata lahko med gnetenjem odprete.

Opomba
Pri programih s fazo predgrevanja se gnetenje začne šele po koncu faze „predgrevanja". Čas trajanja predgrevanja je naveden v tabeli časov programov. Naprava med fazo predgrevanja deluje tiho in neopazno.
Med peko ne odpirajte pokrova aparata, saj lahko kruh upade.

Namig: Po 5 minutah gnetenja preverite konsistenco testa. Testo mora biti mehko in rahlo lepljivo. Če je presuho, dodajte malo tekočine. Če je preveč vlažno, dodajte moko (po 1/2 do 1 čajne žličke, po potrebi tudi večkrat).

KONČANJE PROGRAMA

Ko je peka končana, se oglasi deset zvočnih signalov, na zaslonu pa se prikaže 0:00. Po koncu programa aparat samodejno preklopi v način ohranjanja toplote, ki traja do 60 minut. V tem načinu topel zrak kroži znotraj aparata. Funkcijo ohranjanja toplote lahko predčasno prekinete, če držite gumb za zagon/zaustavitev, dokler se ne oglasita dva zvočna signala.

OPOZORILO

Preden odprete pokrov aparata, izvlecite napajalni vtič iz vtičnice. Ko aparata ne uporabljate, naj nikoli ne bo priključen v električno omrežje.

ODSTRANJEVANJE KRUHA

Pri odstranjevanju vroče posode za peko kruha vedno uporabite kuhinjske prijemalke ali rokavice. Posodo nagnite nad mrežo ali rešetko in jo nežno stresite, dokler kruh ne zdrsne ven. Če kruh ne zdrsne z gnetilnih lopatic, jih previdno odstranite s priloženim odstranjevalcem gnetilnih lopatic.

Opomba
Ne uporabljajte kovinskih predmetov, saj lahko poškodujejo nelepljivo prevleko. Po odstranitvi kruha takoj sperite posodo s toplo vodo. To preprečuje, da bi se gnetilni lopatici prilepili na pogonsko os.

Namig: Če gnetilni lopatici odstranite takoj po zadnjem gnetenju, bo kruh pri odstranitvi ostal nepoškodovan.

- Za prekinitev postopka peke na kratko pritisnite gumb za zagon/zaustavitev ali izvlecite napajalni vtič iz vtičnice.

- Odprite pokrov aparata in odstranite posodo za peko kruh. Testo lahko vzamete iz posode s pomokanimi rokami in odstranite gnetilni lopatici.
- Testo nato vrnite v posodo in zaprite pokrov aparata.
- Vklopite aparat tako, da vstavite vtič v vtičnico in pritisnete gumb za zagon/zaustavitev. Program peke se nadaljuje. Pustite, da se kruh ohladi 15-30 minut pred zaužitjem. Preden kruh narežete, se prepričajte, da ste odstranili gnetilni lopatici.

Opozorilo
Ne poskušajte zagnati aparata za peko kruha, dokler se ne ohladi ali ne segreje na ustrezno temperaturo. Če se po zagonu programa na zaslonu prikaže oznaka »HHH«, to pomeni, da je temperatura v posodi previsoka. Program je treba takoj ustaviti in aparat izklopiti iz električne vtičnice. Nato odprite pokrov in pustite, da se aparat popolnoma ohladi, preden ga znova uporabite (razen pri programih »PEKA« in »MARMELADA«). Če se prikaže oznaka »LLL«, to pomeni, da je temperatura v posodi prenizka. Aparat za peko kruha naj bo med uporabo postavljen na višjo površino (razen pri programih PEKA in MARMELADA). Če se po pritisku na gumb za zagon/zaustavitev na zaslonu prikaže oznaka »EE0«, to pomeni, da je na temperaturnem senzorju prekinjen tokokrog – senzor naj preveri pooblaščeni serviser. Če se prikaže oznaka »EE1«, to pomeni, da ima temperaturni senzor kratek stik.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Pred čiščenjem, sestavljanjem ali razstavljanjem vedno izključite aparat iz električnega omrežja.
- Aparata ali napajalnega kabla nikoli ne potapljajte v vodo. Preprečite, da bi električni deli prišli v stik z vlago.
- Ne uporabljajte blazinic za razmaščevanje, abrazivnih čistil ali kovinske volne.
- Posodo za peko kruha in gnetilni lopatici lahko očistite z vlažno gobo in malo detergenta. Ne perite jih v pomivalnem stroju!
- Če je gnetilna lopatica zasušena in jo je težko odstraniti, napolnite posodo za peko kruha z vročo vodo in jo pustite stati približno 30 minut. Če je odprtina v gnetilni lopatici zamašena, jo lahko previdno očistite z leseno palčko.
- Dno prostora za peko obrišite z mehko, vlažno krpo in ga nato osušite.
- Ohišje enote očistite z vlažno krpo.
- Z mehko krpo vse dele obrišite do suhega, nato jih sestavite in shranite aparat.

TEHNIČNI PODATKI:

220-240 V ~ 50 Hz • 850 W

Odstranjevanje odpadne električne in elektronske opreme (WEEE)

Ta simbol pomeni, da električne in elektronske opreme ni dovoljeno odlagati skupaj z gospodinjskimi odpadki. Stare naprave je treba zbirati ločeno in jih odložiti na določenih zbirnih mestih. Pravilno odstranjevanje pomaga preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi, ki bi lahko nastale zaradi neustreznega ravnanja z odpadki. Potrošniki so zakonsko dolžni odložiti stare električne naprave na ustrezna zbirna mesta, da se zagotovi okolju prijazno odstranjevanje in recikliranje. Za več informacij se obrnite na lokalni organ za ravnanje z odpadki ali prodajalca, pri katerem ste izdelek kupili.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Bezpečnosť elektrických prístrojov značky **FIRST Austria** je v súlade s uznávanými technickými smernicami a právnymi predpismi týkajúcimi sa bezpečnosti.

- Pred prvým použitím tohto prístroja si pozorne prečítajte tieto pokyny a uschovajte ich na ďalšie použitie.
- Toto zariadenie nie je určené na iné použitie ako to, ktoré je opísané v tomto návode. Nesprávne použitie môže spôsobiť zranenie alebo škodu. Vždy používajte zariadenie podľa pokynov.
- Prístroj ani káble neponárajte do žiadnej tekutiny. Zabránite tak nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom.
- Ak prístroj alebo napájací kábel vykazuje akékoľvek známky poškodenia, prístroj nepoužívajte! Produkt odneste do autorizovaného a kvalifikovaného servisného strediska na kontrolu alebo opravu.
- Poškodený napájací kábel smie vymeniť iba výrobca alebo autorizovaný servisný personál.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnostiach a podobných priestoroch, ako sú:
  -) kuchynky pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a inom pracovnom prostredí,
  -) vidiecke domy,
  -) hotely, motely a iné ubytovacie zariadenia,
  -) ubytovanie typu nocľah s raňajkami.
- Prístroj nepoužívajte s externým časovačom ani zariadením na diaľkové ovládanie.
-  Prístroj sa počas prevádzky zahrieva. Preto sa nedotýkajte žiadnych jeho horúcich súčastí.
- Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak je zabezpečený dohľad alebo im boli dané pokyny týkajúce sa bezpečného používania zariadenia a rozumejú možným rizikám.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Čistenie a používateľskú údržbu môžu pod dohľadom vykonávať iba deti staršie ako 8 rokov.

- Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

- Pred pripojením prístroja k zdroju elektrickej energie skontrolujte, či napätie uvedené na prístroji zodpovedá napätiu elektrickej siete vo vašej domácnosti. Ak tomu tak nie je, obráťte sa na predajcu a prístroj nepoužívajte.
- Ak je spotrebič uzemnený (trieda ochrany I), musí byť uzemnená aj zásuvka v stene a každé rozšírenie, ku ktorému je pripojený.
- Nedovoľte, aby kábel visel cez hrany stola alebo pultu. Nedovoľte, aby sa kábel dotýkal horúcich povrchov.
- Používanie príslušenstva, ktoré nie je odporúčané alebo predávané výrobcom, môže spôsobiť požiar, úraz elektrickým prúdom alebo zranenie.
- Tento prístroj nepoužívajte v exteriéri.
- Po použití, pred čistením a v prípade poruchy prístroj vždy odpojte od napájania.
- Ak chcete prístroj odpojiť od zdroja napájania, neťahajte priamo za napájací kábel, radšej potiahnite za zástrčku.
- Zbavujeme sa zodpovednosti za všetky škody, ktoré môžu vzniknúť, ak sa prístroj používa na iné účely, ako bolo pôvodne určené, alebo ak sa používa nevhodne.
- Opravy a iné práce vykonávané na prístroji smie vykonávať len autorizovaný odborný personál!

Poznámka: Maximálne množstvo múky a droždia je 800 g a 6 g!

PREHĽAD ZARIADENIA (pozri obr. 1)

1. Veko spotrebiča
2. Pozorovacie okienko
3. 2 hnetacie nadstavce
4. Nádoba na chlieb
5. Ovládací panel
6. Kryt
7. Odstraňovač hnetacieho nadstavca
8. Odmerka
9. Odmerná lyžička

SPRÁVNE POUŽITIE

ÚVOD VLASTNOSTI

Automatický prístroj na prípravu chleba môžete používať na pečenie podľa vašich predstáv.

