PROGRAM TIMES OVERVIEW

#	Program	Volume	Parameter	Total duration	Knead 1	Rise 1	Knead 2	Rise 2	Rise 3	Bake "Light"	Bake "Medium"	Bake "Dark"	Keep warm
1	Basic	900 g	Time	02:53	10	11	12	23	32	85	85	85	60
			Temperature	---	25℃	26℃	31℃	33℃	33℃	95℃	101℃	109℃	60℃
		1150 g	Time	03:00	11	11	13	23	32	90	90	90	60
			Temperature	---	25℃	26℃	31℃	33℃	33℃	95℃	101℃	109℃	60℃
		1350 g	Time	03:06	11	11	14	23	32	95	95	95	60
			Temperature	---	25℃	26℃	31℃	33℃	33℃	95℃	101℃	109℃	60℃
2	Quick	---	Time	02:40	11	11	13	10	35	80	80	80	60
			Temperature	---	25℃	26℃	31℃	33℃	33℃	95℃	101℃	109℃	60℃
3	French	900 g	Time	03:40	17	36	12	30	40	85	85	85	60
			Temperature	---	25℃	26℃	31℃	33℃	33℃	95℃	101℃	109℃	60℃
		1150 g	Time	03:49	18	36	15	30	40	90	90	90	60
			Temperature	---	25℃	26℃	31℃	33℃	33℃	95℃	101℃	109℃	60℃
		1350 g	Time	03:58	19	36	18	30	40	95	95	95	60
			Temperature	---	25℃	26℃	31℃	33℃	33℃	95℃	101℃	109℃	60℃
4	Ultra Fast	---	Time	02:10	11	11	8	---	20	80	80	80	60
			Temperature	---	25℃	26℃	31℃	---	33℃	95℃	101℃	109℃	60℃
5	Whole wheat	900 g	Time	03:37	10	21	16	35	50	85	85	85	60
			Temperature	---	25℃	26℃	31℃	33℃	33℃	95℃	101℃	109℃	60℃
		1150 g	Time	03:45	11	21	18	35	50	90	90	90	60
			Temperature	---	25℃	26℃	31℃	33℃	33℃	95℃	101℃	109℃	60℃
		1350 g	Time	03:50	11	21	18	35	50	95	95	95	60
			Temperature	---	25℃	26℃	31℃	33℃	33℃	95℃	101℃	109℃	60℃
6	Cake	---	Time	01:50	6	5	10	9	---	80	80	80	60
			Temperature	---	25℃	26℃	31℃	33℃	---	95℃	101℃	109℃	60℃
7	Dough	---	Time	01:29	19	---	---	35	35	---	---	---	---
			Temperature	---	25℃	---	---	33℃	33℃	---	---	---	---
8	Bake	---	Time (adjustable)	"0:10 (10-60)"	---	---	---	---	---	10-60			60
			Temperature	---	---	---	---	---	---	95℃	101℃	109℃	60℃
9	Sweet bread	900 g	Time	03:00	16	26	8	25	30	75			60
			Temperature	---	25℃	26℃	31℃	33℃	33℃	95℃	101℃	109℃	60℃
		1150 g	Time	03:05	16	26	8	25	30	80			60
			Temperature	---	25℃	26℃	31℃	33℃	33℃	95℃	101℃	109℃	60℃
		1350 g	Time	03:10	16	26	8	25	30	85			60
			Temperature	---	25℃	26℃	31℃	33℃	33℃	95℃	101℃	109℃	60℃
10	Jam	---	Time	01:20	15 (heating)		45 (heating and stirring)			20 (resting)			---
			Temperature	---	103℃		103℃			---			
11	Mix/Stir	---	Time	00:20	20	---	---	---	---	---	---	---	---
			Temperature	---	25℃	---	---	---	---	---	---	---	---
12	Gluten Free	900 g	Time	02:55	11	11	8	30	35	80			60
			Temperature	---	25℃	26℃	31℃	33℃	33℃	95℃	101℃	109℃	60℃
		1150 g	Time	03:00	11	11	11	30	35	82			60
			Temperature	---	25℃	26℃	31℃	33℃	33℃	95℃	101℃	109℃	60℃
		1350 g	Time	03:06	11	11	14	30	35	85			60
			Temperature	---	25℃	26℃	31℃	33℃	33℃	95℃	101℃	109℃	60℃
13	Yogurt	---	Time (adjustable)	8:00 (8h–12h)	---	---	---	---	---	---	---	---	---
			Temperature	40℃	---	---	---	---	---	---	---	---	---
14	Custom	---	Time	adjustable	5-13	25-60	5-20	5-40	0-60	0-80			0-60
			Temperature	---	25℃	26℃	31℃	33℃	33℃	95℃	101℃	109℃	60℃

FA-5152-5

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 11
ROMANESTE ..... PAGINA 16
SCG/CRO/B.i.H. ..... STRANA 20
УКРАЇНСЬКА ..... СТОР. 24
БЪЛГАРСКИ ..... СТР. 29
FRANÇAIS ..... PAGE 34
ESPAÑOL ..... PÁGINA 39
ITALIANO ..... PAGINA 44
NEDERLANDS ..... PAGINA 49
SVENSKA ..... PAGINA 54
ΕΛΛΗΝΙΚΑ ..... ΣΕΛΙΔΑ 58
LATVIAN ..... LPP. 63
LIETUVIU K. ..... P. 67
EESTI KEEL ..... LEHEL 71
ČESKY ..... STRANA 75
SLOVENŠČINA ..... STRAN 79
SLOVENSKY ..... STRANA 83
РУССКИЙ ..... СТР. 87
ҚАЗАҚ ..... БЕТ 92

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
v02s01

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!

Note: The maximum quantity of flour and yeast is 900 g and 9 g!

OVERVIEW (see fig. 1)

1. Control Panel
2. Window
3. Nut Dispenser
4. Dispenser release button
5. Kneading blades
6. Bread pan
7. Measuring cup
8. Measuring spoon
9. Hook for removing the kneading blade

CONTROL PANEL: (see fig. 2)

10. **Menu:** Press the "Menu" button to select the desired program. The program number and corresponding preparation time appear on the display.
11. **Start/Stop:** Press the "Start/Stop" button to start or pause the current program. When a program is paused, the remaining time flashes on the display. Hold the button to cancel a running program.
12. **Browning:** Press the "Browning" button to select the browning of the crust for specific programs. You can choose Light / Medium / Dark. (Only applicable to program 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 12)
13. **Time +/-**: Use the "Time +/-" buttons to add a delay time to the preparation process or to adjust the time settings of each preparation step within the "Custom" program.
14. **Size**: Press the "Size" button to select the desired loaf size.You can choose 900 g / 1150 g / 1350 g. (Only applicable to program 1, 3, 5, 9, 12)

DISPLAY SYMBOLS:

 Kneading indicator

 Rising indicator

 Baking indicator

 Keep warm indicator

 Nut dispenser indicator.
Appears in programs where the dispenser is used during the last kneading process.
Applicable to program 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 12, 14

BEFORE FIRST USE

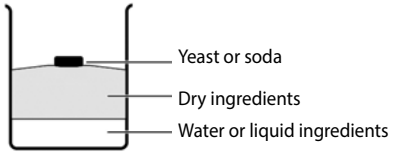
- Remove all packaging parts and keep them away from children - danger of suffocation!
- Place the appliance on a dry and level surface in a suitable place with sufficient ventilation.
- Clean the appliance by following the steps of the chapter "CLEANING & MAINTENANCE"

OPERATION

BAKING BREAD

1. Open the lid and pull the bread pan upward out of the appliance.
2. Put the kneading blades onto the drive shafts of the bread pan. It is recommended to put some margarine on the driver shafts before inserting the kneaders, so that the dough does not stick under the kneaders and the kneaders can be easily removed from the bread later.
3. Put the ingredients into the bread pan. All ingredients should have room temperature. The water or liquid ingredients should be added first, then sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder at the end. Make sure that the yeast does not come into contact with salt or liquids.

Note: The maximum quantity of flour and yeast is 900 g and 9 g!



4. Insert the bread pan into the appliance. Make sure that it is positioned properly, then press it down until it locks into place.
5. Close the appliance lid.
6. Insert the mains plug into a power outlet. An acoustic signal sounds and the display shows the program number and duration of basic program 1.
7. Press the "Menu" button to select an appropriate program. See program list.
8. Press the "Size" button to select the appropriate loaf size. The current selection is indicated by a mark on the display. (This setting is only applicable to program 1, 3, 5, 9, 12)
9. Press the "Browning" button to select the desired browning degree of the crust. The current selection is indicated by a mark on the display. (This setting is only applicable to program 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 12)
10. If desired, you have the option to set the end time of the baking process by using the "Time +/-" buttons. This delays the start of the preparation. The display shows the time after which the bread will be ready. The maximum time is 13 hours. (The delay function is not available to program 4, 8, 10, 11, 13)
11. Press the "Start/Stop" button to start the preparation.
12. When the baking process is complete, an acoustic signal sounds (10 beeps) and the display indicates 0:00. After baking, the appliance automatically switches to the keep-warm mode, which lasts for 1 hour. You can interrupt it by pressing the "Start/Stop" button.

REMOVING THE BREAD:
Always use oven gloves when removing the hot bread pan from the appliance. Hold the bread pan upside down over a tabletop and gently shake it until the bread slides out of the bread pan. If the bread does not slide off the kneading blades, carefully remove the kneading blades with the included hook.

PROGRAM LIST:

1. Basic (Basic):
This program is suitable for baking white bread, which consists mostly of wheat flour, and you get a bread with a compact consistency.

2. Quick (Quick):
This program kneads, rises and bakes the bread in less time than the Basic bread. However, the bread baked with this setting is usually smaller and has a dense texture.

3. French (French):
This program is suitable for baking fluffy breads from finely ground flours, which usually have a crispy crust.

4. Ultra-Fast (Ultra-Fast):
This program kneads, rises and bakes the bread in shortest time. Usually the bread is smaller and rougher than the one made with the "Quick" program.

5. Whole wheat (Whole wheat):
This program is suitable for processing strong flours such as whole wheat flour or whole rye flour, resulting in a heavy and compact bread.

6. Cake (Cake):
Use this program to bake your cake according to your own recipe or ready-made cake mixes.

7. Dough (Dough):
Yeast dough for bread rolls, pizza or other pastries can be kneaded with this program. The program includes the kneading and rising phases.

8. Bake (Bake):
For additional baking of breads that are too light or not baked through. You can also bake ready-made doughs with this program. The bake time can be set between 10-60 minutes using the "Time +/-" buttons. After the baking process is finished, the bread is kept warm for about an hour. This prevents the bread from becoming too moist.

9. Sweet bread (Sweet bread):
This program is very suitable if you want to add extra sugar or ingredients such as fruit juice, dried fruit, coconut flakes, raisins or chocolate to your bread. The program leads to a fluffier, airier result of the bread.

10. Jam (Jam):
This program is used for making jam, marmalade, jelly and other fruit spreads. Puree the fruits and vegetables before adding them to the bread pan.

11. Mix/Stir (Mix/Stir):
This program is kneading only.

12. Gluten free (Gluten free):
For breads made from gluten-free flours and baking mixtures. Gluten-free flours takes longer to absorb liquid and have different rising properties.

13. Yogurt (Yogurt):
You can use this program to prepare yoghurt from cow's milk or soy milk. See "Yogurt preparation" for detailed instructions.

14. Custom (Customizable)
The customizable program allows you to adjust the time for each step of the bread baking process. When program 14 is selected, press the "Size" button to switch between the individual preparation steps. Use the "Time +/-" buttons to adjust the time of the selected step.

Sequence		Adjustable time range
	Knead 1:	5-13 minutes
	Rise 1:	25-60 minutes
	Knead 2:	5-20 minutes
	Rise 2:	5-40 minutes
	Rise 3:	0-60 minutes
	Bake:	0-80 minutes
	Keep warm:	0-60 minutes

When all steps have been defined with the desired times, press the "Start/Stop" button to save the settings.

YOGURT PREPARATION
1. Pour 2 liters of milk/soya milk in a pot and boiling it up to at least 90°C to sterilise. (This step is not necessary if you are already using sterilised milk - e.g. UHT milk)

Tip: The more fat the milk contains, the thicker the end product will be.

2. Remove the kneading blades from the bread pan, they are not used for making yogurt.
3. Pour the hot milk into the bread pan and let it cool down below 40°C.
4. Then add 100 ml of natural yogurt/soya yogurt that contains live, active cultures or mix yogurt starter culture powder into the milk instead - read the description on the yogurt starter package to determine the correct amount.
5. Insert the bread pan into the appliance and close the lid.
6. Insert the mains plug into a power socket.
7. Select program 13 (Yogurt). The default time is 8 hours, you can extend the time by pressing the "Size" button.
8. Press the "Start/Stop" button to start the yogurt program.

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.

TROUBLESHOOTING

- If "HHH" is shown on the display after starting a program, it means that the temperature inside is still too high. Please stop the program, unplug the power cord, open the lid and let the appliance cool down completely before using it again.
- If the display shows "EE0" or "Err" after you have pressed the "Start/Stop" button, there is a problem with the thermal sensor. Unplug the power cord, wait a few seconds, and then plug it back in. If the error code is still displayed, contact customer service.
- In the event of a power failure, the device has a memory function that holds the settings of the current program for about 10 minutes. If the power supply is restored within this time, the device continues the process.

TECHNICAL DATA:

220-240 V ~ 50 Hz • 750 W (heater) • 100 W (motor)

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!

Hinweis: Die Höchstmengen für Mehl und Hefe betragen 900 g bzw. 9 g!

PRODUKTÜBERSICHT (siehe Abb. 1)

1. Bedienfeld
2. Sichtfenster
3. Nussspender
4. Entriegelungstaste des Spenders
5. Knetschaufeln
6. Brotbackform
7. Messbecher
8. Messlöffel
9. Haken zum Entfernen der Knetschaufel

BEDIENFELD: (siehe Abb. 2)

10. **Menu:** Drücken Sie die Taste „Menu", um das gewünschte Programm auszuwählen. Im Display werden Ihnen daraufhin die Nummer des Programms und die entsprechende Zubereitungszeit eingeblendet.
11. **Start/Stop:** Drücken Sie die Taste „Start/Stop", um das aktuelle Programm zu starten oder zu unterbrechen. Wenn Sie ein Programm unterbrechen, beginnt im Display die Anzeige der verbleibenden Zubereitungszeit zu blinken. Möchten Sie ein laufendes Programm abbrechen, halten Sie die Taste gedrückt.
12. **Browning:** Drücken Sie die Taste „Browning", um für bestimmte Programme den Bräunungsgrad der Kruste auszuwählen. Zur Auswahl stehen Ihnen die Einstellungen „Hell", „Mittel" und „Dunkel". (Diese Einstellung steht nur für die Programme 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9 und 12 zur Verfügung.)
13. **Time +/-:** Verwenden Sie die Tasten „Time +/-", um den Beginn des Zubereitungsvorgangs verzögert einzuleiten oder innerhalb des Programms „Custom" die Dauer der einzelnen Zubereitungsschritte einzustellen.
14. **Size**: Drücken Sie die Taste „Size", um die gewünschte Laibgröße auszuwählen. Zur Auswahl stehen Ihnen die Einstellungen „900 g", „1150 g" und „1350 g". (Diese Einstellung steht nur für die Programme 1, 3, 5, 9 und 12 zur Verfügung.)

SYMBOLE DES DISPLAYS:

 Knetschaufeln in Betrieb

 Aufgehen des Brotes

 Backbetrieb

 Warmhaltefunktion

 Nussspender in Betrieb
Dieses Symbol wird in Programmen eingeblendet, bei denen der Spender während des letzten Knetvorgangs den Betrieb aufnimmt.
(Diese Einstellung steht nur für die Programme 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 12 und 14 zur Verfügung.)

VOR ERSTGEBRAUCH

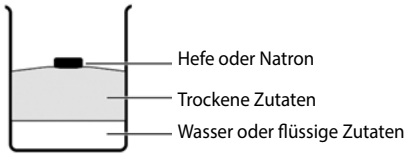
- Entfernen Sie sämtliche der Verpackungsmaterialien und halten Sie sie stets von Kindern fern, um der Erstickungsgefahr vorzubeugen!
- Wählen Sie einen geeigneten Ort mit ausreichender Belüftung und stellen Sie das Produkt auf eine trockene, ebene Fläche.
- Reinigen Sie das Produkt unter Berücksichtigung der im Abschnitt „REINIGUNG UND PFLEGE“ aufgeführten Schritte.