- Môžete si vybrať spomedzi 12 rôznych programov pečenia.
- Môžete používať hotové zmesi na pečenie.
- Môžete miesiť cesto na rezance alebo záviny a pripravovať džem.
- Pomocou programu „bez lepku“ môžete úspešne pripravovať bezlepkové zmesi a recepty s bezlepkovými múkami, ako sú kukuričná múka, pohánková múka a zemiaková múka.

OVLÁDACÍ PANEL (pozri obr. 2)

A. Displej

A1 Displej na výber hmotnosti (750 g, 1000 g, 1250 g)
A2 Zostávajúci čas pečenia v minútach a nastavený čas
A3 Zvolený stupeň upečenia
(nízky → stredný → tmavý → rýchly)
A4 Zvolené číslo programu
A5 Priebeh spracovania programu



B. PONUKA

Načítanie požadovaného programu pečenia. Na displeji sa zobrazí číslo programu a príslušný čas pečenia.
Dôležité:
Keď je spotrebič zapnutý, pri stlačení dotykových tlačidiel musíte počuť zvukový signál.

C. VEĽKOSŤ BOCHNÍKA

Výber celkovej hmotnosti (750 g, 1000 g, 1250 g). Tlačidlo stláčajte opakovane, kým sa pod požadovanou hmotnosťou nezobrazí značka.

Poznámka:

Predvolené nastavenie po zapnutí spotrebiča je 1250 g. Programy 6, 7, 11 a 12 neumožňujú nastaviť veľkosť bochníka.

D. ČASOVAČ ONESKORENIA

Pečenie s časovým oneskorením.

E. FARBA

Výber stupňa zhnednutia (Nízky → Stredný → Tmavý → Rýchly). Tlačidlo výberu farbu stláčajte opakovane, kým sa nad požadovaným stupňom zhnednutia nezobrazí značka. Čas pečenia sa mení v závislosti od zvoleného stupňa zhnednutia. Pre programy 1 – 4 môžete aktivovať rýchly režim stlačením tlačidla, kým trojuholník neoznačí rýchly program. Programy 6, 7 a 11 neumožňujú nastaviť farbu.

F. ŠTART/STOP

Na spustenie a zastavenie prevádzky alebo na vymazanie nastaveného časovača. Na prerušenie prevádzky krátko stlačte tlačidlo Štart/Stop, kým sa neozve zvukový signál a na displeji nezačne blikať čas. Opätovným stlačením tlačidla Štart/Stop môžete pokračovať v prevádzke. Ak tlačidlo Štart/Stop nestlačíte manuálne, spotrebič po 10 minútach automaticky pokračuje v programe. Na ukončenie prevádzky a zmazanie nastavení podržte tlačidlo Štart/Stop počas 3 sekúnd, kým sa neozve jeden dlhý zvukový signál.

Poznámka:
Tlačidlo Štart/Stop nestláčajte, ak chcete len skontrolovať stav chleba.

FUNKCIA PAMÄTE

Po výpadku elektrickej energie, ktorý trvá najviac 10 minút, bude spotrebič po opätovnom zapnutí pokračovať v programe. To však neplatí, ak ste proces pečenia zrušili/ukončili podržaním tlačidla Štart/Stop po dobu 3 sekúnd.

OKIENKO

Proces pečenia môžete sledovať cez pozorovacie okienko.

PROGRAMY PEČENIA

Požadovaný program vyberiete stlačením tlačidla ponuky. Na displeji sa zobrazí príslušné číslo programu. Čas pečenia závisí od zvolených kombinácií programu. Pozri kapitolu „Priebeh programu".

PROGRAM PEČENIA 1: ZÁKLADNÝ
Na biele a miešané chleby pozostávajúce prevažne z pšeničnej alebo ražnej múky. Chlieb má kompaktnú konzistenciu. Stupeň zhnednutia chleba môžete nastaviť pomocou tlačidla Farba.

PROGRAM PEČENIA 2: FRANCÚZSKY
Na ľahké chleby z jemnej múky. Chlieb je zvyčajne nadýchaný a má chrumkavú kôrku. Nie je vhodný na recepty s maslom, margarínom alebo mliekom.

PROGRAM PEČENIA 3: CELOZRNNÝ
Na chleby z ťažších typov múky, ktoré si vyžadujú dlhšiu fázu miesenia a kysnutia (napr. celozrnná múka, ražná múka). Chlieb je kompaktnejší a ťažší.

PROGRAM PEČENIA 4: SLADKÝ
Na chleby s prísadami ako ovocné šťavy, strúhaný kokos, hrozienka, sušené ovocie, čokoláda alebo cukor. Vďaka dlhšej fáze kysnutia je chlieb ľahký a nadýchaný.

PROGRAM PEČENIA 5: SUPER RÝCHLY
Miesenie, kysnutie a pečenie vo veľmi krátkom čase. Upečený chlieb pomocou tohto programu bude ale najtvrdší zo všetkých.

PROGRAM PEČENIA 6: CESTO
Na prípravu kysnutého cesta na žemle, pizzu alebo pletenky. V tomto programe sa nepečie.

PROGRAM PEČENIA 7: CESTOVINOVÉ CESTO
Na prípravu cesta na rezance. V tomto programe sa nepečie.

PROGRAM PEČENIA 8: CMAROVÝ CHLIEB
Na chleby s cmarom alebo jogurtom.

PROGRAM 9: BEZ LEPKU
Na chleby z bezlepkových múk a zmesí. Bezlepkové múky absorbujú tekutiny pomalšie a majú odlišné vlastnosti kysnutia.

PROGRAM PEČENIA 10: KOLÁČ
Miesenie, kysnutie a pečenie, ale kysnutie pomocou sódy alebo prášku do pečiva.

PROGRAM 11: DŽEM
Na prípravu džemov.

PROGRAM 12: PEČENIE
Na dodatočné pečenie chlebov, ktoré sú príliš svetlé alebo nedopečené. V tomto programe sa cesto nemiesi a ani sa nenecháva odpočívať. Po skončení pečenia zostane chlieb ešte takmer hodinu teplý. Tým sa zabráni prílišnému zvlhnutiu chleba.

- Na predčasné ukončenie tejto funkcie podržte tlačidlo Štart/Stop počas troch sekúnd, kým sa neozve jeden dlhý zvukový signál. Ak chcete spotrebič vypnúť, odpojte ho od elektrickej siete.

Pri programoch 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 a 9 zaznie počas programu zvukový signál. Krátko nato pridajte prísady, ako sú ovocie alebo orechy. Na displeji sa zobrazí nápis „ADD". Hnetací nadstavec prísady nenaseká.
Ak ste nastavili oneskorený časovač, všetky prísady môžete vložiť do nádoby na chlieb už na začiatku. V takom prípade však ovocie a orechy nakrájajte na menšie kúsky.

NASTAVENIE ČASOVAČA

Funkcia časovača umožňuje oneskorené pečenie. Pomocou tlačidiel so šípkami < a > nastavte požadovaný čas ukončenia pečenia. Vyberte program. Na displeji sa zobrazí potrebný čas pečenia. Pomocou tlačidiel < a > môžete posunúť čas ukončenia pečenia v krokoch po 10 minút na neskorší čas. Podržaním tlačidla môžete túto funkciu urýchliť. Na displeji sa zobrazí celkový čas pečenia a oneskorený čas. Ak ste nastavili nesprávny čas, môžete ho opraviť tlačidlami < a >. Nastavenie časovača potvrďte tlačidlom Štart/Stop. Dvojbodka na displeji začne blikať a spustí sa nastavený čas. Po dokončení procesu pečenia zaznie desať zvukových signálov a na displeji sa zobrazí 0:00.

Príklad:
Je 8:00 a chcete mať čerstvý chlieb o 7 hodín a 15 minút, teda o 15:15. Najskôr vyberte program 1, potom stláčajte tlačidlo časovača, kým sa na displeji nezobrazí 7:15, keďže čas do ukončenia pečenia je 7 hodín a 15 minút. Upozornenie: Funkcia časovača nemusí byť dostupná pri programe na džem.

Poznámka
Nepoužívajte funkciu časovača pri prísadách, ktoré sa rýchlo kazia, ako sú vajcia, mlieko, smotana alebo syr.

PRED PEČENÍM

Aby bol proces pečenia úspešný, venujte pozornosť nasledujúcim faktorom:

PRÍSADY

- Pred vložením prísad vyberte nádobu na chlieb zo spotrebiča.
  Ak sa prísady dostanú do priestoru pečenia, môžu sa prehriať na vykurovacích telesách a spôsobiť požiar.
- Prísady vždy dávkujte do nádoby na chlieb v uvedenom poradí.

- Všetky prísady by mali mať izbovú teplotu, aby sa zabezpečilo optimálne kysnutie droždia.
- Presne odmerajte všetky prísady. Aj malé odchýlky od uvedeného množstva môžu ovplyvniť výsledok pečenia.