BEDIENUNG

BACKEN VON BROT

1. Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie zunächst einmal die Brotbackform aus dem Gerät.
2. Stecken Sie dann die Knetschaufeln auf die Antriebswellen der Brotbackform. Wir empfehlen Ihnen, vor dem Anbringen der Knetschaufeln ein wenig Margarine auf die Antriebswellen zu geben, damit der Teig nicht an ihnen haften bleibt und sich die Schaufeln später leicht vom Brot lösen lassen.
3. Geben Sie die Zutaten in die Brotbackform. Achten Sie darauf, dass die Temperaturen aller Zutaten der Raumtemperatur entsprechen. Geben Sie zuerst Wasser oder andere flüssige Zutaten und erst danach Zucker, Salz und Mehl in die Form. Geben Sie Hefe oder Backpulver immer erst zum Schluss hinzu. Sorgen Sie dafür, dass die Hefe nicht mit Salz oder Flüssigkeiten in Berührung kommt.

Hinweis: Die Höchstmengen für Mehl und Hefe betragen 900 g bzw. 9 g!



4. Setzen Sie nun die Brotbackform wieder in das Gerät ein. Vergewissern Sie sich, dass die Backform ordnungsgemäß ausgerichtet ist, und drücken Sie sie dann nach unten, bis sie einrastet.
5. Schließen Sie den Deckel des Geräts.
6. Schließen Sie den Netzstecker an eine geeignete Netzsteckdose an. Kurz darauf ertönt ein akustisches Signal und im Display wird Ihnen die Nummer des Programms sowie die Dauer des Basisprogramms 1 eingeblendet.
7. Drücken Sie anschließend die Taste „Menu“, um das gewünschte Programm auszuwählen. Die zur Verfügung stehenden Programme finden Sie in der entsprechenden Liste.
8. Drücken Sie die Taste „Size“, um die gewünschte Laibgröße auszuwählen. Die aktuell ausgewählte Größe wird Ihnen durch eine entsprechende Kennzeichnung im Display angezeigt. (Diese Einstellung steht nur für die Programme 1, 3, 5, 9 und 12 zur Verfügung.)
9. Drücken Sie die Taste „Browning“, um den gewünschten Bräunungsgrad der Kruste auszuwählen. Die aktuell ausgewählte Größe wird Ihnen durch eine entsprechende Kennzeichnung im Display angezeigt. (Diese Einstellung steht nur für die Programme 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9 und 12 zur Verfügung.)
10. Bei Bedarf können Sie den Endzeitpunkt des Zubereitungsvorgangs anpassen, indem Sie wiederholt die Taste „Time +/-“ drücken. Dadurch verzögert sich der Beginn des Zubereitungsvorgangs. Im Display wird Ihnen die verbleibende Zeit bis zum Entnehmen des fertig gebackenen Brotes eingeblendet. Die maximale Zubereitungszeit beträgt 13 Stunden. (Für die Programme 4, 8, 10, 11 und 13 steht die Verzögerungsfunktion nicht zur Verfügung.)
11. Drücken Sie die Taste „Start/Stop“, um den Beginn des Zubereitungsvorgangs einzuleiten.
12. Nach Abschluss des Backvorgangs ertönt ein akustisches Signal (10 Signaltöne) und im Display wird der Wert „0:00“ eingeblendet. Das Gerät aktiviert zudem über eine Dauer von einer Stunde automatisch die Warmhaltefunktion. Durch Drücken der Taste „Start/Stop“ können Sie die Funktion jederzeit vorzeitig beenden.

ENTNEHMEN DES BROTES:

Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie die heiße Brotbackform aus dem Gerät nehmen. Drehen Sie die Brotbackform um, halten Sie sie über einer Tischplatte und schütteln Sie sie vorsichtig, bis der Laib aus der Form fällt. Sollte der Laib nicht von den Knetschaufeln gleiten, entfernen Sie die Schaufeln vorsichtig mit dem mitgelieferten Haken.

LISTE DER PROGRAMME:

1. Basic (Standard):
Dieses Programm eignet sich zum Backen von Weißbrot, das überwiegend aus Weizenmehl besteht. Sie erhalten ein Brot mit einer kompakten Konsistenz.

2. Quick (Schnell):
Mit diesem Programm erfolgt das Kneten, Aufgehen und Backen des Brotes in einer kürzeren Zeit als mit dem Standardprogramm. Beachten Sie, dass Brote, die mit diesem Programm gebacken werden, in der Regel eine geringere Größe und eine kompaktere Konsistenz aufweisen.

3. French (Französisch):
Dieses Programm ist zum Backen von fluffigem Brot aus fein gemahlenem Mehl mit einer meist knusprigen Kruste vorgesehen.

4. Ultra-Fast (Sehr schnell):
Mit diesem Programm erfolgt das Kneten, Aufgehen und Backen des Brotes in der kürzestmöglichen Zeit. Beachten Sie, dass Brote, die mit diesem Programm gebacken werden, in der Regel eine geringere Größe und eine gröbere Konsistenz als Brote, die mit dem Programm „Quick“ gebacken werden, aufweisen.

5. Whole wheat (Vollkornweizen):
Dieses Programm eignet sich für die Verarbeitung von kräftigem Mehl wie Weizenvollkornmehl oder Roggenvollkornmehl. Sie erhalten ein schweres und kompaktes Brot.

6. Cake (Kuchen):
Dieses Programm ist zum Backen von Kuchen nach Ihren Rezepten oder von fertigen Backmischungen vorgesehen.

7. Dough (Teig):
Mit diesem Programm ist das Kneten von Hefeteig für Brötchen, Pizza oder andere Gebäcksorten möglich. Während des Programms wird der Teig geknetet und bekommt Zeit zum Aufgehen.

8. Bake (Backen):
Dieses Programm ist zum Fortsetzen des Backvorgangs von Broten vorgesehen, die zu leicht oder nicht richtig durchgebacken sind. Es ist zudem für das Backen von Fertigteig geeignet. Die Backzeit können Sie mit der Taste „Time +/-“ auf einen Wert zwischen 10 und 60 Minuten einstellen. Nach Abschluss des Backvorgangs wird das Brot noch etwa eine Stunde lang warm gehalten. Dadurch wird verhindert, dass das Brot zu feucht wird.

9. Sweet bread (Süßes Brot):
Dieses Programm ist ideal geeignet, wenn Sie Ihrem Brot zusätzlichen Zucker oder Zutaten wie Fruchtsaft, Trockenfrüchte, Kokosnussflocken, Rosinen oder Schokolade hinzugeben möchten. Sie erhalten ein fluffigeres, luftigeres Brot.

10. Jam (Marmelade):
Dieses Programm ist für die Zubereitung von Konfitüren, Marmeladen, Gelee und anderen Fruchtaufstrichen vorgesehen. Pürieren Sie das Obst und Gemüse, bevor Sie es in die Brotbackform geben.

11. Mix/Stir (Mischen/Rühren):
Dieses Programm ist ausschließlich zum Kneten geeignet.

12. Gluten free (Glutenfrei):
Dieses Programm ist zum Backen von Brot aus glutenfreiem Mehl und Backmischungen vorgesehen. Glutenfreies Mehl braucht länger, um Flüssigkeit aufzunehmen, und hat andere Backeigenschaften.

13. Yoghurt (Joghurt):
Dieses Programm eignet sich für die Zubereitung von Joghurt aus Kuhmilch oder Sojamilch. Ausführliche Anweisungen finden Sie im Abschnitt „Zubereiten von Joghurt“.

14. Custom (Benutzerdefiniert)
Mit diesem Programm haben Sie die Möglichkeit, die Dauer jedes einzelnen Zubereitungsschrittes einzustellen.
Haben Sie Programm 14 ausgewählt, drücken Sie die Taste „Size“, um zwischen den einzelnen Zubereitungsschritten umzuschalten. Verwenden Sie anschließend die Taste „Time +/-“, um die Dauer des jeweiligen Schrittes anzupassen.

Zubereitungsschritt	Einstellbare Dauer
Kneten 1:	5-13 min
Aufgehen 1:	25-60 min
Kneten 2:	5-20 min
Aufgehen 2:	5-40 min
Aufgehen 3:	0-60 min
Backen:	0-80 min
Warm halten:	0-60 min

Haben Sie allen Schritten die gewünschten Zeiten zugewiesen, drücken Sie die Taste „Start/Stop“, um die Einstellungen zu speichern.

ZUBEREITEN VON JOGHURT

1. Geben Sie zwei Liter Milch/Sojamilch in einen Topf und erhitzen Sie diese zum Zwecke der Sterilisation auf mindestens 90°C. (Dieser Schritt ist nicht erforderlich, wenn Sie sterilisierte Milch wie z. B. H-Milch verwenden.)

Tipp: Je höher der Fettgehalt der Milch ist, desto dicker ist das Endprodukt.

2. Entfernen Sie die Knetschaufeln aus der Brotbackform. Diese werden für die Zubereitung von Joghurt nicht benötigt.
3. Geben Sie die heiße Milch in die Brotbackform und lassen Sie sie auf unter 40°C abkühlen.
4. Geben Sie dann 100 ml Naturjoghurt/Sojajoghurt hinzu, der lebende, aktive Joghurtkulturen enthält, oder mischen Sie stattdessen Joghurt-Starterkultur in Pulverform in die Milch. Lesen Sie die Beschreibung auf der Packung der Joghurt-Starterkultur, um die richtige Menge zu ermitteln.
5. Setzen Sie anschließend die Brotbackform wieder in das Gerät ein und schließen Sie den Deckel.
6. Schließen Sie den Netzstecker an eine geeignete Netzsteckdose an.
7. Wählen Sie nun das Programm 13 (Joghurt). Die voreingestellte Zubereitungszeit beträgt acht Stunden. Bei Bedarf können Sie die Zeit durch Drücken der Taste „Size“ verlängern.
8. Drücken Sie zu guter Letzt die Taste „Start/Stop“, um den Beginn des Zubereitungsvorgangs einzuleiten.

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.

PROBLEMBEHANDLUNG

- Wird Ihnen nach dem Start eines Programms „HHH" im Display eingeblendet, bedeutet dies, dass die Temperatur im Inneren des Produkts noch zu hoch ist. Brechen Sie in solch einem Fall das Programm ab, trennen Sie das Produkt von der Netzsteckdose, öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät vor der erneuten Inbetriebnahme zunächst einmal vollständig abkühlen.
- Wird Ihnen nach dem Drücken der Taste „Start/ Stop" die Meldung „EE0" oder „Err" im Display eingeblendet, weist dies auf eine Betriebsstörung des Temperatursensors hin. Trennen Sie das Produkt in solch einem Fall von der Netzsteckdose, warten Sie einige Sekunden und schließen Sie es dann wieder an. Sollte Ihnen der Fehlercode weiterhin angezeigt werden, setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.
- Für den Fall eines Stromausfalls ist das Produkt mit einer Speicherfunktion ausgestattet, die sämtliche der Einstellungen des aktuellen Programms etwa zehn Minuten lang speichert. Wird die Stromversorgung innerhalb dieser Zeit wiederhergestellt, setzt das Produkt den Zubereitungsvorgang automatisch fort.

TECHNISCHE DATEN:

220-240 V ~ 50 Hz • 750 W (Heizelement)/100 W (Motor)

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!

Uwaga: Maksymalnie można użyć 900 g mąki i 9 g drożdży!

INFORMACJE OGÓLNE (patrz il. 1)

1. Panel sterowania
2. Okno
3. Dozownik orzechów
4. Przycisk zwalniania dozownika
5. Łopatki ugniatające
6. Miska na chleb
7. Kubek z miarką
8. Łyżeczka do odmierzania
9. Hak do usuwania łopatki ugniatającej

PANEL STEROWANIA: (patrz il.2)

10. **Menu:** Naciśnij przycisk„Menu", by wybrać żądany program. Na wyświetlaczu pojawi się numer programu i odpowiedni czas przygotowania.
11. **Start/Stop:** Naciśnij przycisk„Start/Stop", by rozpocząć lub wstrzymać bieżący program. Po wstrzymaniu programu pozostały czas miga na wyświetlaczu.
    Przytrzymaj przycisk, by anulować uruchomiony program.
12. **Browning:** Naciśnij przycisk„Browning", by wybrać przypiekanie skórki dla konkretnych programów. Można wybrać jasną, średnią lub ciemną skórkę. (Ma zastosowanie do programów 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 12)
13. **Time +/-**: Użyj przycisków „Time +/-", by dodać opóźnienie do procesu przygotowania lub dostosować ustawienia czasu dla każdego kroku przygotowania w ramach programu„Custom".
14. **Size**: Naciśnij przycisk„Size", by wybrać żądaną wielkość bochenka.
    Możesz wybrać między 900 g, 1150 g lub 1350 g. (Ma zastosowanie do programów 1, 3, 5, 9, 12)

SYMBOLE NA WYŚWIETLACZU:

Wskaźnik wyrabiania

Wskaźnik wyrastania

Wskaźnik pieczenia

Wskaźnik podgrzewania

NUT Wskaźnik dozownika orzechów
Wyświetla się w przypadku programów, w których dozownik jest używany na ostatnim etapie ubijania ciasta.
Ma zastosowanie do programów 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 12, 14

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Usuń wszystkie części opakowania oraz odłóż je poza zasięgiem dzieci, by uniknąć uduszenia!

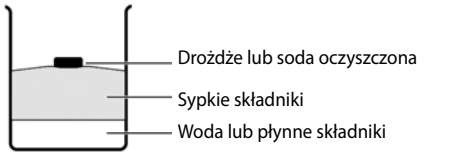
- Ustaw urządzenie na suchej i równej powierzchni w miejscu z odpowiednią wentylacją.
- Wyczyść urządzenie, postępując zgodnie z krokami w rozdziale„CZYSZCZENIE I KONSERWACJA"

OBSŁUGA

PIECZENIE CHLEBA

1. Otwórz pokrywę i wyciągnij z urządzenia miskę na chleb.
2. Umieść łopatki ugniatające na wałach napędowych pojemnika na chleb. Przed włożeniem wałów napędowych zaleca się wysmarowanie ich margaryną, by ciasto do nich nie przywarło i można było z łatwością je później wyjąć z chleba.
3. Włóż składniki do miski na chleb. Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Najpierw należy dodać wodę lub płynne składniki, a następnie cukier, sól i mąkę. Drożdże lub proszek do pieczenia należy dodawać na końcu. Upewnij się, że drożdże nie mają styczności z wodą czy płynem.

Uwaga: Maksymalnie można użyć 900 g mąki i 9 g drożdży!



4. Włóż miskę na chleb do urządzenia. Upewnij się, że jest prawidłowo umieszczona, a następnie dociśnij ją w dół, aż zablokuje się w miejscu.
5. Zamknij pokrywę urządzenia.
6. Podłącz wtyczkę zasilania do gniazda elektrycznego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się numer programu i czas trwania programu podstawowego 1.
7. Naciśnij przycisk„Menu", by wybrać odpowiedni program. Zobacz listę programów.
8. Naciśnij przycisk„Size", by wybrać odpowiednią wielkość bochenka. Wskaźnik aktualnie wybranego trybu pojawi się na wyświetlaczu. (To ustawienie ma zastosowanie do programów 1, 3, 5, 9, 12)
9. Naciśnij przycisk„Browning", by wybrać żądany kolor przypieczenia skórki. Wskaźnik aktualnie wybranego trybu pojawi się na wyświetlaczu. (To ustawienie ma zastosowanie do programów 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 12)
10. W ramach potrzeby możesz ustawić czas zakończenia pieczenia, używając przycisków „Time +/-". Opóźni to rozpoczęcie przygotowania. Na wyświetlaczu pojawi się czas, po upływie którego chleb będzie gotowy. Maksymalny czas przygotowania wynosi 13 godzin. (Funkcja opóźnienia nie jest dostępna dla programów 4, 8, 10, 11, 13)
11. Naciśnij przycisk "Start/Stop", by rozpocząć przygotowanie.
12. Po zakończeniu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy (10 brzęczyków), a na wyświetlaczu pojawi się 0:00. Po upieczeniu urządzenie automatycznie przełączy się na 1 godzinę do trybu utrzymywania temperatury. Możesz go przerwać, naciskając przycisk„Start/Stop".

WYJMOWANIE CHLEBA:

Podczas wyjmowania gorącego chleba z urządzenia zawsze używaj rękawic kuchennych. Przytrzymaj nad blatem miskę na chleb do góry dnem i delikatnie nią potrząśnij, aż chleb z niej wypadnie. Jeśli chleb nie może wyślizgnąć się z łopatek ugniatających, ostrożnie usuń je za pomocą dołączonego haka.

LISTA PROGRAMÓW:

1. Basic (podstawowy):
Ten program jest odpowiedni do pieczenia białego chleba, który składa się głównie z mąki pszennej. Dzięki niemu uzyskasz chleb o zwartej konsystencji.

2. Quick (szybki):
Ten program ugniata, wyrasta i piecze chleb szybciej niż program podstawowy (Basic). Jednakże chleb upieczony w tym programie jest zazwyczaj mniejszy i ma bardziej zwartą konsystencję.

3. French (francuski):
Ten program jest odpowiedni do pieczenia lekkich bochenków z drobno zmielonej mąki, które zazwyczaj mają chrupiącą skórkę.

4. Ultra-Fast (superszybki):
Ten program najszybciej ugniata, wyrasta i piecze chleb. Zazwyczaj chleb jest mniejszy i twardszy niż po upieczeniu w programie„Quick".

5. Whole wheat (pełnoziarnisty):
Ten program jest odpowiedni do przetwarzania takich typów mąki, jak pszenna pełnoziarnista lub żytnia pełnoziarnista, w wyniku czego chleb jest ciężki i zbity.

6. Cake (ciasto):
Użyj tego programu, by upiec ciasto zgodnie z posiadanym przepisem lub korzystając z kupnych mieszanek.

7. Dough (surowe ciasto):
Za pomocą tego programu można wygniatać ciasto drożdżowe na bułki, pizzę i inne wypieki. Program zawiera etapy ugniatania i wyrastania.

8. Bake (pieczenie):
W celu dodatkowego czasu pieczenie chleba, który jest zbyt jasny lub niedopieczony. Używając tego programu możesz także piec gotowe mieszanki ciast. Czas pieczenia można ustawić między 10 a 60 minutami za pomocą przycisków„Time +/-". Po zakończeniu pieczenia urządzenie przez godzinę utrzymuje temperaturę chleba. Zapobiega to zbytniemu nawilżeniu chleba.

9. Sweet bread (chleb ze słodkimi dodatkami):
Ten program jest idealny, jeśli chcesz dodać do chleba dodatkowy cukier lub takie składniki, jak sok owocowy, suszone owoce, płatki kokosowe, rodzynki lub czekoladę. W wyniku tego programu chleb będzie bardziej puszysty i sprężysty.

10. Jam (dżem):
Ten program służy do robienia dżemu, marmolady, galaretki i innych przetworów owocowych. Przed dodaniem owoców i warzyw do miski na chleb należy je zmiksować na pastę.

11. Mix/Stir (mieszanie):
Ten program tylko ugniata ciasto.

12. Gluten free (bezglutenowe):
Do chleba i mieszanek pieczonych z mąki bezglutenowej. Mąka bezglutenowa potrzebuje więcej czasu na wchłonięcie płynów i ma inne właściwości wyrastania.

13. Yoghurt (jogurt):
Możesz użyć tego programu do przygotowania jogurtu z mleka krowiego lub sojowego. Zobacz „Przygotowanie jogurtu", by uzyskać szczegółowe informacje.

14. Custom (niestandardowy)
Niestandardowy program umożliwia dostosowania czasu każdego kroku przygotowań do upieczenia chleba.
Po wybraniu programu 14 naciśnij przycisk „Size", by przełączać indywidualne kroki przygotowania. Użyj przycisków „Time +/-", by dostosować czas wybranego kroku.

Kolejność	Regulowany zakres czasu
Ugniatanie 1:	5-13 minut
Wyrastanie 1:	25-60 minut
Ugniatanie 2:	5-20 minut
Wyrastanie 2:	5-40 minut
Wyrastanie 3:	0-60 minut
Pieczenie:	0-80 minut
Utrzymywanie temperatury:	0-60 minut

Po przypisaniu żądanego czasu do każdego kroku naciśnij przycisk „Start/Stop", by zapisać ustawienia.

PRZYGOTOWANIE JOGURTU

1. Wlej 2 litry mleka/mleka sojowego do garnka i zagotuj do przynajmniej 90°C, aby je odkazić. (Powyższy krok nie jest konieczny, jeżeli używasz mleka sterylizowanego – np. mleka UHT)

Porada: im więcej tłuszczu zawiera użyte mleko, tym gęściejszy będzie gotowy produkt.

2. Wyjmij łopatki ugniatające z miski na chleb, ponieważ nie są potrzebne do robienia jogurtu.
3. Do miski na chleb wlej gorące mleko i poczekaj, aż ostygnie do temperatury poniżej 40°C.
4. Następnie dodaj 100 ml jogurtu naturalnego/ jogurtu sojowego, który zawiera żywe, aktywne kultury bakterii lub dodaj do mleka sproszkowane kultury bakterii jogurtowych — właściwą ilość startera określ na podstawie opisu na opakowaniu.
5. Włóż miskę na chleb do urządzenia i zamknij pokrywę.
6. Podłącz wtyczkę zasilania do gniazda elektrycznego.
7. Wybierz program 13 (Yoghurt). Domyślnie czas przygotowania zajmuje 8 godzin, ale można przedłużyć go, naciskając przycisk „Size".
8. Naciśnij przycisk „Start/Stop", by uruchomić program Yoghurt.

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.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- Jeśli po uruchomieniu programu na wyświetlaczu pojawi się „HHH", to temperatura wewnątrz jest zbyt wysoka. Zatrzymaj program, odłącz przewód zasilający, otwórz pokrywę i przed jego ponownym użyciem poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Jeśli po naciśnięciu przycisku „Start/Stop" na wyświetlaczu pojawi się "EE0" lub „Err", wystąpił problem z czujnikiem temperatury. Odłącz przewód zasilający, poczekaj kilka sekund, a następnie podłącz ponownie. Jeśli kod błędu ciągle się wyświetla, skontaktuj się z obsługą klienta.
- W przypadku awarii zasilania uruchomi się funkcja pamięci urządzenia, która zachowa ustawienia bieżącego programu na około 10 minut. Jeśli w ciągu tego czasu zasilanie zostanie przywrócone, urządzenie wznowi pracę.

DANE TECHNICZNE:

220-240 V ~ 50 Hz • 750 W (grzałka)/100 W (silnik)

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 şi 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 firebinți.
- 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!

Notă: Cantitatea maximă de făină și drojdie este de 900 g și 9 g!

PREZENTARE GENERALĂ (v. fig. 1)

1. Panou de control
2. Fereastră
3. Dozator pentru nuci
4. Buton de eliberare a dozatorului
5. Lame de frământat
6. Cuvă pentru pâine
7. Pahar gradat
8. Lingură de măsură
9. Cârlig pentru scoaterea lamei de frământat

PANOU DE CONTROL: (v. fig. 2)

10. **Menu:** Apăsați butonul "Menu" pentru a selecta programul dorit. Numărul programului și timpul de pregătire corespunzător apar pe afișaj.
11. **Start/Stop:** Apăsați butonul "Start/Stop" pentru a porni sau întrerupe programul curent. Când un program este întrerupt, timpul rămas clipește pe afișaj.
    Țineți apăsat butonul pentru a anula un program în derulare.
12. **Browning:** Apăsați butonul "Browning" pentru a selecta rumenirea crustei în cadrul anumitor programe. Puteți alege gradul de rumenire Deschis, Mediu sau Întunecat.
    (Aplicabil doar pentru programele 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 12)
13. **Time +/-**: Utilizați butoanele "Time +/-" pentru a adăuga un timp de întârziere procesului de pregătire sau ajustați setările de timp pentru fiecare pas de pregătire în cadrul programului "Custom".
14. **Size**: Apăsați butonul "Size" pentru a selecta dimensiunea dorită a pâinii.
    Puteți alege 900 g, 1150 g sau 1350 g.
    (Aplicabil doar pentru programele 1, 3, 5, 9, 12)

SIMBOLURI AFIȘATE:

- Indicator de frământare
- Indicator de creștere
- Indicator de coacere
- Indicator de păstrare la cald
- NUT — Indicator pentru dozatorul de nuci. Apare în programele în care dozatorul este utilizat în timpul ultimului proces de frământare. Aplicabil pentru programele 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 12, 14

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Scoateți toate piesele de ambalaj și țineți-le departe de îndemâna copiilor pentru a evita sufocarea!

- Poziționați aparatul pe o suprafață uscată și plană, într-un loc adecvat și bine ventilat.
- Curățați aparatul urmând pașii din capitolul „CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE"

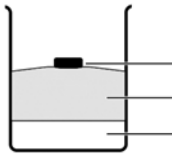
FUNCŢIONAREA

COACEREA PÂINII

1. Deschideți capacul și trageți cuva de pâine în sus din aparat.
2. Puneți lamele de frământare pe arborii de antrenare ai cuvei pentru pâine. Se recomandă să puneți niște margarină pe arborii de antrenare înainte de a introduce lamele de frământat pentru ca aluatul să nu se lipească de lame și să poată fi îndepărtat cu ușurință din pâine ulterior.
3. Pune ingredientele în cuva de pâine. Toate ingredientele trebuie să aibă temperatura camerei. Mai întâi trebuie adăugate apa sau ingredientele lichide, urmate de zahăr, sare și făină. Adăugați întotdeauna drojdia sau praful de copt la sfârșit.

Asigurați-vă că drojdia nu intră în contact cu sarea sau lichidele.

Notă: Cantitatea maximă de făină și drojdie este de 900 g și 9 g!



4. Introduceți cuva de pâine în aparat. Asigurați-vă că este poziționat corect, apoi apăsați-l în jos până când se blochează în poziție.
5. Închideți capacul aparatului.
6. Introduceți ștecherul de rețea într-o priză. Se aude un semnal acustic, iar afișajul arată numărul programului și durata Programului de bază 1.
7. Apăsați butonul "Menu" pentru a selecta un program adecvat. Vedeți lista de programe.
8. Apăsați butonul "Size" pentru a selecta dimensiunea adecvată a pâinii. Selecția curentă este indicată printr-un semn pe afișaj. (Această setare este valabilă doar pentru programele 1, 3, 5, 9, 12)
9. Apăsați butonul "Browning" pentru a selecta gradul dorit de rumenire al crustei. Selecția curentă este indicată printr-un semn pe afișaj. (Această setare este valabilă doar pentru programele 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 12)
10. Dacă doriți, puteți seta ora de încheiere a procesului de coacere utilizând butoanele "Time +/-". Această acțiune va întârzia începerea pregătirii. Afișajul arată timpul în care pâinea va fi gata. Timpul maxim de preparare este de 13 ore. (Funcția de întârziere nu este disponibilă pentru programele 4, 8, 10, 11, 13)
11. Apăsați butonul "Start/Stop" pentru a începe pregătirea.
12. Când procesul de coacere este încheiat, se aude un semnal acustic (10 bipuri) și afișajul indică 0:00. După coacere, aparatul trece automat în modul de menținere la cald, care durează 1 oră. Îl puteți întrerupe apăsând butonul "Start/Stop".

SCOATEREA PÂINII:
Folosiți întotdeauna mănuși pentru cuptor când scoateți cuva de pâine fierbinte din aparat. Țineți cuva cu susul în jos peste o masă și agitați-o ușor până când pâinea cade din cuvă. Dacă pâinea nu alunecă de pe lamele de frământare, îndepărtați cu grijă lamele de pe frământat cu cârligul inclus.

LISTA DE PROGRAME:

1. Basic (De bază):
Acest program este potrivit pentru coacerea pâinii albe, care constă în mare parte din făină de grâu, și obțineți o pâine cu o consistență compactă.

2. Quick (Rapid):
Acest program frământă, crește și coace pâinea în mai puțin timp decât programul de bază. Cu toate acestea, pâinea coaptă cu această setare este de obicei mai mică și are o textură densă.

3. French (Franceză):
Acest program este potrivit pentru coacerea pâinii pufoase din făină fin măcinată, care are de obicei o crustă crocantă.

4. Ultra-Fast (Ultra-Rapid):
Acest program frământă, crește și coace pâinea în cel mai scurt timp. De obicei, pâinea este mai mică și mai aspră decât cea coaptă cu programul "Quick".

5. Whole wheat (Grâu integral):
Acest program este potrivit pentru prelucrarea făinii tari, cum ar fi făina integrală de grâu sau făina integrală de secară, rezultând o pâine grea și compactă.

6. Cake (Prăjitură):
Utilizați acest program pentru a vă coace prăjitura în baza rețetei dvs. sau a amestecurilor de prăjituri gata făcute.

7. Dough (Aluat):
Cu acest program poate fi frământat aluatul de drojdie pentru chifle, pizza sau alte produse de patiserie. Programul include fazele de frământare și de creștere.

8. Bake (Coacere):
Pentru coacerea suplimentară a pâinii care este prea ușoară sau necoaptă. De asemenea, cu acest program, puteți coace aluat gata făcut. Timpul de coacere poate fi setat între 10 și 60 de minute folosind butoanele "Time +/-". După terminarea procesului de coacere, pâinea se ține la cald aproximativ o oră. Acest lucru împiedică pâinea să devină prea umedă.

9. Sweet bread (Pâine dulce):
Acest program este ideal dacă doriți să adăugați în pâine un plus de zahăr sau ingrediente precum suc de fructe, fructe uscate, fulgi de cocos, stafide sau ciocolată. Programul are ca rezultat o pâine mai pufoasă, mai aerisită.

10. Jam (Dulceață):
Acest program este folosit pentru a face gem, marmeladă, jeleu și alte tartinabile din fructe. Pasați fructele și legumele înainte de a le adăuga în cuva de pâine.

11. Mix/Stir (Frământare/Agitare):
Acest program este doar pentru frământare.

12. Gluten free (Fără gluten):
Pentru pâine făcută din făină fără gluten și amestecuri pentru copt. Făina fără gluten are nevoie de mai mult timp pentru absoarbția lichidului și posedă proprietăți de creștere diferite.

13. Yoghurt (Iaurt):
Puteți folosi acest program pentru a prepara iaurt din lapte de vacă sau din lapte de soia. Consultați „Pregătirea iaurtului" pentru instrucțiuni detaliate.

14. Custom (Personalizabil)
Programul personalizabil vă permite să reglați timpul pentru fiecare pas al procesului de coacere al pâinii. Când este selectat programul 14, apăsați butonul "Size" pentru a comuta între pașii individuali de pregătire. Utilizați butoanele "Time +/-" pentru a regla ora pasului selectat.

Secvență		Interval de timp reglabil
	Frământarea 1:	5-13 minute
	Ridicare 1:	25-60 minute
	Frământarea 2:	5-20 minute
	Ridicare 2:	5-40 minute
	Ridicare 3:	0-60 minute
	Coacere:	0-80 minute
	Păstrare la cald:	0-60 minute

Când tuturor pașilor le-au fost alocați timpii doriți, apăsați butonul "Start/Stop" pentru a salva setările

PREPARAREA IAURTULUI
1. Se toarnă 2 litri de lapte/lapte de soia într-o oală și se fierbe până la cel puțin 90°C pentru a se steriliza. (Acest pas nu este necesar dacă utilizați lapte sterilizat - de exemplu, lapte UHT)

Recomandare: Cu cât laptele conține mai multă grăsime, cu atât produsul finit va fi mai gros.

2. Scoateți lamele de frământare din cuva pentru pâine pentru că nu sunt folosite pentru a face iaurt.
3. Turnați laptele fierbinte în cuva de pâine și lăsați-l să se răcească sub 40°C.
4. Apoi adăugați 100 ml de iaurt natural/iaurt de soia care conține culturi vii, active sau amestecați praf de cultură starter de iaurt în lapte - citiți descrierea de pe pachetul starterului de iaurt pentru a determina cantitatea corectă.
5. Introduceți cuva de pâine în aparat și închideți capacul.
6. Introduceți ștecherul de rețea într-o priză.
7. Selectați programul 13 (Iaurt). Timpul implicit este de 8 ore, dar puteți prelungi timpul apăsând butonul "Size".
8. Apăsați butonul "Start/Stop" pentru a porni programul Iaurt.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Deconectați întotdeauna aparatul de la curentul electric înainte de curățare, asamblare sau dezasamblare.
- Nu scufundați niciodată aparatul sau cablul de alimentare în apă. Nu lăsați piesele electrice să intre în contact cu umezeala.
- Evitați utilizarea bureților de curățat, detergenți abrazivi sau bureți de oțel.
- Cuva de pâine și lamele de frământat pot fi curățate cu un burete umed și puțin detergent. Nu puneți aceste articole în mașina de spălat vase!
- Dacă lama de frământare este încrustată și se eliberează greu, umpleți cuva de pâine cu apă fierbinte și lăsați timp de aproximativ 30 de minute. Dacă orificiul din lama de frământat este înfundat, îl puteți curăța cu grijă folosind un scobitoare de lemn.
- Ștergeți partea de jos a cavității de coacere cu o cârpă moale și umedă, apoi ștergeți-o.
- Ștergeți carcasa unității cu o cârpă umedă.
- Uscați bine toate piesele cu o cârpă moale înainte de a asambla și depozita aparatul.

REMEDIEREA DEFECTELOR

- Dacă "HHH" este afișat după pornirea unui program, înseamnă că temperatura din interior este încă prea ridicată. Vă rugăm să opriți programul, deconectați cablul de alimentare, deschideți capacul și lăsați aparatul să se răcească complet înainte de al utiliza din nou.
- Dacă afișajul arată "EE0" sau "Err"după ce ați apăsat butonul "Start/Stop", există o problemă cu senzorul termic. Deconectați cablul de alimentare, așteptați câteva secunde, apoi conectați-l din nou. Dacă codul de eroare este încă afișat, contactați serviciul pentru clienți.
- În cazul unei pene de curent, aparatul are o funcție de memorie care păstrează setările programului curent timp de aproximativ 10 minute. Dacă alimentarea cu energie este restabilită în acest interval de timp, aparatul continuă procesul.