Poznámka
Nikdy nepoužívajte väčšie množstvá, než sú uvedené. Príliš veľké množstvo cesta môže prekypieť z nádoby a dopadnúť na horúce vykurovacie telesá, čo môže spôsobiť požiar.

Max. 800 g múky a 6 g droždia!

PEČENIE CHLEBA

PRÍPRAVA
Dodržujte bezpečnostné pokyny uvedené v tomto návode. Prístroj na pečenie chleba postavte na rovný a pevný povrch.

1. Nádobu na chlieb vytiahnite zo spotrebiča potiahnutím nahor.
2. Hnetacie nadstavce nasaďte na hriadele v nádobe na chlieb. Uistite sa, že sú správne upevnené.
3. Prísady z receptu dávajte do nádoby na chlieb v uvedenom poradí. Najprv pridajte tekutiny, cukor a soľ, potom múku a nakoniec droždie.

Poznámka: Dbajte na to, aby sa droždie nedostalo do kontaktu so soľou alebo tekutinami.
Maximálne množstvá múky a droždia sú uvedené v recepte.

4. Nádobu na chlieb vložte späť do spotrebiča. Uistite sa, že je správne zasunutá.
5. Zatvorte veko prístroja.
6. Zapojte napájací kábel do zásuvky. Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí číslo programu a trvanie predvoleného programu 1.
7. Vyberte si program pomocou tlačidla ponuky. Každé zadanie je potvrdené zvukovým signálom.
8. Zvoľte požadované zhnednutia chleba. Zobrazenie na displeji ukáže, či ste zvolili svetlý, stredný alebo tmavý stupeň. Môžete tiež zvoliť nastavenie „Rýchly" čím sa skráti čas pečenia.

Poznámka
Pri programoch 6, 7, 11 nie sú funkcie „Stupeň zhnednutia" a „Rýchly" dostupné.

9. Teraz môžete pomocou funkcie časovača nastaviť čas ukončenia programu. Oneskorenie je možné nastaviť maximálne na 15 hodín.

Poznámka
Funkcia oneskorenia nie je dostupná pre program 11.

SPUSTENIE PROGRAMU

Teraz spustite program tlačidlom Štart/Stop. Program automaticky vykoná jednotlivé kroky. Priebeh programu môžete sledovať cez okienko prístroja na pečenie chleba. Počas pečenia sa môže na okienku vytvoriť kondenzát. Veko spotrebiča je možné otvoriť počas miesenia.

Poznámka
Pri programoch s fázou predhrievania sa miesenie začne až po ukončení fázy „predhrievania". Dĺžku predhrievania nájdete v tabuľke časov programu. Počas predhrievacej fázy pracuje zariadenie potichu a nenápadne.
Počas pečenia veko neotvárajte. Chlieb by sa mohol zrútiť.

Tip: Po 5 minútach miesenia skontrolujte konzistenciu cesta. Cesto by malo byť mäkké a lepivé. Ak je príliš suché, pridajte trochu tekutiny. Ak je príliš vlhké, pridajte trochu múky (½ až 1 čajovú lyžičku podľa potreby).

UKONČENIE PROGRAMU

Po dokončení pečenia zaznie desať zvukových signálov a na displeji sa zobrazí 0:00. Po ukončení programu sa spotrebič automaticky prepne do režimu udržiavania tepla až na 60 minút. V tomto režime cirkuluje vo vnútri prístroja teplý vzduch. Túto funkciu môžete predčasne ukončiť podržaním tlačidla Štart/Stop, kým nezaznejú dva zvukové signály.

VAROVANIE
Pred otvorením veka spotrebiča vytiahnite napájací kábel zo zásuvky. Ak prístroj nepoužívate, nikdy ho nenechávajte zapojený!

VYBERANIE CHLEBA

Pri vyberaní nádoby na chlieb vždy používajte chňapky alebo rukavice. Držte nádobu na chlieb naklonenú nad mriežkou a jemne ňou zatraste, kým sa z nej chlieb neuvoľní. Ak sa chlieb prilepí k hnetacím nadstavcom, opatrne ich vyberte pomocou pribaleného vyťahovača hnetačov.

Poznámka
Nepoužívajte kovové predmety, ktoré by mohli poškriabať nepriľnavý povrch. Po vybratí chleba nádobu ihneď opláchnite teplou vodou. Tým zabránite prilepeniu hnetacích nadstavcov na hnací hriadeľ.

Tip: Ak hnetacie nadstavce vyberiete po poslednom miesení cesta, chlieb po vybratí z nádoby zostane neporušený.

- Krátkym stlačením tlačidla Štart/Stop môžete prerušiť proces pečenia, alebo vytiahnite napájací kábel zo zásuvky.
- Otvorte veko prístroja a vyberte nádobu na chlieb. Cesto môžete vybrať rukami posypanými múkou a odstrániť hnetacie nadstavce.
- Cesto vložte späť a zatvorte veko.
- Znovu zapojte spotrebič do zásuvky a stlačte tlačidlo Štart/Stop. Program pečenia bude pokračovať. Chlieb nechajte vychladnúť 15-30 minút pred konzumáciou. Pred krájaním sa uistite, že sú hnetacie nadstavce odstránené.

Upozornenie
Nepokúšajte sa uviesť spotrebič do prevádzky, kým sa úplne neochladí alebo neohreje. Ak sa po spustení programu na displeji zobrazí „HHH", znamená to, že teplota vo vnútri nádoby na chlieb je príliš vysoká. Program okamžite ukončite a vytiahnite kábel zo zásuvky. Otvorte veko a nechajte prístroj úplne vychladnúť pred opätovným použitím (okrem programov PEČENIE a DŽEM). Ak sa na displeji po spustení programu zobrazí „LLL", znamená to, že teplota vo vnútri nádoby na chlieb je príliš nízka. Prístroj umiestnite do teplejšieho prostredia (okrem programov PEČENIE a DŽEM). Ak sa po stlačení tlačidla Štart/Stop zobrazí „EE0", znamená to, že snímač teploty má prerušený obvod – nechajte ho skontrolovať autorizovaným odborníkom. Ak sa zobrazí „EE1", znamená to, že snímač teploty má skrat.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením, montážou alebo demontážou vždy odpojte spotrebič od napájania.
- Prístroj ani napájací kábel nikdy neponárajte do vody. Nedovoľte, aby sa elektrické časti dostali do kontaktu s vlhkosťou.
- Nikdy nepoužívajte drsné hubky, abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky.
- Nádobu na chlieb a hnetacie lopatky môžete čistiť vlhkou hubkou a trochou saponátu. Neumývajte ich v umývačke riadu!
- Ak je hnetacia lopatka zapečená a ťažko sa vyberá, nalejte do nádoby horúcu vodu a nechajte pôsobiť približne 30 minút. Ak je otvor v hnetacej lopatke upchatý, môžete ho opatrne vyčistiť drevenou špajdľou.
- Dno priestoru na pečenie utrite mäkkou vlhkou handričkou a potom vysušte.
- Utrite vonkajší povrch jednotky navlhčenou handričkou.
- Pred zostavením a uložením spotrebiča všetky časti dôkladne vysušte mäkkou utierkou.

ŠPECIFIKÁCIE:
220-240 V ~ 50 Hz • 850 W

Likvidácia elektroodpadov (WEEE)
Tento symbol označuje, že elektrické a elektronické zariadenia sa nesmú vyhadzovať do komunálneho odpadu. Staré zariadenia musia byť zhromažďované oddelene a zneškodňované na určených zberných miestach. Správna likvidácia pomáha predchádzať možným negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a zdravie spôsobeným nesprávnym nakladaním s odpadom. Spotrebitelia sú zákonne povinní odovzdať staré elektrospotrebiče do príslušných zberných zariadení, aby sa zabezpečila ekologická likvidácia a recyklácia. Pre viac informácií kontaktujte miestny úrad pre nakladanie s odpadom alebo predajňu, kde bol výrobok zakúpený.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Безопасность электрических приборов **FIRST Austria** соответствует официальным техническим директивам и нормам безопасности.

- Перед первым использованием прибора внимательно прочитайте инструкции и сохраните их для дальнейшего использования.
- Это устройство не предназначено для использования, отличного от описанного в данном руководстве. Неправильное использование может привести к травмам или повреждениям. Всегда используйте устройство согласно инструкции.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте данный прибор или шнур питания в какую-либо жидкость.
- Не пользуйтесь прибором при появлении признаков повреждения прибора или шнура питания! Передайте прибор в авторизованный специализированный сервисный центр для осмотра и ремонта.
- Повреждённый сетевой шнур должен быть заменён только производителем или уполномоченным персоналом сервисного центра.
- Данный электроприбор предназначен для использования в домашних или схожих условиях, например:
  -) на кухнях для персонала в магазинах, офисах или других рабочих средах;
  -) на фермах;
  -) клиентами в отелях, мотелях или др;
  -) для помещений домашних гостиниц полупансионного типа.
- Запрещено управлять прибором с использованием внешнего таймера или устройства дистанционного управления.
- Во время работы прибор нагревается. Проявляйте осторожность, чтобы не коснуться горячих частей прибора.