PRECIZĂRI TEHNICE:

220-240 V ~ 50 Hz • 750 W (încălzitor)/100 W (motor)

Eliminarea deșeurilor de echipamente electrice și electronice (WEEE)

Acest simbol indică faptul că echipamentele electrice și electronice nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile menajere. Dispozitivele vechi trebuie colectate separat și eliminate la punctele de colectare desemnate. O eliminare corespunzătoare ajută la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și sănătății umane cauzate de tratarea necorespunzătoare a deșeurilor. Consumatorii sunt obligați prin lege să returneze aparatele electrice vechi la centrele de colectare adecvate pentru a asigura o reciclare și eliminare ecologică. Pentru mai multe informații, contactați autoritatea locală de gestionare a deșeurilor sau comerciantul de la care ați achiziționat 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!

Napomena: Maksimalna količina brašna i kvasca je 900 g i 9 g!

PREGLED (sl. 1)

1. Kontrolna tabla
2. Prozor
3. Dozator oraha
4. Dugme za otpuštanje dozatora
5. Mešalice
6. Posuda za hleb
7. Merna čaša
8. Merna kašika
9. Kuka za skidanje mešalice

KONTROLNA TABLA: (sl. 2)

10. **Menu:** Pritisnite dugme „Menu“ da biste izabrali željeni program. Na ekranu se pojavljuju broj programa i odgovarajuće vreme pripreme.
11. **Start/Stop:** Pritisnite dugme „Start/Stop“ da biste pokrenuli ili pauzirali trenutni program. Kada je program pauziran, preostalo vreme treperi na ekranu.
    Držite dugme da biste otkazali pokrenuti program.
12. **Browning:** Pritisnite dugme „Browning“ da biste izabrali zapečenost kore za određene programe. Možete odabrati Svetlo, Srednje ili Tamno. (Primenljivo samo na programe 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 12)
13. **Time +/-**: Koristite dugmad „Time +/-“ da biste dodali vreme odlaganja procesu pripreme ili podesite vremenske postavke za svaki korak pripreme u okviru programa „Custom“.
14. **Size**: Pritisnite dugme „Size“ da biste izabrali željenu veličinu vekne. Možete izabrati 900 g, 1150 g ili 1350 g. (Primenljivo samo na programe 1, 3, 5, 9, 12)

SIMBOLI EKRANA:

- Indikator mešanja
- Indikator podizanja
- Indikator pečenja
- Indikator održavanja toplote
- NUT Indikator doziranja oraha. Pojavljuje se u programima gde se dozator koristi tokom poslednjeg procesa mešenja. Primenljivo na programe 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 12, 14

PRE PRVE UPOTREBE

Uklonite sve delove pakovanja i držite ih dalje od dece kako biste izbegli gušenje!

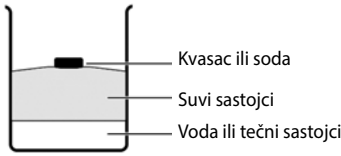
- Postavite uređaj na suvu i ravnu površinu na odgovarajućem i dobro provetrenom mestu.
- Očistite uređaj prateći korake iz poglavlja „ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE“

UPOTREBA

PEČENJE HLEBA

1. Otvorite poklopac i izvucite posudu za hleb nagore iz uređaja.
2. Stavite mešalice na pogonske osovine posude za hleb. Preporučuje se da se pre ubacivanja mešalica na pogonske osovine nanese malo putera ili margarina kako se testo ne bi lepilo za mešalice i kasnije se lako izvadilo iz hleba.
3. Stavite sastojke u posudu za hleb. Svi sastojci treba da budu na sobnoj temperaturi. Prvo treba dodati vodu ili tečne sastojke, a zatim šećer, so i brašno. Uvek na kraju dodajte kvasac ili prašak za pecivo. Pazite da kvasac ne dođe u kontakt sa solju ili tečnostima.

Napomena: Maksimalna količina brašna i kvasca je 900 g i 9 g!



4. Umetnite posudu za hleb u aparat. Uverite se da je pravilno postavljen, a zatim ga pritisnite dok se ne zaključa u položaju.
5. Zatvorite poklopac uređaja.
6. Uključite mrežni utikač u utičnicu. Čuje se zvučni signal i na ekranu se prikazuje broj programa i trajanje osnovnog programa 1.
7. Pritisnite dugme „Menu“ da biste izabrali odgovarajući program. Pogledajte listu programa.
8. Pritisnite dugme „Size“ da biste izabrali odgovarajuću veličinu vekne. Trenutni izbor je

označen oznakom na ekranu. (Ova postavka je primenljiva samo na programe 1, 3, 5, 9, 12)
9. Pritisnite dugme „Browning“ da biste izabrali željeni stepen zapečenosti kore. Trenutni izbor je označen oznakom na ekranu. (Ova postavka je primenljiva samo na programe 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 12)
10. Ako želite, možete podesiti vreme završetka procesa pečenja pomoću dugmadi „Time +/-“. Ovo odlaže početak pripreme. Ekran pokazuje vreme nakon kojeg će hleb biti gotov. Maksimalno vreme pripreme je 13 sati. (Funkcija odlaganja nije dostupna za programe 4, 8, 10, 11, 13)
11. Pritisnite dugme „Start/Stop“ da biste započeli pripremu.
12. Kada je proces pečenja završen, oglašava se zvučni signal (10 zvučnih signala) i na ekranu se prikazuje 0:00. Nakon pečenja, aparat se automatski prebacuje u režim održavanja toplote, koji traje 1 sat. Možete ga zaustaviti pritiskom na dugme „Start/Stop“.

UKLANJANJE HLEBA:
Uvek koristite rukavice za rernu kada vadite posudu za vruć hleb iz uređaja. Držite posudu za hleb naopako iznad stola i lagano je protresite dok vekna ne ispadne iz posude za hleb. Ako hleb ne sklizne sa mešalice, pažljivo uklonite mešalice pomoću priložene kuke.

LISTA PROGRAMA:

1. Basic (Osnovni):
Ovaj program je pogodan za pečenje belog hleba, koji se uglavnom sastoji od pšeničnog brašna, a dobija se hleb kompaktne konzistencije.

2. Quick (Brzi):
Ovaj program mesi, podiže i peče hleb za manje vremena od osnovnog programa. Međutim, hleb pečen sa ovom postavkom je obično manji i ima gustu teksturu.

3. French (Francuski):
Ovaj program je pogodan za pečenje vazdušastog hleba od fino mlevenog brašna, koji obično ima hrskavu koru.

4. Ultra-Fast (Ultra brzi):
Ovaj program mesi, podiže i peče hleb za najkraće vreme. Obično je hleb manji i grublji od onog koji se peče programom „Quick“.

5. Whole wheat (Integralni):
Ovaj program je pogodan za preradu grubo mlevenog brašna kao što je integralno pšenično brašno ili integralno raženo brašno, što rezultuje teškim i kompaktnim hlebom.

6. Cake (Kolač):
Koristite ovaj program da biste ispekli tortu po svom receptu ili gotove mešavine za torte.

7. Dough (Testo):
Ovim programom se može zamesiti kvasno testo za kiflice, picu ili druga peciva. Program obuhvata fazu mešenja i dizanja.

8. Bake (Pečenje):
Za dodatno pečenje hleba koji je previše lagan ili neispečen. Na ovom programu možete ispeći unapred pripremljeno testo. Vreme pečenja se može podesiti između 10 i 60 minuta pomoću dugmadi „Time +/-“. Po završetku pečenja hleb se drži na toplom oko sat vremena. Ovo sprečava da hleb postane previše vlažan.

9. Sweet bread (Slatki hleb):
Ovaj program je idealan ako u hleb želite da dodate dodatni šećer ili sastojke kao što su voćni sok, suvo voće, kokosove pahuljice, suvo grožđe ili čokolada. Program rezultuje vazdušastim, prozračnijim hlebom.

10. Jam (Džem):
Ovaj program se koristi za pravljenje džema, marmelade, želea i drugih voćnih namaza. Pasirajte voće i povrće pre nego što ih dodate u posudu za hleb.

11. Mix/Stir (Mešanje/okretanje):
Ovaj program je samo za mešenje.

12. Gluten free (Bez glutena):
Za hleb od bezglutenskog brašna i mešavina za pečenje. Brašnu bez glutena potrebno je više vremena da upije tečnost i ima drugačija svojstva podizanja.

13. Yoghurt (Jogurt):
Ovaj program možete koristiti za pripremu jogurta od kravljeg ili sojinog mleka. Pogledajte „Priprema jogurta“ za detaljna uputstva.

14. Custom (Prilagođeni)
Prilagođeni program vam omogućava da prilagodite vreme za svaki korak procesa pečenja hleba.
Kada je odabran program 14, pritisnite dugme „Size“ da biste se prebacivali između pojedinačnih koraka pripreme. Koristite dugmad „Time +/-“ da biste podesili vreme izabranog koraka.

Redosled		Podesivi opseg vremena
	Mešenje 1:	5-13 minuta
	Podizanje 1:	25-60 minuta
	Mešenje 2:	5-20 minuta
	Podizanje 2:	5-40 minuta
	Podizanje 3:	0-60 minuta
	Pečenje:	0-80 minuta
	Održavanje toplote:	0-60 minuta

Kada su svim koracima dodeljena željena vremena, pritisnite dugme „Start/Stop“ da biste sačuvali podešavanja.

PRIPREMA JOGURTA
1. Sipajte 2 litra mleka/sojinog mleka u lonac i prokuvajte ga do najmanje 90°C da bi se sterilisalo. (Ovaj korak nije neophodan ako koristite sterilizovano mleko – npr. UHT mleko)

Savet: Što mleko sadrži više masti, to će gotov proizvod biti gušći.

2. Izvadite mešalice iz posude za hleb jer se ne koriste za pravljenje jogurta.
3. Sipajte vruće mleko u posudu za hleb i ostavite da se ohladi ispod 40°C.
4. Zatim dodajte 100 ml prirodnog jogurta/sojinog jogurta koji sadrži žive, aktivne kulture ili umesto toga u mleko umešajte prah sa kulturama za pravljenje jogurta – pročitajte opis na pakovanju za pravljenje jogurta da biste odredili tačnu količinu.
5. Stavite posudu za hleb u aparat i zatvorite poklopac.
6. Utaknite mrežni utikač u utičnicu.
7. Izaberite program 13 (Jogurt). Podrazumevano vreme je 8 sati, ali možete produžiti vreme pritiskom na dugme „Size“.
8. Pritisnite dugme „Start/Stop“ da biste pokrenuli program za pravljenje jogurta.

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.

REŠAVANJE PROBLEMA

- Ako se nakon pokretanja programa prikaže „HHH“, to znači da je unutrašnja temperatura i dalje previsoka. Zaustavite program, izvucite kabl za napajanje, otvorite poklopac i ostavite uređaj da se potpuno ohladi pre nego što ga ponovo upotrebite.
- Ako se na ekranu prikazuje „EE0“ ili „Err“ nakon što ste pritisnuli dugme „Start/Stop“, postoji problem sa termičkim senzorom. Isključite kabl za napajanje, sačekajte nekoliko sekundi, a zatim ga ponovo uključite. Ako je kôd greške i dalje prikazan, obratite se korisničkoj službi.
- U slučaju nestanka struje, uređaj ima memorijsku funkciju koja čuva podešavanja trenutnog programa oko 10 minuta. Ako se napajanje ponovo uspostavi u tom roku, uređaj nastavlja proces.

TEHNIČKI PODACI:

220-240 V ~ 50 Hz • 750 W (grejač)/100 W (motor)

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 900 г і 9 г!

ОГЛЯД (див. мал. 1)

1. Панель керування
2. Віконце
3. Дозатор горіхів
4. Кнопка розблокування дозатора
5. Лопатки для замішування
6. Хлібопекарна форма
7. Мірильне горнятко
8. Мірильна ложка
9. Гачок для зняття лопатки для замішування

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ: (див. мал. 2)

10. **Menu:** Натискайте кнопку «Menu», щоб вибрати потрібну програму. На дисплеї з'явиться номер програми та відповідний час приготування.
11. **Start/Stop:** Натисніть кнопку «Start/Stop», щоб запустити або призупинити поточну програму. Якщо програма призупинена, на дисплеї блимає час, що залишився.
    Утримуйте кнопку, щоб скасувати запущену програму.
12. **Browning:** Натискайте кнопку «Browning», щоб вибрати підрум'янення скоринки для певної програми. Ви можете вибрати світлу, середню або темну скоринку.
    (Тільки для програм 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 12)
13. **Time +/-**: Використовуйте кнопки «Time +/-», щоб додати час затримки до процесу приготування або відрегулювати налаштування часу для кожного етапу приготування в програмі «Custom».
14. **Size**: Натискайте кнопку «Size, щоб вибрати потрібний розмір буханки.
    Можна вибрати 900 г, 1150 г або 1350 г.
    (Тільки для програм 1, 3, 5, 9, 12)

СИМВОЛИ ДИСПЛЕЯ:

- Індикатор замішування
- Індикатор підняття
- Індикатор випікання
- Індикатор підтримування в теплому стані
- NUT Індикатор дозатора горіхів. З'являється в програмах, де під час останнього замішування використовується дозатор. Тільки для програм 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 12, 14

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Зніміть усі пакувальні матеріали та зберігайте їх у недоступному для дітей місці, щоб не допустити удушення!

- Установіть прилад на сухій та рівній поверхні у місці з достатньою вентиляцією.

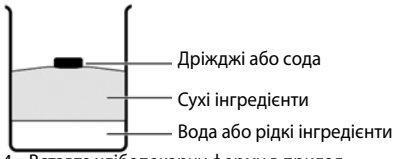
- Під час чищення приладу дотримуйтесь інструкцій із розділу «ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

ВИПІКАННЯ ХЛІБА

1. Відкрийте кришку і витягніть з приладу хлібопекарну форму.
2. Установіть лопатки для замішування на привідні вали хлібопекарної форми. Перш ніж вставляти лопатки для замішування, рекомендується нанести трохи маргарину на привідні вали, щоб тісто не прилипало до лопаток і їх можна було легко витягти з хліба пізніше.
3. Покладіть інгредієнти у хлібопекарну форму. Усі інгредієнти мають бути кімнатної температури. Спочатку слід додавати воду або рідкі інгредієнти, потім цукор, сіль і борошно. Дріжджі або розпушувач додавайте завжди в самому кінці. Переконайтеся, що дріжджі не контактують з сіллю чи рідкими інгредієнтами.

Примітка. Максимальна кількість борошна і дріжджів становить 900 г і 9 г!



4. Вставте хлібопекарну форму в прилад. Переконайтеся, чи правильно вона встановлена, а тоді притисніть до фіксації.
5. Закрийте кришку.
6. Вставте штепсельну вилку в розетку. Пролунає звуковий сигнал, на дисплеї відобразиться номер програми та тривалість Базової програми 1.
7. Натискайте кнопку «Menu», щоб вибрати відповідну програму. Див. список програм.
8. Натискайте кнопку «Size», щоб вибрати відповідний розмір буханки. Поточний вибір виділяється позначкою на дисплеї. (Це налаштування стосується лише програм 1, 3, 5, 9, 12)
9. Натисніть кнопку «Browning», щоб вибрати бажаний ступінь підрум'янення скоринки. Поточний вибір виділяється позначкою на дисплеї. (Це налаштування стосується лише програм 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 12)
10. За бажанням можна встановити час завершення процесу випікання, скориставшись кнопками «Time +/-». Це затримує початок приготування. На дисплеї відображається час, по завершенні якого хліб буде готовий. Максимальний час приготування – 13 годин. (Функція затримки недоступна для програм 4, 8, 10, 11, 13)
11. Натисніть кнопку «Start/Stop», щоб почати приготування.
12. Коли процес випікання завершиться, пролунає звуковий сигнал (10 сигналів), а на дисплеї відобразиться час 0:00. Після випікання прилад автоматично переходить у режим підтримування в теплому стані, який триває 1 годину. Ви можете перервати його, натиснувши кнопку «Start/Stop».

ВИЙМАННЯ ХЛІБА:

Завжди використовуйте кухонні рукавички, коли виймаєте гарячу хлібопекарну форму з приладу. Тримайте хлібопекарну форму догори дном над стільницею та обережно потрясіть, поки буханка не випаде з форми. Якщо хліб не знімається з лопаток для замішування, обережно зніміть лопатки для замішування за допомогою гачка, що входить до комплекту.

СПИСОК ПРОГРАМ:

1. Basic (Базова):
Ця програма підходить для випікання білого хліба, переважно з пшеничного борошна, і цей хліб матиме щільну структуру.

2. Quick (Швидка):
Ця програма забезпечує замішування, підняття та випікання хліба за менший час, ніж при використанні Базової програми. Однак хліб, випечений за цією програмою, зазвичай менший за розміром і має щільну текстуру.

3. French (Французька):
Ця програма підходить для випікання пухкого хліба з борошна дрібного помелу, який зазвичай має хрустку скоринку.

4. Ultra-Fast (Надшвидка):
Ця програма забезпечує замішування, підняття та випікання хліба за найкоротший час. Зазвичай хліб виходить меншим і грубішим, ніж той, що випікається при використанні програми «Quick».

5. Whole wheat (Цільнозернова):
Ця програма підходить для випікання хліба з грубого борошна, як-от пшеничне або житнє борошно грубого помелу, в результаті чого виходить важкий і компактний хліб.

6. Cake (Торт):
Використовуйте цю програму для випікання тортів за власним рецептом або з готових сумішей для тортів.

7. Dough (Тісто):
Використовуйте цю програму для замішування дріжджового тіста для булочок, піци або іншої випічки. Програма включає фази замішування та підняття.

8. Bake (Випікання):
Для додаткового випікання занадто світлого хліба, та хліба, що недостатньо пропікся. За допомогою цієї програми можна також випікати готове тісто. За допомогою кнопок «Time +/-» можна встановити час випікання від 10 до 60 хвилин. Після випікання хліб підтримується теплим близько години. Це запобігає надмірному зволоженню хліба.

9. Sweet bread (Солодкий хліб):
Ця програма ідеально підходить, коли ви хочете додати до хліба більше цукру або такі інгредієнти, як фруктовий сік, сухофрукти, кокосова стружка, родзинки або шоколад. В результаті виходить більш м'який та пухкий хліб.

10. Jam (Джем):
Ця програма використовується для приготування джему, мармеладу, желе та інших фруктових паст. Перш ніж класти фрукти та овочі у хлібопекарну форму, перетворіть їх на пюре.

11. Mix/Stir (Змішування/перемішування):
Ця програма призначена виключно для замішування.

12. Gluten free (Безглютеновий хліб):
Для випікання хліба з безглютенового борошна та сумішей. Безглютенове борошно довше вбирає рідину та має інші властивості підняття.

13. Yoghurt (Йогурт):
Ця програма використовується для приготування йогурту з коров'ячого або соєвого молока. Докладні інструкції див. у розділі «Приготування йогурту».

14. Custom (Настроювана)
Настроювана програма дозволяє регулювати час для кожного етапу процесу випікання хліба. Якщо вибрано програму 14, натискайте кнопку «Size» для перемикання між окремими етапами приготування. Використовуйте кнопку «Time +/-», щоб налаштувати час вибраного етапу.

Послідовність етапів		Діапазон регулювання часу
	Замішування 1:	5-13 хвилин
	Підняття 1:	25-60 хвилин
	Замішування 2:	5-20 хвилин
	Підняття 2:	5-40 хвилин
	Підняття 3:	0-60 хвилин
	Випікання:	0-80 хвилин
	Підтримування в теплому стані:	0-60 хвилин

Коли всім етапам призначено бажаний час, натисніть кнопку «Start/Stop», щоб зберегти налаштування.

ПРИГОТУВАННЯ ЙОГУРТУ

1. Налийте 2 літри молока або соєвого молока в каструлю і прокип'ятіть до температури не менше 90°C для стерилізації. (Цей етап необов'язковий, якщо ви використовуєте стерилізоване молоко, наприклад, пастеризоване молоко)

Порада. Що більше жиру в молоці, то густішим вийде готовий продукт.

2. Зніміть з хлібопекарної форми лопатки для замішування, оскільки вони не використовуються для приготування йогурту.
3. Залийте гаряче молоко у хлібопекарну форму і дайте охолонути до температури нижче 40°C.
4. Потім додайте 100 мл натурального йогурту або соєвого йогурту, який містить живі активні культури, або змішайте порошок закваски йогурту з молоком – прочитайте опис на упаковці закваски йогурту, щоб визначити правильну кількість.
5. Вставте хлібопекарну форму в прилад і закрийте кришку.
6. Вставте штепсельну вилку в розетку.
7. Виберіть програму 13 (Йогурт). За замовчуванням встановлено 8 годин, проте ви можете збільшити час, натискаючи кнопку «Size».
8. Натисніть кнопку «Start/Stop», щоб запустити програму приготування йогурту.

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.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

- Якщо після запуску програми відображається «HHH», це означає, що температура всередині все ще занадто висока. Зупиніть програму, від'єднайте шнур живлення, відкрийте кришку і дайте приладу повністю охолонути, перш ніж використовувати його знову.
- Якщо після натискання кнопки «Start/Stop» на дисплеї відображається «EE0» або«Err», це означає, що виникла проблема з термодатчиком. Від'єднайте шнур живлення, зачекайте кілька секунд, а тоді підключіть його знову. Якщо код помилки не зникає, зверніться до служби підтримки.
- На випадок відключення електроенергії прилад має функцію пам'яті, яка зберігає налаштування поточної програми близько 10 хвилин. Якщо протягом цього часу живлення буде відновлено, прилад продовжить роботу.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

220-240 В ~ 50 гц • 750 Вт (нагрівач)/100 Вт (мотор)

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 900 g и 9 g!

ОБЩ ПРЕГЛЕД (Виж фиг. 1)

1. Контролен панел
2. Прозорец
3. Дозатор за ядки
4. Бутон за освобождаване на дозатора
5. Перки за месене
6. Форма за хляб
7. Мерителна чаша
8. Лъжица за дозиране
9. Кука за изваждане на перката за месене

ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ: (Виж фиг. 2)

10. **Menu:** Натиснете бутона „Menu“, за да изберете желаната програма. На екрана се показват номерът на програмата и съответното време на приготвяне
11. **Start/Stop:** Натиснете бутона „Start/Stop“, за да стартирате избраната програма или за да я оставите на пауза. Когато програмата е на пауза, на екрана мига оставащото време. Задръжте бутона, за да прекратите работеща програма.
12. **Browning:** Натиснете бутона „Browning“, за да изберете нивото на препичане на коричката за определени програми. Можете да избирате между Слабо, Средно и Силно. (Важи само за следните програми: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 12)
13. **Time +/-**: Използвайте бутоните „Time +/-“, за да добавите време на забавяне в процеса на приготвяне или да регулирате настройките за време на всяка от стъпките на приготвяне за програмата „Custom“.
14. **Size**: Натиснете бутона „Size“, за да изберете желаната големина на хляба. Можете да избирате между 900 g, 1150 g или 1350 g. (Важи само за следните програми: 1, 3, 5, 9, 12)

СИМВОЛИ НА ЕКРАНА:

Индикатор за месене

Индикатор за бухване

Индикатор за печене

Индикатор за поддържане топло

NUT Индикатор за дозатор за ядки
Появява се в програмите, при които дозаторът се използва по време на последния процес на месене.
Важи за следните програми: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 12, 14

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

Премахнете всички части на опаковката и ги пазете от деца, за да избегнете задушаване!

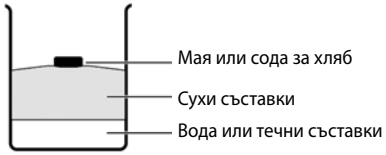
- Поставете уреда на суха и равна повърхност на подходящо и добре вентилирано място.
- Почистете уреда като следвате стъпките в Главата „ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА“.

РАБОТА

ИЗПИЧАНЕ НА ХЛЯБ

1. Отворете капака и издърпайте формата за хляб нагоре и я извадете от уреда.
2. Поставете перките за месене върху валовете във формата за хляб. Препоръчва се преди поставяне на перките за месене да намажете валовете с малко маргарин, за да не залепва тесто по перките по време на месене и да могат лесно да се извадят от хляба по-късно.
3. Поставете съставките във формата за хляб. Всички съставки трябва да са със стайна температура. Водата или течните съставки се прибавят най-напред, последвани от захар, сол и брашно. Винаги добавяйте маята или бакпулвера накрая. Уверете се, че маята не докосва солта и течностите.

Забележка: Максималните количества брашно и мая са съответно 900 g и 9 g!



4. Поставете формата за хляб в уреда. Уверете се, че е поставена правилно, и след това я натиснете надолу, докато се заключи на място.
5. Затворете капака на уреда.
6. Пъхнете захранващия щепсел в електрически контакт. Чува се звуков сигнал и екранът показва номерът и продължителността на основната програма 1.
7. Натиснете бутона „Menu“, за да изберете подходяща програма. Вижте списъка с програмите.
8. Натиснете бутона „Size“, за да изберете подходящата големина на хляба. Текущият избор се показва с маркировка на екрана. (Тази настройка важи само за следните програми: 1, 3, 5, 9, 12)
9. Натиснете бутона „Browning“, за да изберете желаната степен на препичане на коричката. Текущият избор се показва с маркировка на екрана. (Тази настройка важи само за следните програми: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 12)
10. Ако желаете, можете да настроите времето на приключване на процеса на печене, като използвате бутоните „Time +/-“. Това отлага старта на приготвянето. Екранът показва времето, след което хлябът ще е готов. Максималното време на приготвяне е 13 часа. (Функцията за отложен старт не е налична за програми 4, 8, 10, 11, 13)
11. Натиснете бутона „Start/Stop“, за да стартирате приготвянето.
12. Когато процесът на печене е завършен се чува звуков сигнал (10 просвирвания) и екранът показва 0:00. След изпичането уредът автоматично преминава в режим на поддържане на хляба топъл, който продължава 1 час. Можете да го прекъснете, като натиснете бутона „Start/Stop“.

ИЗВАЖДАНЕ НА ХЛЯБА:

Винаги използвайте ръкохватки за фурна, когато изваждате горещата форма за хляб от уреда. Дръжте формата за хляб, обърната на обратно, над плота на маса, и внимателно я раздрусайте, докато хлябът изпадне от нея. Ако хлябът не се измъкне от лопатките за месене, внимателно ги извадете с предоставената кука.

СПИСЪК С ПРОГРАМИ:

1. Basic (Основна):
Тази програма е подходяща за изпичане на бял хляб със съдържание предимно на пшенично брашно. Ще получите хляб с компактна консистенция.

2. Quick (Бърза):
Тази програма меси, бухва и изпича хляба за по-малко време, отколкото Основната програма. Обаче хлябът, изпечен с тази настройка, обикновено е с по-малък размер и има плътна структура.

3. French (Френски хляб):
Тази програма е подходяща за изпичане на пухкав хляб от фино смляно брашно, който обикновено има хрупкава коричка.

4. Ultra-Fast (Ултрабърза):
Тази програма меси, бухва и изпича хляба за най-кратко време. Обикновено хлябът е по-малък и по-груб от изпечения с програмата „Quick“.

5. Whole wheat (Пълнозърнест хляб):
Тази програма е подходяща при използване на силно брашно, например пълнозърнесто пшенично или ръжено брашно, което прави тежък и плътен хляб.

6. Cake (Сладкиш):
Използвайте тази програма за изпичане на сладкиш по ваша рецепта или с готови смеси за сладкиши.

7. Dough (Тесто):
С тази програма може да се омеси тесто с мая за хлебчета, пица или други тестени изделия. Програмата включва етапи на месене и бухване.

8. Bake (Печене):
За допълнително изпичане на хлябове, които са недобре или недостатъчно изпечени. С тази програма можете също и да изпичате готово тесто. Времето на изпичане може да се регулира между 10 и 60 минути с помощта на бутоните „Time +/-“. След приключване на процеса по изпичане, хлябът се поддържа топъл за около час. Това го предпазва от прекомерно овлажняване.

9. Sweet bread (Сладък хляб):
Тази програма е идеална, ако желаете да добавите в хляба си допълнителна захар или съставки като плодов сок, сушени плодове, кокосови стърготини, стафиди или шоколад. Програмата прави по-пухкав, по-въздушен хляб.

10. Jam (Мармалад):
Тази програма се използва за приготвяне на сладка, мармалад, желета и други плодови кремове. Пасирайте плодовете и зеленчуците, преди да ги изсипете във формата за хляб.

11. Mix/Stir (Разбъркване):
Тази програма е само за месене.

12. Gluten free (Без глутен):
За хляб от брашна и смеси за печене без глутен. Брашната без глутен се нуждаят от повече време, за да поемат течности, и имат различни свойства на бухване.

13. Yoghurt (Кисело мляко):
Можете да използвате тази програма, за да подквасвате кисело мляко от краве или соево мляко. За подробни инструкции вижте „Подквасване на кисело мляко".

14. Custom (Персонализирана)
Тази програма за персонализиране ви позволява да регулирате времето за всяка стъпка от изпичането на хляба.
При избрана програма 14 натиснете бутона „Size", за да преминете между отделните стъпки на приготвяне. Използвайте бутоните „Time +/-", за да регулирате времето на избраната стъпка.

	Последователност	Диапазон за регулиране на времето
	Месене 1:	5-13 минути
	Бухване 1:	25-60 минути
	Месене 2:	5-20 минути
	Бухване 2:	5-40 минути
	Бухване 3:	0-60 минути
	Печене:	0-80 минути
	Поддържане топло:	0-60 минути

След като нагласите желаните времена за всички стъпки, натиснете бутона „Start/Stop", за да съхраните настройките.

ПОДКВАСВАНЕ НА КИСЕЛО МЛЯКО

1. Налейте 2 литра краве или соево мляко в тенджера и го кипнете до поне 90°C, за да го стерилизирате. (Тази стъпка не е задължителна, ако използвате стерилизирано мляко – например ултрапастьоризирано (UHT) мляко)

Съвет: Колкото по-висока е маслеността на млякото, толкова по-гъст ще бъде готовият продукт.

2. Извадете перките за месене от формата за хляб, тъй като те не са необходими за приготвянето на кисело мляко.
3. Изсипете горещото мляко във формата за хляб и го оставете да се охлади до под 40°C.
4. След това добавете 100 ml натурално кисело мляко/соево кисело мляко, което съдържа живи, активни култури, или вместо това добавете закваска за кисело мляко на прах в млякото – прочетете упътването на опаковката на закваската, за да определите правилното количество.
5. Поставете формата за хляб в уреда и затворете капака.
6. Поставете щепсела на захранването в захранващия контакт.
7. Изберете програма 13 (Кисело мляко). Времето по подразбиране е 8 часа, но можете да го удължите, като натиснете бутона „Size".
8. Натиснете бутона „Start/Stop", за да стартирате програмата Кисело мляко.

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.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

- Ако след стартиране на програма се показва „HHH", това означава, че температурата в уреда все още е твърде висока. Моля, спрете програмата, извадете щепсела от контакта, отворете капака и оставете уреда да се охлади напълно, преди следващото му използване.
- Ако на екрана се показва „EE0" или „Err", след като сте натиснали бутона „Start/Stop", то има проблем с температурния датчик. Извадете щепсела от контакта, изчакайте няколко секунди и след това го включете в контакта отново. Ако все още се показва кодът за грешка, свържете се с отдела за обслужване на клиенти.
- В случай на прекъсване на електрозахранването, уредът има функция на запаметяване, която пази настройките на избраната програма за около 10 минути. Ако електрозахранването се възстанови през това време, уредът ще продължи процеса.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ:

220-240 V ~ 50 Hz • 750 W (нагревател)/
100 W (електромотор)

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 900 g et 9 g !

PRÉSENTATION (voir fig. 1)

1. Panneau de commande
2. Fenêtre
3. Distributeur de noix
4. Bouton d'ouverture du distributeur
5. Lames de pétrissage
6. Moule à pain
7. Verre doseur
8. Cuillère à mesurer
9. Crochet pour retirer la lame de pétrissage

PANNEAU DE CONTRÔLE : (voir fig.2)

10. **Menu :** Appuyez sur le bouton « Menu » pour sélectionner le programme souhaité. Le numéro du programme et le temps de préparation correspondant sont affichés à l'écran.
11. **Start/Stop :** Appuyez sur le bouton « Start/Stop » pour démarrer ou suspendre le programme en cours. Lorsqu'un programme est suspendu, le temps restant clignote à l'écran.
    Maintenez le bouton enfoncé pour annuler un programme en cours d'exécution.
12. **Browning :** Appuyez sur le bouton « Browning » pour sélectionner le niveau de brunissement de la croûte pour des programmes spécifiques. Les options proposées sont Claire, Moyenne ou Foncée. (Applicable uniquement aux programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 12)
13. **Time +/-** : Utilisez les boutons « Time +/- » pour ajouter un délai au processus de préparation ou ajuster les paramètres de temps de chaque étape de préparation dans le programme « Custom ».
14. **Size** : Appuyez sur le bouton « Size » pour sélectionner la taille de pain souhaitée.
    Les options proposées sont 900 g, 1 150 g ou 1 350 g.
    (Applicable uniquement aux programmes 1, 3, 5, 9, 12)

SYMBOLES AFFICHÉS :

 Indicateur de pétrissage

 Indicateur de levage

 Indicateur de cuisson

 Indicateur de maintien au chaud

 Indicateur de distributeur de noix.
Apparaît dans les programmes où le distributeur est utilisé au cours du dernier processus de pétrissage.
Applicable aux programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 12, 14

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez toutes les pièces d'emballage et tenez-les hors de portée des enfants pour éviter tout risque de suffocation !
- Placez l'appareil sur une surface sèche et plane, dans un endroit approprié et bien ventilé.
- Nettoyez l'appareil en suivant les étapes du chapitre « NETTOYAGE ET ENTRETIEN »

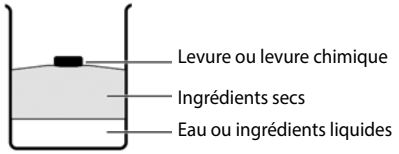
UTILISATION

CUISSON DU PAIN

1. Ouvrez le couvercle et tirez le moule à pain vers le haut hors de l'appareil.
2. Placez les lames de pétrissage sur les arbres d'entraînement du moule à pain. Il est recommandé de mettre un peu de margarine sur les arbres d'entraînement avant d'insérer les lames de pétrissage afin que la pâte ne colle pas aux lames et ainsi permettre de les retirer facilement du pain plus tard.
3. Placez les ingrédients dans le moule à pain. Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. L'eau ou les ingrédients liquides doivent être

ajoutés en premier, suivis du sucre, du sel et de la farine. Assurez-vous de toujours ajouter la levure ou la levure chimique à la fin. Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec du sel ou des liquides.