- Использование этого прибора детьми в возрасте от 8 лет и выше, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом или знаниями, допускается только в тех случаях, когда это использование осуществляется под наблюдением компетентных лиц или после инструктажа по технике безопасности и при понимании рисков, связанных с эксплуатацией данного прибора.
- Необходимо следить, чтобы дети не играли с данным устройством.
- Чистка и обслуживание прибора не должны осуществляться детьми, если они не старше 8 лет и не находятся под надзором.
- Храните прибор и шнур питания в месте, недоступном для детей в возрасте менее 8 лет.

- Перед подключением прибора к источнику питания проверьте, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению в сети. В ином случае не используйте прибор и обратитесь к продавцу.
- Если прибор должен быть заземлен (класс защиты I), розетка электросети и все удлинители, подключенные к ней, также должны быть заземлены.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не свисал с края стола или столешницы. Не допускайте контакта шнура питания с горячими поверхностями.
- Использование насадок, не рекомендуемых или не поставляемых производителем, может стать причиной возгорания, поражения электрическим током или травмирования.
- Не пользуйтесь прибором вне помещений.
- Отключайте прибор от сети после завершения использования, перед выполнением очистки или при возникновении неисправности.
- При отключении прибора от сети, держитесь за вилку, а не тяните за шнур.
- Производитель не несет ответственность за какие-либо повреждения, которые могут возникнуть вследствие применения прибора не по назначению или неправильного использования.
- Ремонт прибора и прочие работы с ним должны осуществляться только уполномоченным квалифицированным персоналом.

Примечание. Максимальное количество муки и дрожжей составляет 800 г и 6 г соответственно.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ
Для выпечки хлеба.
Не для коммерческого и промышленного использования.

ВНЕШНИЙ ВИД УСТРОЙСТВА
(См. Рис. 1)
1. Крышка устройства
2. Смотровое окно
3. 2 месильные лопасти
4. Форма для хлеба
5. Панель управления
6. Корпус
7. Крючок для извлечения месильной лопасти
8. Мерная чашка
9. Мерная ложка

НАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
ХАРАКТЕРИСТИКИ
Вы можете использовать автоматическую хлебопечку для выпечки по своему вкусу.
- Вы можете выбрать любую из 12 различных программ выпечки
- Вы можете использовать готовые смеси для выпечки
- Вы можете замешивать тесто для лапши или роллов и делать джем
- С помощью программы выпечки из безглютеновой муки вы можете успешно делать смеси для выпечки и рецепты с безглютеновой мукой, такой как кукурузная мука, гречневая мука и картофельная мука.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (См. Рис. 2)
A. ДИСПЛЕЙ
1. Отображение выбора веса (750 г, 1000 г, 1250 г)
2. Оставшееся время выпечки в минутах и запрограммированное время
3. Выбранный цвет (интенсивность поджаривания корочки) (Светлый (Lower) → (Средний (Medium) → Темный (Dark) → Быстрый (Rapid))
4. Номер выбранной программы
5. Последовательность выполнения программ





B. МЕНЮ
Ввод желаемой программы. На дисплее появляется номер программы и соответствующее время выпечки.

Важно:
При нажатии всех кнопок вы слышитн звуковой сигнал, если только устройство не работает.

C. РАЗМЕР ХЛЕБА
Выбор общего веса (750 г, 1000 г, 1250 г). Нажимайте кнопку несколько раз до появления на дисплее желаемого веса.

Примечание:
При запуске устройства по умолчанию устанавливается вес хлеба 1250 г. В программах 6, 7, 11 и 12 выбор размера хлеба не доступен.

D. ТАЙМЕР ЗАДЕРЖКИ
Выпечка с задержкой по времени

E. ЦВЕТ
Выбор цвета корочки (Lower → Medium → Dark → Rapid). Нажимайте кнопку Color несколько раз, пока над желаемым цветом не появится отметка. Для программ выпечки 1-4 вы можете выбрать быстрый режим. В программах 6, 7 и 11 выбор цвета недоступен.

F. СТАРТ/СТОП
Начало и завершение операции или сброс установленного таймера. Чтобы прервать операцию выполните быстрое нажатие на кнопку Start/Stop до появления звукового сигнала и мигающего времени на дисплее. Операция может быть продолжена повторным нажатием кнопки Start/Stop. Если вы не нажмете на кнопку Start/Stop, устройство автоматически продолжит выполнение программы через 10 минут. Для завершения операции и сброса установок, нажмите и удерживайте кнопку Start/Stop в течении 3 секунд до долгого звукового сигнала.

Примечание:
Не нажимайте на кнопку Start/Stop, если вы хотите проверить состояние хлеба.

ФУНКЦИЯ ПАМЯТИ
После сбоя питания, при повторном включении примерно через 10 минут выполнение программ продолжиться с того же места. Однако этого не произойдет, если вы отменили/прекратили процесс выпечки нажатием и удержанием кнопки Start/Stop в течение 3 секунд.

СМОТРОВОЕ ОКНО
Вы можете проверять состояние процесса выпечки через смотровое окно.

ПРОГРАММЫ ВЫПЕЧКИ.
Вы выбираете желаемую программу, нажимая кнопку Menu. На дисплее отображается соответствующий номер программы. Время выпечки зависит от выбранной комбинации программ (см. главу «Последовательность программ»).

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 1: ОСНОВНОЙ
Для белого и смешанного хлеба в основном состоящего из пшеничной или рисовой муки. Хлеб имеет плотную структуру. Вы можете выбрать цвет корочки при помощи кнопки Color.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 2: ФРАНЦУЗСКИЙ
Для легкого хлеба из муки тонкого помола. Хлеб обычно получается воздушным и имеет хрустящую корочку. Эта программа не подходит для рецептов выпечки с использованием масла, маргарина или молока.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 3: МУКА ГРУБОГО ПОМОЛА
Для хлеба с тяжелыми сортами муки, требующими длительной фазы замеса и подъема (например, пшеничная и ржаная мука грубого помола). Хлеб получается более плотным и тяжелым.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 4: СЛАДКИЙ
Для хлеба с такими добавками, как фруктовые соки, кокосовая стружка, изюм, сухофрукты, шоколад или дополнительный сахар. Благодаря более длительной фазе подъема хлеб получается легким и воздушным.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 5: СВЕРХБЫСТРЫЙ
Очень быстрый замес, подъем и выпечка. Однако в этой программе хлеб получается наиболее грубым.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 6: ТЕСТО
Для приготовления дрожжевого теста для булочек, пиццы или баранок. В этой программе отсутствует фаза выпечки.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 7: ТЕСТО ДЛЯ ПАСТЫ
Для приготовления теста для лапши. В этой программе отсутствует фаза выпечки.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 8: ПАХТА
Для хлеба выпекаемого с пахтой или йогуртом

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 9: БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ
Для хлеба из безглютеновой муки и смесей для выпечки. Безглютеновая мука требует более длительного времени для впитывания жидкостей и отличаются характеристиками подъема.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 10: ПИРОГ
Замес, подъем и выпечка, однако фаза подъема проходит с применением соды или соды для выпечки.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 11: ДЖЕМ
Для приготовления джемов.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 12: ВЫПЕЧКА
Для дополнительной выпечки слишком светлого или непропеченного хлеба. В этой программе отсутствуют фазы замеса и подъема. Хлеб будет поддерживаться теплым примерно час после завершения выпечки. Это не даст хлебу стать слишком сырым.

- Для того, чтобы преждевременно завершить эту операцию, нажмите и удерживайте кнопку Start/Stop в течение 3 секунд до появления долгого звукового сигнала. Для отключения устройства отсоедините устройства от источника питания.

В программах 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 и 9 во время последовательности программ звучат быстрые звуковые сигналы. Вскоре после этих сигналов, добавляйте такие ингредиенты, как фрукты или орехи. Появится надпись «ADD». Ингредиенты не рубятся месильной лопастью.
Если вы поставили таймер задержки, вы можете положить все ингредиенты в форму перед началом выпечки. В этом случае фрукты и орехи должны быть порезаны на мелкие кусочки.

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

Функция таймера делает возможной выпечку с задержкой по времени. Используя клавиши < и >, установите желаемое время окончания выпечки. Выберите программу. На дисплее отобразится требуемое время выпечки. Используя клавишу < и >, вы можете изменить время окончания выпечки интервалами в 10 минут до конечной временной отметки. Держите клавишу нажатой для более быстрого использования этой функции. На дисплее отображается полное время выпечки и отложенное время. Если вы отложил слишком большое время, вы можете исправить это нажатием клавиши < и >. Подтвердите настройки таймера нажатием кнопки Start/Stop. На дисплее замигает многоточие, и пойдет отсчет заданного времени. Когда процесс выпечки завершится, прозвучит 10 звуковых сигналов и на дисплее отобразится 0:00.

Пример:
Сейчас 8 часов утра, и вы хотите получить свежий хлеб к 3:15, через 7 часов 15 минут. Сначала вы выбираете программу 1, затем нажимаете клавишу таймера, пока на дисплее не появляется 7:15, так как хлеб будет приготовлен через 7 часов 15 минут. Заметьте, что функция таймера не работает в программе джема.

Примечание:
Не используйте функцию таймера при работе с быстро портящимися продуктами, такими как яйца, молоко, сливки или сыр.

ПЕРЕД ВЫПЕЧКОЙ

Для успешной выпечки, пожалуйста, соблюдайте следующие факторы:

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Извлекайте форму из корпуса перед помещением внутрь ингредиентов. Если ингредиенты попадут в печку, может возникнуть возгорание из-за их нагрева от нагревательных элементов.
- Всегда помещайте ингредиенты в форму в указанном порядке.
- Все ингредиенты должны быть комнатной температуры, чтобы добиться оптимального эффекта подъема дрожжей.
- Точно отмеряйте количество ингредиентов. Даже незначительные отклонения от количеств, указанных в рецепте, может отрицательно сказаться результаты выпечки.

Примечание:
Никогда не используйте количества больше указанных. Слишком большое количество теста может подняться из формы для выпечки и попасть на нагревательные элементы, что приведет к возгоранию. **Максимум. 800 г муки и 6 г дрожжей!**

ВЫПЕЧКА ХЛЕБА

ПОДГОТОВКА

Соблюдайте инструкции по технике безопасности, указанные в данном руководстве. Установите хлебопечку на ровную и устойчивую поверхность.

1. Выньте форму для выпечки из устройства.
2. Установите месильные лопасти на несущие валы в форме для выпечки. Убедитесь, что они прочно зафиксированы.
3. Опустите ингредиенты для вашего рецепта в указанном порядке в форму для выпечки. Сначала добавьте жидкости, сахар и соль, затем муку, и в последнюю очередь дрожжи.

Примечание: Убедитесь, что дрожжи не контактируют с солью или жидкостями
Максимальное количества муки и дрожжей зависят от рецепта.

4. Поместите форму для выпечки обратно в устройство. Убедитесь, что она правильно расположена.
5. Закройте крышку устройства.
6. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку. Прозвучит звуковой сигнал и на дисплее отобразится номер программы и длительность нормальной программы 1.
7. Выберите программу при помощи кнопки Menu. Каждое нажатие сопровождается звуковым сигналом.
8. Выберите цвет хлеба. Отметка на дисплее показывает, выбрали ли вы светлый, средний или темный цвет. Вы также можете выбрать настройку «Rapid» для того, чтобы сократить время выпечки.

Примечание:
Для программ 6, 7, 11, функции «Выбор цвета» и «Rapid» недоступны.

9. Теперь вы можете установить время завершения программы с помощью функции таймера. Вы можете установить максимальную задержку в 15 часов.

Примечание:
Функция таймера не доступна для программы 11.

ЗАПУСК ПРОГРАММЫ

Теперь запустите программу с помощью кнопки Start/Stop.
Программа автоматически будет выполнять различные действия. Вы можете смотреть за последовательностью программ через окно вашей хлебопечки. Крышка устройства может быть открыта во время замеса.

Примечание:
В программах с фазой предварительного нагрева процесс замешивания начнется только после завершения „нагрева". Продолжительность нагрева указана в таблице программ. Во время фазы нагрева устройство работает тихо и незаметно.
Не открывайте крышку устройства во время выпечки. Хлеб может осесть.

Совет: Через 5 минут замеса, проверьте консистенцию теста. Оно должно быть мягким, липким. Если оно слишком сухое, добавьте немного жидкости. Если слишком сырое, добавьте немного муки (от ½ до 1 чайной ложки один или несколько раз, по необходимости).

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Когда процесс выпечки полностью завершен, звучит 10 звуковых сигналов и на дисплее отображается 0:00. В конце программы устройство автоматически переходит в режим подогрева и находится в нем до 60 минут. В этом режиме, внутри устройства циркулирует теплый воздух. Вы можете преждевременно завершить функцию подогрева, нажав и удерживая кнопку Start/Stop, пока не прозвучат два звуковых сигнала.

ВНИМАНИЕ

Перед открытием крышки устройства, выньте вилку сетевого кабеля из розетки. Когда устройство не используется, оно не должно быть подключено к сети!

ИЗВЛЕЧЕНИЕ ХЛЕБА

Извлекая форму для хлеба, всегда пользуйтесь кухонными рукавицами или прихватками. Держите форму для выпечки под наклоном над решеткой, и легко потрясите, пока хлеб не выскользнет из формы. Если хлеб не отделяется от месильных лопастей, аккуратно удалите их приложенным крючком для извлечения месильных лопастей.

Примечание:
Не используйте металлические предметы, которые могут повредить антипригарное покрытие.
После удаления хлеба, немедленно прополощите форму для хлеба в теплой воде. Это не позволит месильным лопастям прилипнуть к несущим валам.

Совет: Если вы удалите месильные лопасти после последнего замеса теста, хлеб останется неповрежденным, когда вы достанете его из формы для выпечки.

- Кратким нажатием на кнопку Start/Stop прервите процесс выпечки или отсоедините устройство от сети.
- Откройте крышку устройства и достаньте форму для выпечки. Обмакните руки в муку, достаньте тесто и извлеките месильные лопасти.
- Верните тесто и закройте крышку устройства.
- Подключите устройство к сети и нажмите кнопку Start/Stop. Процесс выпечки продолжится. Дайте хлебу остыть в течение 15-30 минут перед едой. Перед тем, как резать хлеб, убедитесь, что в нем не осталось месильной лопасти.

Внимание
Не начинайте работу с хлебопечкой, пока она не остыла либо не прогрелась. Если после начала программы на дисплее отображается «HHH», значит температура внутри устройства слишком высокая. Немедленно остановите программу и отключите устройство от сети. Затем откройте крышку устройства и дайте хлемобпечке остыть перед повторным использованием (за исключением программ «Выпечка» и «Джем»). Если после запуска программы на дисплее отображается «LLL», это значит, что температура внутри устройства слишком низкая. Переведите устройство в более интенсивный режим работы для использования (за исключением программ «Выпечка» и «Джем»). Если после нажатия кнопки Start/Stop на дисплее отображается «EE0», это означает, что повреждена цепь датчика температуры, обратитесь к авторизованному специалисту для проверки датчика. Если на дисплее отображается «EE1», это означает, что произошло короткое замыкание датчика температуры.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой, сборкой или разборкой.
- Запрещается погружать устройство или его шнур питания в воду. Не допускайте попадания влаги на электрические детали.
- Не используйте жесткие или стальные губки и абразивные чистящие средства.
- Хлебопекарная форма и месильные лопасти чистятся влажной губкой и небольшим количеством моющего средства. Не мойте их в посудомоечной машине!
- Если месильная лопасть покрылась коркой и ее трудно отсоединить, залейте хлебопекарную форму горячей водой и оставьте примерно на 30 минут. Если отверстие месильной лопасти забилось, его можно аккуратно прочистить деревянной шпажкой.
- Протрите дно камеры устройства мягкой влажной салфеткой, а затем вытрите насухо.
- Протирайте корпус устройства влажной салфеткой.
- Вытирайте все детали мягкой салфеткой перед сборкой устройством и перемещением его на хранение.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

220-240 В ~ 50 Гц • 850 Вт

Хранение: Рекомендуется хранить в закрытом сухом помещении при температуре окружающего воздуха не выше плюс 40°С с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров.

Транспортировка: К данному прибору специальные правила перевозки не применяются. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. При перевозке следует избегать падений, ударов и иных механических воздействий на прибор, а также прямого воздействия атмосферных осадков и агрессивных сред.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики устройства без предварительного уведомления.

Срок службы прибора – 3 года

Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Изготовитель:
Компания Тиметрон Австрия (Timetron GesmbH)
Адрес:
Раймундгассе 1/8, 1020, Вена, Австрия
(Raimundgasse 1/8, 1020 Vienna, Austria)

Сделано в Китае

Дата производства указана на упаковке

Уполномоченное изготовителем лицо:
ООО «Грантэл»
143912, Московская область, г.Балашиха, Западная коммунальная зона, ул. Шоссе Энтузиастов, вл. 1а, пом. Д002, ком. 51
тел. +7 (495) 297 50 20

В случае неисправности изделия необходимо обратиться в ближайший авторизованный сервисный центр.
За информацией о ближайшем сервисном центре обращайтесь к продавцу.



Утилизация отходов электрического и электронного оборудования (WEEE)
Этот символ указывает на то, что электрическое и электронное оборудование нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Старые устройства необходимо собирать отдельно и утилизировать в специально отведённых пунктах приёма. Правильная утилизация помогает избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья человека, вызванных ненадлежащей переработкой отходов. Потребители обязаны сдавать старое оборудование в соответствующие пункты приёма для обеспечения экологически безопасной переработки. Для получения дополнительной информации обратитесь в местный орган по утилизации отходов или к продавцу, у которого был приобретен продукт.

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫНА ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

FIRST Austria өндірген электрлік құрылғыларды қолдану қауіпсіздік саласында танылған техникалық директивалар мен құқықтық нормаларға сәйкес келеді.