Remarque : La quantité maximale de farine et de levure est de 900 g et 9 g !



4. Insérez le moule à pain dans l'appareil. Vérifiez son bon positionnement, puis appuyez dessus jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
5. Fermez le couvercle de l'appareil.
6. Insérez la fiche secteur dans une prise de courant. Un signal sonore retentira et le numéro et la durée du Programme de base 1 s'affichera à l'écran.
7. Appuyez sur le bouton « Menu » pour sélectionner un programme approprié. Consultez la liste des programmes.
8. Appuyez sur le bouton « Size » pour sélectionner la taille de pain appropriée. La sélection actuelle est indiquée par une coche à l'écran. (Ce paramètre ne s'applique qu'aux programmes 1, 3, 5, 9, 12)
9. Appuyez sur le bouton « Browning » pour sélectionner le degré de brunissement souhaité de la croûte. La sélection actuelle est indiquée par une coche à l'écran. (Ce paramètre ne s'applique qu'aux programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 12)
10. Si vous le souhaitez, vous pouvez régler l'heure de fin de cuisson à l'aide des boutons « Time +/- ». Cela retarde le début de la préparation. L'écran affiche le délai après lequel le pain sera prêt. Le temps de préparation maximum est de 13 heures. (La fonction de délai n'est pas disponible pour les programmes 4, 8, 10, 11, 13)
11. Appuyez sur le bouton « Start/Stop » pour démarrer la préparation.
12. Lorsque le processus de cuisson est terminé, un signal acoustique retentit (10 bips) et 0:00 est affiché à l'écran. Après la cuisson, l'appareil passe automatiquement en mode de maintien au chaud, qui dure 1 heure. Vous pouvez l'interrompre en appuyant sur le bouton « Start/Stop ».

EXTRACTION DU PAIN :
Assurez-vous de toujours utiliser des gants de cuisine pour retirer le moule à pain chaud de l'appareil. Tenez le moule à pain à l'envers sur une table et secouez-le doucement jusqu'à ce que le pain tombe du moule à pain. Si le pain ne se libère pas des lames de pétrissage, retirez délicatement les lames de pétrissage à l'aide du crochet inclus.

LISTE DES PROGRAMMES :

1. Basic (De base) :
Ce programme convient à la cuisson de pain blanc, principalement composé de farine de blé. Vous obtiendrez un pain de consistance compacte.

2. Quick (Rapide) :
Ce programme pétrit, lève et cuit le pain plus rapidement que le Programme de base. Cependant, le pain cuit avec ce réglage est généralement plus petit et avec une texture plus dense.

3. French (Français) :
Ce programme convient à la cuisson de pain moelleux fabriqué à partir de farine finement moulue, qui aura généralement une croûte croustillante.

4. Ultra-Fast (Ultra-rapide) :
Ce programme pétrit, lève et cuit le pain le plus rapidement. Habituellement, le pain est plus petit et plus brut que le pain cuit avec le programme « Quick ».

5. Whole wheat (Blé complet) :
Ce programme convient au traitement de farines fortes telles que la farine de blé complet ou la farine de seigle complet, ce qui donne un pain plus lourd et compact.

6. Cake (Cake) :
Utilisez ce programme pour cuire votre cake selon votre recette ou des mélanges prêts à l'emploi.

7. Dough (Pâte) :
Ce programme permet de pétrir la pâte à levure pour petits pains, pizzas ou autres pâtisseries. Le programme comprend les phases de pétrissage et de levage.

8. Bake (Cuisson) :
Pour cuire d'avantage du pain trop clair ou pas assez cuit. Ce programme vous permet également de cuire des pâtes prêtes à l'emploi. Le temps de cuisson peut être réglé de 10 à 60 minutes à l'aide des boutons « Time +/- ». Une fois la cuisson terminée, le pain est maintenu chaud pendant environ une heure. Cela permet d'éviter que le pain ne devienne trop humide.

9. Sweet bread (Petits pains) :
Ce programme est idéal si vous souhaitez ajouter du sucre ou des ingrédients tels que des jus de fruits, des fruits secs, des flocons de noix de coco, des raisins secs ou du chocolat à votre pain. Le programme permet d'obtenir un pain plus moelleux et plus léger.

10. Jam (Confiture) :
Ce programme est utilisé pour la fabrication de confiture, de marmelade, de gelée et autres pâtes à tartiner aux fruits. Réduisez les fruits et légumes en purée avant de les ajouter au moule à pain.

11. Mix/Stir (Mélanger/Remuer) :
Ce programme est réservé au pétrissage.

12. Gluten free (Sans gluten) :
Pour la préparation de pain à base de farine sans gluten et de mélanges à pâtisserie. La farine sans gluten prend plus de temps à absorber le liquide et présente des propriétés de levage différentes.

13. Yoghurt (Yaourt) :
Vous pouvez utiliser ce programme pour préparer du yaourt à partir de lait de vache ou de lait de soja. Voir la section « Préparation du yaourt » pour des instructions détaillées.

14. Custom (Personnalisable)
Le programme personnalisable vous permet d'ajuster le temps pour chaque étape du processus de cuisson du pain.
Lors de l'utilisation du programme 14, appuyez sur le bouton « Size » pour basculer entre les différentes étapes de préparation. Utilisez les boutons « Time +/- » pour régler le temps de l'étape sélectionnée.

Séquence		Plage de durée réglable
	Pétrir 1 :	5-13 minutes
	Lever 1 :	25-60 minutes
	Pétrir 2 :	5-20 minutes
	Lever 2 :	5-40 minutes
	Lever 3 :	0-60 minutes
	Cuisson :	0-80 minutes
	Maintenir chaud :	0-60 minutes

Lorsque les durées souhaitées ont été affectées à toutes les étapes, appuyez sur le bouton « Start/Stop » pour enregistrer les réglages.

PRÉPARATION DU YAOURT
1. Versez 2 litres de lait/lait de soja dans une casserole et faire bouillir à au moins 90°C pour le stériliser. (Cette étape n'est pas nécessaire si vous utilisez du lait stérilisé - par exemple du lait UHT)

Conseil : Plus le lait contient de matières grasses, plus le produit fini sera épais.

2. Retirez les lames de pétrissage du moule à pain car elles ne sont pas utilisées pour faire du yaourt
3. Versez le lait chaud dans le moule à pain et laissez-le refroidir à une température inférieure à 40°C.
4. Ajoutez ensuite 100 ml de yaourt nature/yaourt de soja qui contient des cultures vivantes et actives ou ajoutez et mélangez de la poudre de culture de démarrage de yaourt dans le lait - lisez les indications sur l'emballage de la poudre de démarrage du yaourt pour déterminer la quantité correcte.
5. Insérez le moule à pain dans l'appareil et fermez le couvercle.
6. Branchez la fiche secteur dans une prise murale.
7. Sélectionnez le programme 13 (Yaourt). La durée par défaut est de 8 heures, mais vous pouvez prolonger la durée en appuyant sur le bouton « Size ».
8. Appuyez sur le bouton « Start/Stop » pour démarrer le programme de préparation de yaourt.

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.

DÉPANNAGE

- Si « HHH » est affiché après le démarrage d'un programme, cela signifie que la température à l'intérieur est encore trop élevée. Arrêtez le programme, débranchez le cordon d'alimentation, ouvrez le couvercle et laissez l'appareil refroidir complètement avant de l'utiliser à nouveau.
- Si l'écran affiche « EE0 » ou « Err » après avoir appuyé sur le bouton « Start/Stop », il y a un problème avec le capteur thermique. Débranchez le cordon d'alimentation, attendez quelques secondes, puis rebranchez-le. Si le code d'erreur est toujours affiché, contactez le service à la clientèle.
- En cas de panne de courant, l'appareil dispose d'une fonction de mémoire qui enregistre les paramètres du programme en cours pendant environ 10 minutes. Si l'alimentation est rétablie dans ce délai, l'appareil poursuivra le processus.

DONNEES TECHNIQUES:

220-240 V ~ 50 Hz • 750 W (élément chauffant)/ 100 W (moteur)

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 900 g y 9 g.

VISTA GENERAL (véase figura 1)

1. Panel de control
2. Visor
3. Dispensador de frutos secos
4. Botón de liberación del dispensador
5. Palas de amasar
6. Cubeta del pan
7. Vaso medidor
8. Cuchara de medir
9. Gancho para extraer la pala de amasar

PANEL DE CONTROL: (véase figura2)

10. **Menu:** Pulse el botón "Menu" para seleccionar el programa deseado. El número de programa y el tiempo de preparación correspondiente aparecerá en la pantalla.
11. **Start/Stop:** Pulse el botón "Start/Stop" para iniciar o pausar el programa en curso. Cuando se pausa un programa, el tiempo restante parpadea en la pantalla.
    Mantenga el botón presionado para cancelar un programa en curso.
12. **Browning:** Pulse el botón "Browning" para seleccionar el nivel tostado de la corteza en determinados programas. Se puede elegir entre poco tostado, tostado medio o muy tostado. (Únicamente aplicable a los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 12)
13. **Time +/-**: Utilice los botones "Time +/-" para configurar un inicio diferido al proceso de preparación o configure el ajuste de tiempo de cada paso de la preparación dentro del programa "Custom".
14. **Size**: Pulse el botón "Size" para seleccionar el tamaño deseado.
    Se puede escoger entre 900 g, 1150 g o 1350 g. (Únicamente aplicable a los programas 1, 3, 5, 9, 12)

SÍMBOLOS DE LA PANTALLA:


Indicador de amasado


Indicador de levado


Indicador de cocción


Indicador para mantener caliente



Indicador del dispensador de frutos secos
Aparece en los programas en los que se usa el dispensador durante el último proceso de amasado.
Aplicable a los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 12, 14

ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

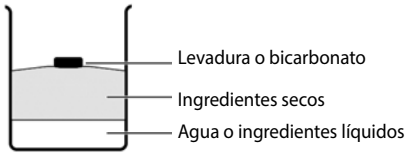
- Retire todas las piezas del embalaje y manténgalas fuera del alcance de los niños para evitar el peligro de asfixia.
- Coloque el aparato sobre una superficie seca y nivelada en un lugar apropiado con buena ventilación.
- Limpie el aparato siguiendo las indicación del Capítulo "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO»

FUNCIONAMIENTO

COCCIÓN DEL PAN

1. Abra la tapa y tire de la cubeta del pan hacia arriba para extraerla del aparato.
2. Coloque las palas de amasar en los ejes de transmisión de la cubeta del pan. Se recomienda untar margarina en los ejes de transmisión antes de insertas las palas de amasado para que la masa no se pegue a ellas y se puedan separar del pan con facilidad.
3. Ponga los ingredientes en la cubeta del pan.
   Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. El agua o los ingredientes líquidos se deben verter primero, seguidos del azúcar, la sal y la harina. Añada siempre la levadura de panadería o la levadura química en último lugar. Asegúrese de que la levadura no entre en contacto con la sal ni los líquidos.

Nota: La cantidad máxima de harina y levadura es de 900 g y 9 g.



4. Inserte la cubeta del pan en el aparato. Asegúrese de que está correctamente colocada y presiónela hasta que encaje.
5. Cierre la tapa del aparato.
6. Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente. Suena una señal acústica y la pantalla muestra el número del programa y la duración del programa básico 1.
7. Pulse el botón "Menu" para seleccionar el programa adecuado. Consulte la lista de programas.
8. Pulse el botón "Size" para seleccionar el tamaño adecuado. La selección actual aparece indicada con una marca en la pantalla. (Esta configuración es únicamente aplicable a los programas 1, 3, 5, 9, 12)
9. Pulse el botón "Browning" para seleccionar el grado de tostado de la corteza. La selección actual aparece indicada con una marca en la pantalla. (Esta configuración es únicamente aplicable a los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 12)
10. Si lo desea, puede establecer la hora de finalización del proceso usando los botones "Time +/-". De esta forma se retrasa el inicio de la preparación. La pantalla muestra el tiempo que debe transcurrir para que el pan esté listo. El tiempo máximo de preparación es de 13 horas. (La función de retardo no está disponible en los programas 4, 8, 10, 11, 13)
11. Pulse el botón "Start/Stop" para iniciar la preparación.
12. Cuando se haya completado el proceso de cocción, se producirá una señal acústica (10 pitidos) y la pantalla indicará 0:00. Después de la cocción, el aparato pasa automáticamente al modo mantener caliente, que dura aproximadamente 1 hora. Se puede interrumpir pulsando el botón "Start/Stop".

EXTRACCIÓN DEL PAN:
Utilice siempre guantes para extraer del aparato la cubeta del pan caliente. Sujete la cubeta dada la vuelta sobre la encimera y agítela con cuidado hasta que el pan caiga. Si el pan no se desprende de las palas de amasado, retírelas con cuidado usando el gancho incluido.

LISTA DE PROGRAMAS:

1. Basic (Básico):
Este programa es adecuado para hornear pan blanco, que está compuesto principalmente de harina de trigo; obtendrá un pan con consistencia compacta.

2. Quick (Rápido):
Este programa amasa, leva y hornea el pan en menos tiempo que el programa básico. No obstante, el pan que se obtiene es normalmente más pequeño y de textura más densa.

3. French (Francés):
Este programa es adecuado para preparar panes esponjosos de harina de molienda fina, que normalmente da una corteza crujiente.

4. Ultra-Fast (Ultra rápido):
Este programa amasa, leva y hornea el pan en un tiempo mínimo. Normalmente, el pan es más pequeño y duro que el que se prepara con el programa "Quick".

5. Whole wheat (Harina integral):
Este programa es adecuado para procesar harinas fuertes, como la harina integral de trigo o la harina integral de centeno, que dan como resultado panes pesados y compactos.

6. Cake (Pastel):
Use este programa para hornear pasteles siguiendo la receta correspondiente o con mezclas preparadas para pastelería.

7. Dough (Masa):
Con este programa, se pueden amasar masas fermentadas como la de los panecillos, la pizza o bollería. El programa incluye la fase de amasado y la de levado.

8. Bake (Cocción):
Para volver a cocer panes demasiado ligeros o que no están suficientemente cocidos. Además, con este programa se puede cocer masa precocinada. El tiempo de cocción se puede configurar entre 10 y 60 minutos por medio de los botones "Time +/-". Una vez finalizado el proceso de cocción, el pan se mantendrá caliente durante aproximadamente una hora. Esto evita que el pan se quede demasiado húmedo.

9. Sweet bread (Pan dulce):
Este programa es perfecto si desea añadir al pan azúcar extra u otros ingredientes como zumo, frutas secas, coco rallado, pasas o chocolate. El programa prepara panes más esponjosos y ligeros.

10. Jam (Mermelada):
Este programa se emplea para preparar mermelada, compota, confitura y otros productos para untar elaborados con fruta. Triture la fruta y verdura antes de verterla en la cubeta del pan.

11. Mix/Stir (Mezclar/Remover):
Este programa sirve únicamente para amasar.

12. Gluten free (Sin gluten):
Para panes elaborados con harina sin gluten o preparados para hornear. La harina sin gluten tarda más en absorber el líquido y sus propiedades de levado son diferentes.

13. Yoghurt (Yogur):
Se puede utilizar este programa para preparar yogur con leche de vaca o de soja. Consulte el apartado "Preparación del yogur" para consultar las instrucciones.

14. Custom (Personalizable)
El programa personalizable le permite ajustar el tiempo de cada paso del proceso de cocinado del pan.
Al seleccionar el programa 14, pulse el botón "Size" para alternar entre los pasos de la preparación. Utilice los botones "Time +/-" para ajustar el tiempo del paso seleccionado.

Secuencia		Rango de tiempo ajustable
	Amasado 1:	5-13 minutos
	Levado 1:	25-60 minutos
	Amasado 2:	5-20 minutos
	Levado 2:	5-40 minutos
	Levado 3:	0-60 minutos
	Cocción:	0-80 minutos
	Mantener caliente:	0-60 minutos

Una vez asignado el tiempo deseado a cada paso, pulse el botón "Start/Stop" para guardar los ajustes.