- Бұл құрылғыны алғаш рет қолданар алдында осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз және оларды кейінірек пайдалану үшін сақтап қойыңыз.
- Бұл құрылғы осы нұсқаулықта сипатталғаннан басқа мақсаттарға арналмаған. Құрылғыны дұрыс пайдаланбау жарақаттарға немесе зақымға әкелуі мүмкін. Құрылғыны әрқашан нұсқаулыққа сәйкес пайдаланыңыз.
- Электр тогы соқпас үшін, бұл құрылғыны немесе сым жинағын ешбір сұйықтыққа малмаңыз.
- Егер құрылғыдан немесе қуат сымынан қандай да бір зақым белгісі байқалса, оны пайдаланбаңыз! Бұйымды тексерту немесе жөндету үшін уәкілетті әрі білікті қызмет көрсету орталығына апарыңыз.
- Зақымдалған қуат сымын тек өндіруші немесе уәкілетті қызмет көрсету қызметкерлері ғана ауыстыруы тиіс.
- Бұл құрылғы тұрмыстық және соған ұқсас келесідей жағдайларда пайдалануға арналған:
  -) дүкендердің, кеңселердің және басқа жұмыс орталарының асүй бөлімдерінде;
  -) шаруа үйлерінде;
  -) қонақүйлерде, мотельдерде және басқа тұрғылықты жерлерде клиенттер пайдаланады;
  -) төсек және таңғы ас берілетін жерлерде.
- Бұл құрылғыға сыртқы таймерді немесе қашықтан басқару құралын пайдаланбаңыз.
-  Жұмыс барысында құрылғы ыстық болады. Сондықтан абай болыңыз, ыстық бөліктерге қол тиіп кетпеңіз.
- Құрылғыны 8 жастан асқан балалар және физикалық, сезу немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі не тәжірибесі мен білімі аз адамдар пайдалана алады, алайда оларға қауіпсіз пайдалану туралы нұсқау беру және қадағалау қажет, сондай-ақ олардың қауіп-қатер барын түсінуі — шарт.

- Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалап жүру қажет.
- Тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын балалар жүргізбеуі тиіс, тек 8 жастан асса және ересектердің қадағалауымен ғана орындауға болады.
- Құрылғы мен оның сымын 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз.

- Құрылғыны қуат көзіне қоспас бұрын, құрылғыда көрсетілген кернеудің үйіңіздегі желі кернеуіне сәйкестігін тексеріп алыңыз. Кері жағдайда дилерге хабарласыңыз және құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Егер құрылғы жерге тұйықталса (I қорғаныс класы), розетка және жалғанған кез келген ұзартқыш жерге тұйықталуы керек.
- Сым үстел немесе тақтай шетінен салбырап тұрмауы тиіс. Сымды ыстық беттерге тигізбеңіз.
- Өндіруші ұсынбаған немесе сатпаған қондырмаларды пайдалану өртке, электр тогының соғуына немесе жарақаттануға апарып соғуы мүмкін.
- Бұл құрылғыны далада пайдаланбаңыз.
- Қолданған соң, тазалау алдында және ақау пайда болған жағдайда, құрылғыны міндетті түрде қуат көзінен ажыратыңыз.
- Қуат сымынан ұстап тартуға болмайды. Құрылғыны қуат көзінен ажырату керек болса, штепсель ашасынан ұстап тартыңыз.
- Құрылғы өз мақсатында қолданылмаса немесе дұрыс қолданылмаған жағдайда пайда болған қандай да бір зақым үшін біз жауапты болмаймыз.
- Құрылғыны жөндеу және басқа да жұмыстарды тек уәкілетті маман орындауы тиіс!

Ескертпе: ұнның немесе ашытқыштың максималды мөлшері – 800 г және 6 г!

ШОЛУ (1-суретті қараңыз)
1. Құрылғының қақпағы
2. Қарау терезесі
3. 2 илеу ілмегі
4. Пісіруге арналған қалып
5. Басқару панелі
6. Корпус
7. Илеу ілмектерін алғыш
8. Өлшейтін ыдыс
9. Өлшегіш қасық

ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ

СИПАТТАРЫ

Талғамыңызға қарай пісіру үшін автоматты нан пісіргішті пайдалануға болады.
- 12 түрлі пісіру бағдарламасынан таңдаңыз.
- Қолдануға дайын пісіру қоспаларын пайдалануға болады.
- Кеспе қамырын илеуге немесе қамырды орауге және джем жасауға болады.
- «Глютенсіз» пісіру бағдарламасы арқылы жүгері ұны, қарақұмық ұны және картоп ұны сияқты глютенсіз ұндардан глютенсіз пісіру қоспаларын және рецептілерді сәтті жасай аласыз.

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ (2-сур. қараңыз)

A. Дисплей
1. Салмақ таңдауға арналған дисплей (750 г, 1000 г, 1250 г)
2. Минутпен берілген қалған пісіру уақыты және бағдарламаланған уақыт
3. Таңдалған қызару деңгейі (Төмен → Орташа → Қара → Жылдам)
4. Таңдалған бағдарлама нөмірі
5. Бағдарлама реті

	Қыздырып алу		2-ші көтеру
	1-ші илеу		3-ші көтеру
	1-ші көтеру		Пісіру
	2-ші илеу		Жылы ұстау

B. МӘЗІР

Қажетті пісіру бағдарламасын жүктеңіз. Дисплейде бағдарлама нөмірі және сәйкес пісіру уақыты көрсетіледі.

Маңызды:
сенсорлық түймелерді басқан кезде, құрылғы жұмыс істеп тұрмаса, дыбыстық сигнал шығады.

C. НАН ӨЛШЕМІ

Жалпы салмақты (750 г, 1000 г, 1250 г) таңдаңыз. Қажетті салмақтың астында белгі пайда болғанша, түймені қайталап басыңыз.

Ескертпе:
құрылғыны іске қосқаннан кейінгі әдепкі параметр — 1250 г. 6-шы, 7-ші, 11-ші және 12-ші бағдарламалар нан өлшемін реттемейді.

D. КІДІРІС ТАЙМЕРІ

Уақытын кідіртіп пісіру.

E. ТҮС

Қызару деңгейін (Төмен → Орташа → Қара → Жылдам) таңдаңыз. Қажетті қызару деңгейінің үстінде белгі пайда болғанша, «Түс» түймесін қайталап басыңыз. Пісіру уақыты таңдалған қызару деңгейіне байланысты өзгереді. 1-4-ші пісіру бағдарламалары үшін жылдам режимді қосуға болады, ол үшін үшбұрыш жылдам бағдарламаны көрсеткенше түймені басыңыз. 6-шы, 7-ші және 11-ші бағдарламалар түс параметрін таңдай алмайды.

F. БАСТАУ/ТОҚТАТУ

Пайдалануды бастау және тоқтату немесе орнатылған таймерді жою үшін. Пайдалануды тоқтату үшін, дыбыстық сигнал естілгенше және дисплейде уақыт жыпылықтағанша, «Бастау/тоқтату» түймесін аз уақыт басыңыз. «Бастау/тоқтату» түймесін қайтадан бассаңыз, пайдалану жалғасады. «Бастау/тоқтату» түймесін баспасаңыз, құрылғы 10 минуттан кейін бағдарламаны автоматты түрде жалғастырады. Пайдалануды аяқтау және параметрлерді жою үшін, бір ұзақ дыбыстық сигнал естілгенше, «Бастау/тоқтату» түймесін 3 секунд басып тұрыңыз.

Ескертпе:
Тек нанның күйін тексергіңіз келсе, «Бастау/тоқтату» түймесін баспаңыз.

ЖАД ФУНКЦИЯСЫ

10 минутқа дейін қосылмай тұрса, қайтадан қосылған кезде бағдарлама сол жерден жұмысын жалғастырады. «Бастау/тоқтату» түймесін 3 секунд басып тұру арқылы пісіру процесінен бас тартқанда/оны тоқтатқанда, бұл функция қолданылмайды.

ТЕРЕЗЕ

Терезеден пісіру процесін тексеруге болады.

ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ

Мәзір түймесін басу арқылы қажетті бағдарламаны таңдайсыз. Дисплейде сәйкес бағдарлама нөмірі көрсетіледі. Пісіру уақыты таңдалған бағдарлама комбинацияларына байланысты. «Реттілік» тарауын қараңыз.

1-ШІ ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАСЫ: НЕГІЗГІ

Негізінен бидай ұнынан немесе қара бидай ұнынан тұратын ақ және аралас нандарға арналған. Нанның құрамы ықшам болады. Нанның қызару деңгейін «Түс» түймесі арқылы реттеуге болады.

2-ШІ ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАСЫ: ФРАНЦУЗ

Майда ұннан жасалған жеңіл нандарға арналған. Әдетте нан үлпілдек болады, ал қабығы қытырлақ болады. Бұл — май, маргарин немесе сүт қажет етілетін рецептілерді пісіруге жарамайды.

3-ШІ ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАСЫ: ТҰТАС БИДАЙ

Илеу мен көтерудің ұзағырақ фазасын қажет ететін ауыр ұн сорттары бар нандарға арналған (мысалы, тұтас бидай ұны және қара бидай ұны). Нан неғұрлым жинақы және ауыр болады.

4-ШІ ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАСЫ: ТӘТТІ

Жеміс шырындары, үгітілген кокос жаңғағы, мейіз, құрғақ жемістер, шоколад немесе қант қосылған нандарға арналған. Ұзағырақ көтерілуіне байланысты нан жеңіл және арасы бос болады.

5-ШІ ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАСЫ: СУПЕР ЖЫЛДАМ

Өте жылдам илеу, көтеру және пісіру. Бірақ піскен нанның беті барлық нан мәзірінің ішінде өте бұдыр болады.

6-ШЫ ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАСЫ: ҚАМЫР

Бауырсақтың, пиццаның немесе ширатпа нанның ашытқы қамырын дайындауға арналған. Бұл бағдарламада пісірілмейді.

7-ШІ ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАСЫ: ПАСТА ҚАМЫРЫ

Кеспе қамырын дайындауға арналған. Бұл бағдарламада пісірілмейді.

8-ШІ ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАСЫ: АШЫҒАН СҮТТІ НАН

Ашыған сүт немесе йогурт қосылған нандарға арналған.

9-БАҒДАРЛАМА: ГЛЮТЕНСІЗ

Глютенсіз ұннан және пісіру қоспаларынан жасалған нандарға арналған. Глютенсіз ұн сұйықтықты ұзақ уақыт қабылдап, көтерілу қасиеттері әр түрлі болады.

10-ШЫ ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАСЫ: ТОРТ

Илейді, көтеріледі және пісіріледі, бірақ сода немесе пісіргіш ұнтақпен көтеріледі.

11-БАҒДАРЛАМА: ДЖЕМ

Джем жасауға арналған.

12-БАҒДАРЛАМА: ПІСІРУ

Тым жеңіл немесе пісірілмеген нандарды қосымша пісіруге арналған. Бұл бағдарламада илеудің немесе қойып қоюдың қажеті жоқ. Пісіріп болған соң нан бір сағатқа жуық жылы сақталады. Бұл — нанның тым ылғалданып кетуіне жол бермейді.
- Бұл функцияны мерзімінен бұрын тоқтату үшін «Бастау/тоқтату» түймесін бір ұзақ дыбыстық сигнал естілгенше үш секунд басып тұрыңыз. Құрылғыны өшіру үшін құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.

1-ші, 2-ші, 3-ші, 4-ші, 5-ші, 6-шы, 8-шы және 9-шы бағдарламаларда жылдам дыбыстық сигнал бағдарлама реті кезінде естіледі. Көп ұзамай жемістер немесе жаңғақтар сияқты ингредиенттерді қосыңыз. «ҚОСУ» дисплейге шығады. Ингредиенттер илеу ілмегімен майдаланбайды.
Кідіріс таймерін орнатсаңыз, барлық ингредиентті пісіру қалпына басында қосуға болады. Дегенмен мұндай жағдайда жемістер мен жаңғақтарды кішірек бөліктерге тураған керек.

ТАЙМЕРДІ ОРНАТУ

Таймер функциясы кідіріспен пісіруге мүмкіндік береді. < және > көрсеткі пернелерін пайдаланып, пісіру әрекетіне қажетті аяқталу уақытын орнатыңыз.

Бағдарламаны таңдаңыз. Дисплейге қажетті пісіру уақыты шығады. < және > көрсеткі пернелерін пайдаланып, пісіру әрекетінің аяқталу уақытын 10 минуттық қадамдармен кейінгі уақыт нүктесіне өзгертуге болады. Бұл функцияны жылдам орындау үшін көрсеткі пернені басып тұрыңыз. Дисплейде жалпы пісіру уақыты мен кідіртілген уақыт көрсетіледі. Уақытты өзгерту кезінде асып кетсеңіз, оны < және > көрсеткі пернелерімен түзете аласыз. «Бастау/тоқтату» түймесін басып, таймер параметрін растаңыз. Дисплейдегі қос нүкте жыпылықтап, бағдарламаланған уақыт іске қосылады. Пісіру процесі аяқталғанда, он дыбыстық сигнал естіліп, дисплейде 0:00 көрсетіледі.

Мысалы:
қазір сағат — 8:00, сіз 7 сағат 15 минуттан кейін сағат 15:15-те нан пісіргіңіз келеді. Алдымен 1-бағдарламаны таңдаңыз, содан кейін дисплейге 7:15 шыққанша, таймер түймесін басыңыз, себебі нан пісіп болғанға дейінгі уақыт — 7 сағат 15 минут. Таймер функциясы джем үшін қолжетімді болмауы мүмкін екенін ескеріңіз.

Ескертпе
Жұмыртқа, сүт, кілегей немесе ірімшік сияқты тез бұзылатын ингредиенттерді пайдаланғанда, таймер функциясын пайдаланбаңыз.

ПІСІРУ АЛДЫНДА

Сәтті пісіру процесі үшін төмендегі факторларды ескеріңіз:

ИНГРЕДИЕНТТЕР

- Ингредиенттерді қоспас бұрын, пісіру қалыбын корпустан алыңыз.
- Ингредиенттер пісіру аймағына жеткенде, қыздыру элементтеріне тигеннен өрт шығуы мүмкін.
- Ингредиенттерді әрқашан белгіленген тәртіппен пісіру қалыбына салыңыз.
- Ашытқының оңтайлы көтерілуін қамтамасыз ету үшін барлық ингредиент бөлмемен бірдей температурада болуы керек.
- Ингредиенттерді дәл өлшеңіз. Рецептіде көрсетілген мөлшерден болмашы ауытқулар да пісіру нәтижелеріне әсер етуі мүмкін.

Ескертпе
Көрсетілгеннен көп мөлшерде пайдаланбаңыз. Пісіру қалыбынан қамыр қатты асып, ыстық қыздыру элементтеріне түсіп, өрттің шығуына себеп болуы мүмкін. **Көп дегенде 800 г ұн және 6 г ашытқы!**

НАН ПІСІРУ
ДАЙЫНДАУ

Осы нұсқаулықтағы қауіпсіздік нұсқауларын орындаңыз. Нан пісіргішті тегіс және мықты жерге қойыңыз.

1. Пісіру қалыбын құрылғыдан жоғары көтеріп шығарыңыз.
2. Илеу ілмектерін пісіру қалыбындағы жетек біліктеріне басып кигізіңіз. Олардың мықты тұрғанына көз жеткізіңіз.
3. Рецепт бойынша ингредиенттерді көрсетілген тәртіппен пісіру қалыбына салыңыз. Алдымен сұйықтарды, қант пен тұзды, содан кейін ұнды, соңынан ашытқыны қосыңыз.

Ескертпе: Ашытқы тұзға немесе сұйықтыққа тимейтініне көз жеткізіңіз.
Қолдануға болатын ұн мен ашытқылардың ең көп мөлшері рецептіде көрсетілген.

4. Пісіру қалыбын қайтадан құрылғыға салыңыз. Оның дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз.
5. Құрылғының қақпағын жабыңыз.
6. Қуат ашасын розеткаға жалғаңыз. Дыбыстық сигнал естіледі және дисплейге бағдарлама нөмірі мен қалыпты 1-бағдарламаның ұзақтығы шығады.
7. Мәзір түймесі арқылы бағдарламаны таңдаңыз. Әр кіріс дыбыстық сигналмен расталады.
8. Нанның түсін таңдаңыз. Дисплейдегі таңба ашық, орташа немесе күңгірт түсті таңдағаныңызды көрсетеді. Сондай-ақ пісіру уақытын қысқарту үшін «Жылдам» параметрін таңдауға болады.

Ескертпе
6-шы, 7-ші, 11-ші бағдарламалар үшін «Қызару деңгейі» және «Жылдам» функциялары қолжетімді емес.

9. Енді таймер функциясы арқылы бағдарламаның аяқталу уақытын орнатуға болады. 15 сағатқа дейінгі ең көп кідірісті енгізуге болады.

Ескертпе
Бұл кідіріс функциясы 11-бағдарлама үшін қолжетімді емес.

БАҒДАРЛАМАНЫ ІСКЕ ҚОСУ

Енді «Бастау/тоқтату» түймесімен бағдарламаны іске қосыңыз. Бағдарлама әртүрлі әрекеттерді автоматты түрде орындайды. Бағдарлама ретін нан пісіргіштің терезесі арқылы көруге болады. Кейде пісіру кезінде терезеде конденсация пайда болуы мүмкін. Құрылғының қақпағын илеу кезінде ашуға болады.

Ескертпе
Алдын ала қыздыру кезеңі бар бағдарламаларда араластыру процесі „қыздыру" кезеңі аяқталғаннан кейін ғана басталады. Қыздыру уақыты туралы мәліметті бағдарламалар кестесінен таба аласыз. Қыздыру кезеңінде құрылғы тыныш және байқалмай жұмыс істейді.
Пісіру кезінде құрылғының қақпағын ашпаңыз. Нан түсіп кетуі мүмкін.