PREPARACIÓN DEL YOGUR

1. Vierta 2 litros de leche/leche de soja en un cazo y hiérvala al menos a 90°C para esterilizarla. (Este paso no es necesario en caso de utilizar leche esterilizada, p. ej. leche UHT.)

Consejo: Cuanta más grasa contenga la leche, más espeso será el producto terminado.

2. Extraiga las palas de amasado de la cubeta del pan ya que no son necesarias para preparar el yogur.
3. Vierta la leche caliente en la cubeta del pan y déjela enfriar hasta bajar de 40°C.
4. A continuación, agregue 100 ml de yogur natural/yogur de soja que contenga cultivos activos vivos o mezcle fermento para yogur con la leche; lea la descripción del paquete de fermento de yogur para determinar la cantidad correcta.
5. Inserte la cubeta del pan en el aparato y cierre la tapa.
6. Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente.
7. Seleccione el programa 13 (Yoghurt). El tiempo predeterminado es 8 horas, pero se puede ampliar pulsando el botón "Size".
8. Pulse el botón "Start/Stop" para iniciar el programa Yoghurt.

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.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Cuando aparece el mensaje "HHH" después de iniciar un programa, quiere decir que la temperatura interior es demasiado alta. Detenga el programa, desenchufe el cable de alimentación, abra la tapa y deje que el aparato se enfríe completamente antes de usarlo de nuevo.
- Si en la pantalla aparece "EE0" o "Err" después de pulsar el botón "Start/Stop", existe un problema en el sensor térmico. Desenchufe el cable de alimentación, espere unos segundos y, a continuación, enchúfelo de nuevo. Si el código de error sigue apareciendo en pantalla, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
- En caso de fallo en la alimentación, el aparato cuenta con una función de memoria que guarda los ajustes del programa en curso durante aproximadamente 10 minutos. Si la corriente vuelve durante dicho periodo, el aparato continuará el proceso.

DATOS TÉCNICOS:

220-240 V ~ 50 Hz • 750 W (calentador)/100 W (motor)

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 900 g e 9 g!

PANORAMICA (vedere fig. 1)

1. Pannello di controllo
2. Finestra
3. Dispenser per noci
4. Pulsante di rilascio del dispenser
5. Lame impastatrici
6. Stampo per il pane
7. Tazza graduata
8. Cucchiaio graduato
9. Gancio per la rimozione della lama impastatrice

PANNELLO DI CONTROLLO: (vedere fig. 2)

10. **Menu:** Premere il pulsante "Menu" per selezionare il programma desiderato. Il numero del programma e il tempo di preparazione corrispondente verranno visualizzati sul display.
11. **Start/Stop:** Premere il pulsante "Start/Stop" per avviare o mettere in pausa il programma corrente. Quando viene messo in pausa un programma, il tempo residuo lampeggia sul display. Tenere premuto il pulsante per annullare un programma in corso.
12. **Browning:** Premere il pulsante "Browning" per selezionare la doratura della crosta per programmi specifici. È possibile scegliere tra Leggera, Media o Scura.
    (Applicabile solamente ai programmi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 12)
13. **Time +/-**: Utilizzare i pulsanti "Time +/-" per aggiungere un tempo di ritardo al processo di preparazione, oppure regolare le impostazioni del tempo di ogni fase di preparazione mediante il programma "Custom".
14. **Size**: Premere il pulsante "Size" per selezionare il formato di filone desiderato.
    È possibile scegliere tra 900 g, 1150 g o 1350 g.
    (Applicabile solamente ai programmi 1, 3, 5, 9, 12)

SIMBOLI DE DISPLAY:

 Indicatore di impasto

 Indicatore di lievitazione

 Indicatore di cottura

 Indicatore di mantenimento del calore

 Indicatore del dispenser per noci.
Viene visualizzato nei programmi in cui il dispenser viene utilizzato durante l'ultimo processo di impasto.
Applicabile ai programmi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 12, 14

OPERAZIONI PRELIMINARI

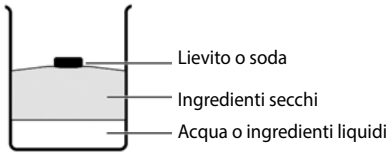
- Rimuovere tutti i materiali per l'imballaggio e tenerli lontano dalla portata dei bambini per evitare pericoli di soffocamento.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta e piana in un luogo adatto e ben ventilato.
- Pulire l'apparecchio seguendo i passaggi della sezione "PULIZIA E MANUTENZIONE".

FUNZIONAMENTO

COTTURA DEL PANE

1. Aprire il coperchio ed estrarre lo stampo per il pane dall'apparecchio tirandolo verso l'alto.
2. Collocare le lame impastatrici sugli alberi motore dello stampo per il pane. Si consiglia di applicare della margarina sugli alberi motore prima di inserire le lame impastatrici, per evitare che l'impasto non rimanga attaccato alle lame e per consentire di rimuoverle facilmente dal pane in un secondo momento.
3. Inserire gli ingredienti nell'impasto per il pane. Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. L'acqua o gli ingredienti liquidi devono essere aggiunti per primi, seguiti da zucchero, sale e farina. Aggiungere sempre il lievito o il lievito artificiale alla fine. Evitare che il lievito entri in contatto con il sale o con i liquidi.

Nota: la quantità massima di farina e lievito è di 900 g e 9 g!



4. Inserire lo stampo per il pane all'interno dell'apparecchio. Assicurarsi di posizionarlo correttamente, dopodiché premerlo fino a quando non si blocca in posizione.
5. Chiudere il coperchio dell'apparecchio.
6. Inserire la spina in una presa di corrente. Viene emesso un segnale acustico e il display mostra il numero di programma e la durata del programma base 1.
7. Premere il pulsante "Menu" per selezionare un programma adatto. Si veda l'elenco dei programmi.
8. Premere il pulsante "Size" per selezionare il formato di filone adatto. La selezione corrente viene indicata da un segno sul display. (Questa impostazione è applicabile solamente ai programmi 1, 3, 5, 9, 12)
9. Premere il pulsante "Browning" per selezionare il grado di doratura desiderato della crosta. La selezione corrente viene indicata da un segno sul display. (Questa impostazione è applicabile solamente ai programmi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 12)
10. Se necessario, è possibile impostare il tempo di completamento del processo di cottura utilizzando i pulsanti "Time +/-". Ciò ritarda l'inizio della preparazione. Il display visualizza il tempo dopo il quale il pane sarà pronto. Il tempo di preparazione massimo è di 13 ore. (La funzione di ritardo non è disponibile per i programmi 4, 8, 10, 11, 13)
11. Premere il pulsante "Start/Stop" per avviare la preparazione.
12. Una volta completato il processo di cottura, viene emesso un segnale acustico (10 volte) e il display indica 0:00. Dopo la cottura, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità di mantenimento del calore, che dura 1 ora. La modalità può essere interrotta premendo il pulsante "Start/Stop".

RIMOZIONE DEL PANE:

Utilizzare sempre dei guanti da forno per rimuovere lo stampo per il pane caldo dall'apparecchio. Tenere lo stampo per il pane capovolto su un piano di lavoro e scuoterlo delicatamente finché il filone non si stacca dallo stampo. Se il pane non si separa dalle lame impastatrici, rimuovere con cautela le lame impastatrici con il gancio in dotazione.

ELENCO DEI PROGRAMMI:

1. Basic (Base):
Questo programma è adatto per la cottura del pane bianco, composto prevalentemente da farina di frumento e consente di ottenere un pane dalla consistenza compatta.

2. Quick (Rapido):
Questo programma impasta, lievita e cuoce il pane in un tempo inferiore rispetto al programma Basic. Ad ogni modo, il pane cotto con questa impostazione è solitamente più piccolo e ha una consistenza densa.

3. French (Francese):
Questo programma è adatto per la cottura di pane soffice con farina macinata finemente, che in genere presenta una crosta croccante.

4. Ultra-Fast (Ultraveloce):
Questo programma impasta, lievita e cuoce il pane nel tempo più breve. Solitamente, il pane è più piccolo e ruvido rispetto a quello cotto con il programma "Quick".

5. Whole wheat (Grano integrale):
Questo programma è adatto alla lavorazione di farine forti, come la farina di frumento integrale o la farina di segale integrale, che danno luogo a pane pesante e compatto.

6. Cake (Torta):
Utilizzate questo programma per cuocere una torta in base alla propria ricetta o a miscele di torte già pronte.

7. Dough (Impasto):
Con questo programma è possibile impastare l'impasto lievitato per panini, pizza o altri dolci. Il programma comprende le fasi di impasto e lievitazione.

8. Bake (Cottura):
Per la cottura aggiuntiva di pane troppo leggero o non sufficientemente cotto. Con questo programma è possibile cuocere anche impasti già pronti. Il tempo di cottura può essere impostato tra 10 e 60 minuti utilizzando i pulsanti "Time +/-" . Al termine del processo di cottura, il pane viene mantenuto al caldo per circa un'ora. In tal modo il pane non si inumidisce.

9. Sweet bread (Pane dolce):
Questo programma è indicato se si desidera aggiungere al pane zucchero o ingredienti aggiuntivi come succo di frutta, frutta secca, scaglie di cocco, uvetta o cioccolato. Il programma consente di ottenere un pane più soffice e alveolato.

10. Jam (Confettura):
Questo programma viene utilizzato per la preparazione di marmellate, confetture, gelatine e altre creme spalmabili di frutta. Ridurre in purea la frutta e la verdura prima di aggiungerla allo stampo per il pane.

11. Mix/Stir (Miscelazione/Agitazione):
Questo programma è adatto solamente per l'impasto.

12. Gluten free (Senza glutine):
Per il pane preparato con farina e miscele senza glutine. La farina senza glutine impiega più tempo per assorbire i liquidi e ha proprietà di lievitazione differenti.

13. Yoghurt (Yogurt):
Con questo programma è possibile preparare yogurt a base di latte vaccino o di soia. Si veda la sezione "Preparazione dello yogurt" per maggiori informazioni.

14. Custom (Personalizzabile)
Il programma personalizzabile consente di regolare il tempo di ogni fase del processo di cottura del pane. Quando viene selezionato il programma 14, premere il pulsante "Size" per passare da una fase di preparazione all'altra. Utilizzare i pulsanti "Time +/-" per regolare il tempo della fase selezionata.

Sequenza		Intervallo di temperatura regolabile
	Impasto 1:	5-13 minuti
	Lievitazione 1:	25-60 minuti
	Impasto 2:	5-20 minuti
	Lievitazione 2:	5-40 minuti
	Lievitazione 3:	0-60 minuti
	Cottura:	0-80 minuti
	Mantenimento del calore:	0-60 minuti

Dopo aver assegnato i tempi desiderati a tutte le fasi, premere il pulsante "Start/Stop" per salvare le impostazioni.

PREPARAZIONE DELLO YOGURT

1. Versare 2 litri di latte/latte di soia in una pentola e farlo bollire ad almeno 90°C per la sterilizzazione. (Questo passaggio non è necessario se si utilizza del latte sterilizzato, ad es. latte UHT)

Suggerimento: più alto è il contenuto di grasso del latte, maggiore sarà la densità del prodotto finale.

2. Rimuovere le lame impastatrici dallo stampo per il pane poiché non sono necessarie per la preparazione dello yogurt.
3. Versare il latte caldo nello stampo per il pane e lasciarlo raffreddare sotto i 40°C.
4. Successivamente, aggiungere 100 ml di yogurt naturale/yogurt di soia che contiene fermenti lattici vivi e attivi oppure mescolare al latte la coltura di avviamento dello yogurt in polvere; leggere la descrizione sulla confezione di avviamento dello yogurt per determinare la quantità corretta.
5. Inserire lo stampo per il pane all'interno dell'apparecchio e chiudere il coperchio.
6. Inserire la spina in una presa di corrente.
7. Selezionare il programma 13 (Yoghurt). Il tempo predefinito è di 8 ore, tuttavia è possibile prolungare il tempo premendo il pulsante "Size".
8. Premere il pulsante "Start/Stop" per avviare il programma Yoghurt.

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.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Se viene visualizzato "HHH" dopo l'avvio di un programma, significa che la temperatura interna è troppo elevata. Interrompere il programma, scollegare il cavo di alimentazione, aprire il coperchio e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di utilizzarlo nuovamente.
- Se sul display viene visualizzato "EE0" o "Err" dopo aver premuto il pulsante "Start/Stop", significa che si è verificato un problema con il sensore termico. Scollegare il cavo di alimentazione, attendere qualche secondo e ricollegarlo. Se il codice di errore continua a essere visualizzato, contattare il servizio clienti.

I n caso di interruzione di corrente, l'apparecchio dispone di una funzione di memoria che consente di mantenere le impostazioni del programma corrente per circa 10 minuti. Se l'alimentazione viene ripristinata entro questo tempo, l'apparecchio riprende il processo.

DATI TECNICI:

220-240 V ~ 50 Hz • 750 W (elemento riscaldante)/ 100 W (motore)

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 900 g en 9 g!

OVERZICHT (zie afb. 1)

1. Bedieningspaneel
2. Venster
3. Notendispenser
4. Dispenserontgrendelknop
5. Kneedmesssen
6. Broodvorm
7. Maatbeker
8. Maatlepel
9. Haak voor het verwijderen van het kneedmes

BEDIENINGSPANEEL: (zie afb. 2)

10. **Menu:** Druk op de "Menu"-knop om het gewenste programma te selecteren. Het programmanummer en de bijbehorende voorbereidingstijd verschijnen op het display.
11. **Start/Stop:** Druk op de "Start/Stop"-knop om het huidige programma te starten of te pauzeren. Wanneer een programma wordt gepauzeerd, knippert de resterende tijd op het display. Houd de knop ingedrukt om een lopend programma te annuleren.
12. **Browning:** Druk op de "Browning"-knop om de bruining van de korst voor specifieke programma's te selecteren. U kunt kiezen uit licht, gemiddeld of donker. (Alleen van toepassing op programma 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9 en 12.)
13. **Time +/-**: Gebruik de "Time+/-"-knoppen om een uitsteltijd aan het bereidingsproces toe te voegen of de tijdsinstellingen van elke bereidingsstap binnen het "Custom"-programma aan te passen.
14. **Size**: Druk op de "Size"-knop om de gewenste broodgrootte te selecteren. U kunt kiezen uit 900 g, 1150 g of 1350 g. (Alleen van toepassing op programma 1, 3, 5, 9 en 12.)

DISPLAYSYMBOLEN:

Kneedindicator.

Rijsindicator.

Bakindicator.

Warmhoudincator.

NUT Notendispenserindicator. Verschijnt in programma's waarbij de automaat tijdens het laatste kneedproces wordt gebruikt. Van toepassing op programma 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 12 en 14.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

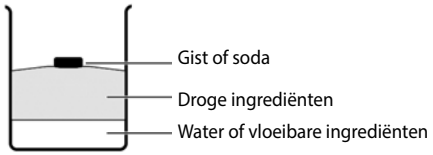
- Verwijder alle verpakkingsonderdelen en houd ze uit de buurt van kinderen om verstikking te voorkomen!
- Plaats het apparaat op een droge en vlakke ondergrond op een geschikte plaats met voldoende ventilatie.
- Reinig het apparaat volgens de stappen in het hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD"

GEBRUIK

BROOD BAKKEN

1. Open het deksel en trek de broodvorm omhoog uit het apparaat.
2. Plaats de kneedmessen op de aandrijfassen van de broodvorm. Het wordt aanbevolen wat margarine op de aandrijfassen aan te brengen alvorens de kneedmessen te plaatsen, zodat het deeg niet aan de kneedmessen blijft kleven en deze later gemakkelijk van het brood kunnen worden verwijderd.
3. Plaats de ingrediënten in de broodvorm. Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn. Water of vloeibare ingrediënten moeten eerst worden toegevoegd, gevolgd door suiker, zout en bloem. Voeg gist of bakpoeder altijd toe op het einde. Zorg ervoor dat de gist niet in aanraking komt met zout of vloeistoffen.

Opmerking: de maximale hoeveelheid bloem en gist is 900 g en 9 g!



4. Plaats de broodvorm in het apparaat. Controleer of deze goed geplaatst is en druk hem vervolgens omlaag totdat hij op zijn plek vastklikt.
5. Sluit het deksel van het apparaat.
6. Steek de stekker in een stopcontact. Er klinkt een akoestisch signaal en het display geeft het programmanummer en de duur van basisprogramma 1 weer.
7. Druk op de "Menu"-knop om het juiste programma te selecteren. Zie de programmalijst.
8. Druk op de "Size"-knop om de juist broodgrootte te selecteren. De huidige selectie wordt aangegeven door een markering op het display. (Deze instelling is alleen van toepassing op programma 1, 3, 5, 9 en 12.)
9. Druk op de "Browning"-knop om de gewenste bruiningsgraad van de korst te selecteren. De huidige selectie wordt aangegeven door een markering op het display. (Deze instelling is alleen van toepassing op programma 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, en 12.)
10. Desgewenst kunt u de eindtijd van het bakproces instellen door op de "Time+-/"-knoppen te drukken. Dit stelt het begin van de voorbereiding uit. Het display geeft de tijd weer waarna het brood klaar is. De maximale bereidingstijd is 13 uur. (Deze uitstelfunctie is niet beschikbaar voor programma 4, 8, 10, 11 en 13.)
11. Druk op de "Start/Stop"-knop om de bereiding te starten.
12. Wanneer het bakproces is voltooid, zijn er akoestische signalen (10 piepjes) te horen en geeft het display 0:00 weer. Na het bakken schakelt het apparaat automatisch over op de warmhoudmodus, die 1 uur duurt. U kunt dit onderbreken door op de "Start/Stop"-knop te drukken.