Кеңес: 5 минут илегеннен кейін қамырдың құрамын тексеріңіз. Ол жұмсақ, жабысқақ болуы керек. Егер ол тым құрғақ болса, оған біраз сұйықтық қосыңыз. Егер ол тым ылғалды болса, аздап ұн (қажетінше 1/2 - 1 шай қасық бір не бірнеше рет) қосыңыз.

БАҒДАРЛАМАНЫ АЯҚТАУ

Пісіру процесі аяқталғанда, он дыбыстық сигнал естіліп, дисплейде 0:00 көрсетіледі. Бағдарламаның соңында құрылғы ең көбі 60 минутқа дейінгі жылыту режиміне автоматты түрде ауысады. Бұл режимде құрылғының ішінде жылы ауа айналады. Екі дыбыстық сигнал естілгенше «Бастау/тоқтату» түймесін басып тұру арқылы жылыту функциясын мерзімінен бұрын тоқтатуға болады.

ЕСКЕРТУ
Құрылғының қақпағын ашпас бұрын, қуат көзінен ажыратыңыз. Пайдаланылмай тұрған кезде құрылғыны қуат көзіне қоспау керек!

НАНДЫ ШЫҒАРУ

Пісіру қалыбын алған кезде, әрқашан кәстрөл ұстағыштарды немесе пеш қолғабын пайдаланыңыз. Пісіру қалыбын тордың үстіне қисайтып ұстаңыз және нан пісіру қалыбынан шыққанша сәл шайқаңыз. Егер нан илеу ілмектерінен сырғып шықпаса, жинақтағы илеу ілмегіш алғышпен илеу ілмектерін абайлап шығарып алыңыз.

Ескертпе
Металл заттарды пайдаланбаңыз, себебі олар жабыспайтын жабынға сызық түсіруі мүмкін. Нанды алғаннан кейін, пісіру қалыбын дереу жылы сумен шайыңыз. Бұл — илеу ілмектерінің жетек білігіне жабысып қалуына жол бермейді.

Кеңес: Қамырды соңғы илеуден кейін илеу ілмектерін алсаңыз, нан пісіру қалыбынан алған кезде нан бұзылмай шығады.

- Пісіру процесін тоқтату немесе қуат көзінен ажырату үшін «Бастау/тоқтату» түймесін аз уақыт басыңыз.
- Құрылғының қақпағын ашып, пісіру қалыбын алыңыз. Қамырды ұн себілген қолдарыңызбен шығарып, илеу ілмектерін алуға болады.
- Қамырды орнына салып, құрылғының қақпағын жабыңыз.
- Қуат көзіне қайта қосып, «Бастау/тоқтату» түймесін басыңыз. Пісіру бағдарламасы жұмысын жалғастырады. Тамақтану алдында нанды 15-30 минут салқындатыңыз. Нанды кесу алдында пісіру қалыбында илеу ілмегінің қалмағанына көз жеткізіңіз.

Ескерту
Нан пісіргіш салқындағанша немесе жылығанша, оны іске қосушы болмаңыз. Бағдарлама іске қосылғаннан кейін дисплейге «ННН» шықса, ол нан табасының ішіндегі температураның тым жоғары екенін білдіреді. Бағдарламаны тоқтатыңыз, сосын қуат көзінен дереу ажыратыңыз. Содан кейін қақпақты ашыңыз және құрылғыны қайта пайдаланбас бұрын, оны толық суытыңыз (BAKE және JAM бағдарламаларынан басқасына қатысты). Бағдарлама іске қосылғаннан кейін дисплейге «LLL» шықса, ол нан табасының ішіндегі температураның тым төмен екенін білдіреді. Нан пісіргішті жоғарырақ температураға қойыңыз (BAKE және JAM бағдарламаларынан басқасына қатысты). «Бастау/тоқтату» түймесін басқаннан кейін дисплейге «EE0» шықса, ол температура сенсоры арқылы тізбектің ашықтығын білдіреді. Сенсорды тексеру үшін тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Егер дисплейге «EE1» шықса, ол температура сенсоры арқылы қысқа тұйықталудың барын білдіреді.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

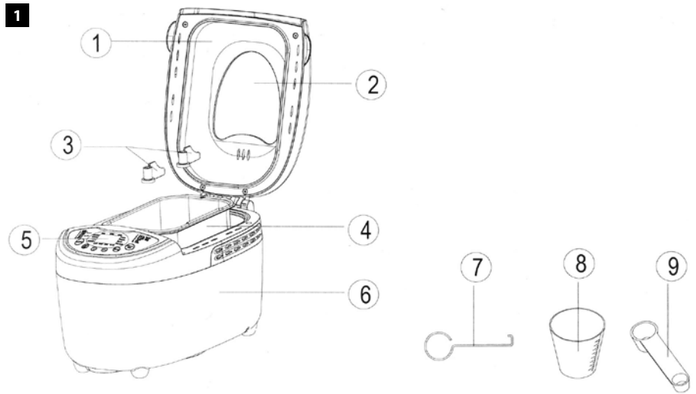
- Тазаламас, құрастырмас немесе бөлшектемес бұрын, құрылғыны міндетті түрде қуат көзінен ажыратыңыз.
- Құрылғыны немесе қуат сымын суға салмаңыз. Электрлік бөлшектерді суға тигізбеңіз.
- Қырғыштарды, ысқыш тазалағыштарды немесе болат жөкені пайдаланбаңыз.
- Нан табасын және қамыр илеуге арналған қалақшаларды дымқыл губкамен және кішкене жуғыш құралмен тазалауға болады. Бұл заттарды ыдыс жуғыш машинаға салмаңыз!
- Егер қамыр илеуге арналған қалақша қатып қалса және оңайлықпен босамай жатса, нан табасына ыстық су құйып, 30 минуттай қойып қойыңыз. Қамыр илеуге арналған қалақшадағы тесік бітеліп қалған болса, оны ағаш істікпен абайлап тазалауға болады.
- Нан пісіретін табақтың түбін жұмсақ, дымқыл шүберекпен сүртіңіз де, содан кейін құрғатыңыз.
- Құрылғының корпусын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Құрылғыны құрастырудан және сақтаудан бұрын барлық бөлшегін жұмсақ шүберекпен жақсылап сүртіңіз.

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕРІ:

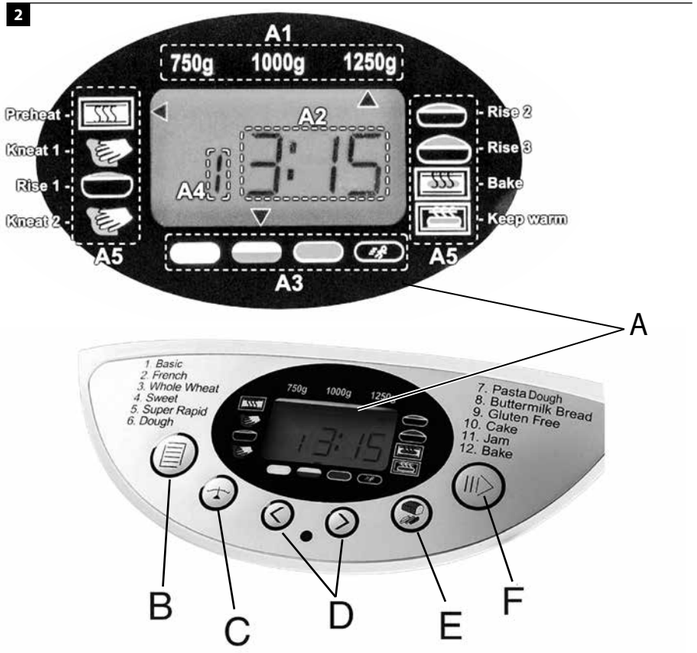
220-240 В, шамамен 50 Гц • 850 Вт

Электр және электронды жабдық қалдықтарын жою (WEEE) Бұл белгі электр және электрондық құрылғыларды тұрмыстық қоқыспен бірге тастауға болмайтынын білдіреді. Ескі құрылғыларды жеке жинап, арнайы қабылдау орындарына тапсыру қажет. Дұрыс жою әдістері қоршаған орта мен адам денсаулығына зиян келтіретін дұрыс емес қоқыс өңдеудің алдын алуға көмектеседі. Тұтынушылар ескі электр құрылғыларын экологиялық қауіпсіз өңдеу және қайта өңдеу үшін тиісті жинау орындарына тапсыруға заң бойынша міндетті. Қосымша ақпарат алу үшін жергілікті қалдықтарды басқару органына немесе өнім сатып алынған бөлшек сауда орынға хабарласыңыз.

1


1
2
3
4
5
6
7
8
9

2


A1
750g
1000g
1250g
A2
A3
A4
A5
Preheat
Knead 1
Rise 1
Knead 2
Rise 2
Rise 3
Bake
Keep warm
A
1. Basic
2. French
3. Whole Wheat
4. Sweet
5. Super Rapid
6. Dough
7. Pasta Dough
8. Buttermilk Bread
9. Gluten Free
10. Cake
11. Jam
12. Bake
B
C
D
E
F