HET BROOD VERWIJDEREN:
Gebruik altijd ovenwanten wanneer u de hete broodvorm uit het apparaat haalt. Houd de broodvorm ondersteboven boven een tafel en schud er voorzichtig mee tot het brood uit de broodvorm valt. Als het brood niet van de kneedmesssen glijdt, verwijder dan voorzichtig de kneedmesssen met de bijgeleverde haak.

PROGRAMMALIJST:

1. Basic (basis):
Dit programma is geschikt voor het bakken van wit brood, dat grotendeels uit tarwemeel bestaat. U krijgt een brood met een compacte consistentie.

2. Quick (snel):
Dit programma kneedt, rijst en bakt het brood in minder tijd dan het "Basic"-programma. Het brood dat met deze instelling wordt gebakken is echter meestal kleiner en heeft een dichte textuur.

3. French (Frans):
Dit programma is geschikt voor het bakken van luchtig brood van fijngemalen meel, dat meestal een knapperige korst heeft.

4. Ultra-Fast (ultra snel):
Dit programma kneedt, rijst en bakt het brood in de kortste tijd. Meestal is het brood kleiner en ruwer dan het brood dat met het "Quick"-programma wordt gebakken.

5. Whole wheat (volkoren):
Dit programma is geschikt voor de verwerking van sterk meel zoals volkorenmeel of volkorenroggemeel, wat resulteert in zwaar en compact brood.

6. Cake (cake):
Gebruik dit programma om uw cake te bakken volgens uw recept of kant-en-klare cakemixen.

7. Dough (deeg):
Gistdeeg voor broodjes, pizza of ander gebak kan met dit programma worden gekneed. Het programma omvat de kneed- en rijsfasen.

8. Bak (bakken):
Om broden langer te bakken die te licht of niet goed doorbakken zijn. U kunt met dit programma ook kant-en-klaar deeg bakken. De baktijd kan worden ingesteld tussen 10 en 60 minuten met de "Time+/-"-knoppen. Na het bakken wordt het brood ongeveer een uur warm gehouden. Dit voorkomt dat het brood te vochtig wordt.

9. Sweet bread (zoet brood):
Dit programma is ideaal als u extra suiker of ingrediënten zoals vruchtensap, gedroogd fruit, kokosschilfers, rozijnen of chocolade aan uw brood wilt toevoegen. Het programma resulteert in luchtiger brood.

10. Jam (jam):
Dit programma wordt gebruikt voor het maken van jam, marmelade, gelei en andere vruchtensmeersels. Pureer het fruit en de groenten alvorens ze aan de broodvorm toe te voegen.

11. Mix/Stir (mengen/roeren):
Dit programma is alleen bedoeld voor kneden.

12. Gluten free (glutenvrij):
Voor brood gemaakt van glutenvrij meel en bakmixen. Glutenvrij meel neemt langer vocht op en heeft andere rijzingseigenschappen.

13. Yoghurt (yoghurt):
Met dit programma kunt u yoghurt bereiden op basis van koemelk of sojamelk. Zie "Yoghurtbereiding" voor gedetailleerde instructies.

14. Custom (aangepast)
Met het "Custom"-programma kunt u de tijd voor elke stap van het broodbakproces aanpassen.
Wanneer u programma 14 heeft geselecteerd, drukt u op de "Size"-knop om te wisselen tussen de afzonderlijke bereidingsstappen. Gebruik de "Time+/-"-knoppen om de tijd van de geselecteerde stap aan te passen.

Volgorde		Instelbaar tijdbereik
	Kneden 1:	5-13 minuten
	Rijzen 1:	25-60 minuten
	Kneden 2:	5-20 minuten
	Rijzen 2::	5-40 minuten
	Rijzen 3:	0-60 minuten
	Bakken:	0-80 minuten
	Warm houden:	0-60 minuten

Wanneer aan alle stappen de gewenste tijden zijn toegewezen, drukt u op de "Start/Stop"-knop om de instellingen op te slaan.

YOGHURTBEREIDING

1. Giet 2 liter melk/sojamelk in een pot en verwarm het tot minstens 90°C om te steriliseren. (Deze stap is niet nodig als u gesteriliseerde melk gebruikt, bijv. UHT-melk)

Tip: Hoe meer vet de melk bevat, hoe dikker het afgewerkte product zal zijn.

2. Verwijder de kneedmessen van de broodvorm, deze worden niet gebruikt voor het maken van yoghurt.
3. Giet de warme melk in de broodvorm en laat deze afkoelen tot minder dan 40°C.
4. Voeg dan 100 ml natuuryoghurt/sojayoghurt toe die levende, actieve culturen bevat of meng in plaats daarvan gemengde yoghurt startercultuurpoeder bij de melk. Lees de beschrijving op het yoghurtstarterpakket om de juiste hoeveelheid te bepalen.
5. Plaats de broodvorm in het apparaat en sluit het deksel.
6. Steek de stekker in een stopcontact.
7. Selecteer programma 13 (Yoghurt). De standaardtijd is 8 uur, maar u kunt de tijd verlengen door op de "Size"-knop te drukken.
8. Druk op de "Start/Stop"-knop om het "Yoghurt"-programma te starten.

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.

PROBLEEMOPLOSSING

- Als het display "HHH" weergeeft na het starten van een programma, betekent dit dat de temperatuur in het apparaat nog steeds te hoog is. Stop het programma, trek de stekker uit het stopcontact, open het deksel en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.
- Als het display "EE0" of "Err" weergeeft nadat u op de "Start/Stop"-knop heeft gedrukt, is er een probleem met de thermische sensor. Haal de stekker uit het stopcontact, wacht een paar seconden en steek de stekker vervolgens weer in het stopcontact. Als de foutcode nog steeds wordt weergegeven, neem dan contact op met de klantenservice.
- Bij stroomuitval heeft het apparaat een geheugenfunctie die de instellingen van het huidige programma ongeveer 10 minuten onthoudt. Als de stroomvoorziening binnen deze tijd wordt hersteld, zet het apparaat het proces voort.

TECHNISCHE GEGEVENS:

220-240 V ~ 50 Hz • 750 W (verwarming)/100 W (motor)

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 9 g jäst per 900 g mjöl!

ÖVERSIKT (se fig. 1)

1. Kontrollpanel
2. Fönster
3. Nötutmatare
4. Frigöringsknapp för utmatare
5. Knådningsblad
6. Brödform
7. Mätglas
8. Mätsked
9. Krok för att ta bort knådningsbladet

KONTROLLPANEL: (se fig. 2)

10. **Menu:** Tryck på knappen "Menu" för att välja önskat program. Programmets nummer och motsvarande förberedelsetid visas på skärmen.
11. **Start/Stop:** Tryck på knappen "Start/Stop" för att starta eller pausa aktuellt program. När ett program har pausats blinkar återstående tid på skärmen. Håll knappen nedtryckt för att avbryta ett pågående program.
12. **Browning:** Tryck på knappen "Browning" för att välja bryningen på brödskorpan för specifika program. Du kan välja mellan ljus, medelmörk eller mörk. (Kan endast tillämpas på program 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9 och 12)
13. **Time +/-**: Använd knapparna "Time +/-" för att ställa in en fördröjningstid till förberedelseprocessen eller justera tidsinställningarna för varje förberedelsesteg med programmet "Custom".
14. **Size**: Tryck på knappen "Size" för att välja önskad brödstorlek. Du kan välja mellan 900 g, 1150 g eller 1350 g. (Kan endast tillämpas på program 1, 3, 5, 9 och 12)

SKÄRMSYMBOLER:

- Indikator för knådning
- Indikator för jäsning
- Indikator för bakning
- Indikator för varmhållning
- NUT Indikator för nötutmatare.
  Visas i program där utmataren används under den sista delen av knådningen.
  Kan endast tillämpas på program 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 12 och 14

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

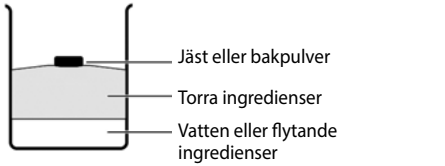
- Ta bort all förpackning och håll den borta från barn för att undvika risk för kvävning!
- Placera apparaten på en lämplig, torr och plan yta med god ventilation.
- Rengör apparaten genom att följa stegen i kapitlet "RENGÖRING OCH UNDERHÅLL"

ANVÄNDNING

BAKA BRÖD

1. Öppna locket och dra brödformen uppåt och ur apparaten.
2. Placera knådningsbladen på brödformens drivaxlar. Det rekommenderas att drivaxlarna smörjs in med lite margarin innan knådningsbladen placeras för att undvika att degen fastnar på bladen och att de sen lätt kan tas bort från brödet.
3. Lägg ingredienserna i brödformen. Alla ingredienser ska vara vid rumstemperatur. Vatten eller flytande ingredienser bör tillsättas först. Tillsätt sedan socker, salt och mjöl. Tillsätt alltid jäst eller bakpulver sist. Se till att jästen inte kommer i kontakt med salt eller vätskor.

Obs! Den maximala mängden mjöl och jäst är 9 g jäst per 900 g mjöl!



4. Placera brödformen i apparaten. Se till att den är korrekt placerad och tryck ned till den låses på plats.
5. Stäng apparatens lock.
6. Anslut kontakten till ett eluttag. En ljudsignal hörs och skärmen visar programnumret och varaktigheten för Grundläggande program 1.
7. Tryck på knappen "Menu" för att välja ett lämpligt program. Se programlistan.

8. Tryck på knappen "Size" för att välja en lämplig brödstorlek. Det aktuella valet indikeras med en markering på skärmen. (Den här inställningen kan endast tillämpas på program 1, 3, 5, 9 och 12)
9. Tryck på knappen "Browning" för att välja önskad bryning på brödskorpan. Det aktuella valet indikeras med en markering på skärmen. (Den här inställningen kan endast tillämpas på program 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9 och 12)
10. Sluttiden för bakningen kan efter behov ställas in med knapparna "Time +/-". Detta fördröjer starten av förberedelserna. Skärmen visar den tid efter vilken brödet är klart. Den maximala förberedelsetiden är 13 timmar. (Fördröjningsfunktionen är inte tillgänglig för Program 4, 8, 10, 11 och 13)
11. Tryck på knappen "Start/Stop" för att starta förberedelsen.
12. När bakningen är slutförd hörs en ljudsignal (10 pip) och skärmen visar 0:00. Efter bakningen växlar apparaten automatiskt till varmhållningsläget som varar i en timme. Varmhållningsläget kan avbrytas med knappen "Start/Stop".

TA UT BRÖDET:
Använd alltid ugnshandskar när den varma brödformen tas ut från apparaten. Håll brödformen upp och ner över en bordsskiva. Skaka den sedan försiktigt till brödlimpan faller ur formen. Om brödet inte glider av knådningsbladen ska du försiktigt ta bort dem med den medföljande kroken.

PROGRAMLISTA:

1. Basic (Grundläggande):
Det här programmet är lämpligt för att baka vitt bröd som till större delen består av vetemjöl. Du får ett bröd med en kompakt konsistens.

2. Quick (Snabbt):
Det här programmet knådar, jäser och bakar brödet på kortare tid än det grundläggande programmet. Det bakade brödet med den här inställningen är dock vanligtvis mindre och har en mer kompakt konsistens.

3. French (Franskt):
Det här programmet är lämpligt för att baka ett fluffigt bröd av finmalet mjöl som vanligtvis har en knaprig brödskorpa.

4. Ultra-Fast (Ultrasnabbt):
Det här programmet knådar, jäser och bakar brödet på kortast möjliga tid. Vanligtvis blir brödet mindre och strävare än det som bakas med programmet "Quick".

5. Whole wheat (Fullkorn):
Det här programmet är lämpligt för att bearbeta grovt mjöl såsom fullkornsmjöl eller fullkornsrågmjöl. Detta ger ett tungt och kompakt bröd.

6. Cake (Kaka):
Använd det här programmet för att baka en kaka enligt ditt eget recept eller färdiga kakblandningar.

7. Dough (Deg):
Deg som ska jäsas för frallor, pizza eller andra bakverk kan knådas med det här programmet. Programmet inkluderar knådnings- och jäsfasen.

8. Bake (Baka):
För ytterligare bakning av bröd som är för lätta eller inte helt genomgräddade. Du kan även baka färdig deg med det här programmet. Baktiden kan ställas in mellan 10 och 60 minuter med knapparna "Time +/-". När bakningen är slutförd hålls brödet varmt i cirka en timme. Detta förhindrar att brödet blir för fuktigt.

9. Sweet bread (Sött bröd):
Det här programmet är perfekt för att lägga till extra socker eller ingredienser såsom fruktjuice, torkad frukt, kokosflingor, russin eller choklad till brödet. Det här programmet ger ett fluffigare och luftigare bröd.

10. Jam (Sylt):
Det här programmet används för att göra sylt, marmelad, gelé och andra pålägg av frukt. Gör puré av frukterna och grönsakerna innan de läggs i brödformen.

11. Mix/Stir (Blanda/rör om):
Det här programmet är endast till för knådning.

12. Gluten free (Glutenfritt):
För bröd bakat med mjöl och bakblandningar utan gluten. Glutenfritt mjöl tar längre tid att absorbera vätska och har olika jäsegenskaper.

13. Yoghurt (Yoghurt):
Det här programmet kan användas för att tillaga yoghurt av komjölk eller sojamjölk. Se "Tillaga yoghurt" för detaljerade instruktioner.

14. Custom (Anpassningsbar)
Det anpassningsbara programmet låter dig justera tiden för varje steg i bakningen.
Välj program 14 och tryck sedan på knappen "Size" för att växla mellan de individuella förberedelsesteg. Använd knapparna "Time +/-" för att justera tiden för det valda steget.

Sekvens		Justerbart tidsintervall
	Knåda 1:	5-13 minuter
	Jäsa 1:	25-60 minuter
	Knåda 2:	5-20 minuter
	Jäsa 2:	5-40 minuter
	Jäsa 3:	0-60 minuter
	Baka:	0-80 minuter
	Hålla varm:	0-60 minuter

Tilldela alla steg de önskade tider och tryck sedan på knappen "Start/Stop" för att spara inställningarna.

FÖRBEREDA YOGHURT
1. Häll 2 liter mjölk/sojamjölk i en kastrull och koka upp till minst 90°C för att sterilisera den. (Detta steg är inte nödvändigt om du använder steriliserad mjölk - t.ex. UHT-mjölk)

Tips: Ju mer fett mjölken innehåller, desto tjockare blir den färdiga produkten.

2. Ta bort knådningsbladen från brödformen de inte används för att tillaga yoghurt.
3. Häll den varma mjölken i brödformen och låt den svalna till under 40°C.
4. Tillsätt sedan 100 ml naturell yoghurt/sojayoghurt som innehåller levande och aktiva bakteriekulturer eller blanda pulver med yoghurtkultur i mjölken istället – läs beskrivningen på yoghurtens startpaket för att veta rätt mängd.
5. Placera brödformen i apparaten och stäng locket.
6. Sätt i elkontakten i eluttaget.
7. Välj program 13 (Yoghurt). Standardtiden är 8 timmar. Du kan dock förlänga tiden med knappen "Size".
8. Tryck på knappen "Start/Stop" för att starta programmet Yoghurt.

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.

FELSÖKNING

- Om "HHH" visas efter start av ett program innebär det att temperaturen inuti fortfarande är för hög. Avbryt programmet, kopplat bort strömsladden, öppna locket och låt apparaten svalna helt innan den används igen.
- Om skärmen visar "EE0" eller "Err" när du trycker på knappen "Start/Stop" finns ett problem med värmesensorn. Koppla bort strömsladden, vänta några sekunder och anslut den sedan igen. Kontakta kundtjänst om felkoden fortfarande visas.
- Om ett strömavbrott sker har apparaten en minnesfunktion som behåller inställningarna för det aktuella programmet i cirka tio minuter. Om strömförsörjningen återställs inom den här tidsperioden fortsätter apparaten med pågående program.

TEKNISKA DATA:

220-240 V ~ 50 Hz • 750 W (värmare)/100 W (motor)

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 900 g και 9 g αντίστοιχα!

ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ (βλ. εικ. 1)

1. Πίνακας ελέγχου
2. Παράθυρο
3. Θήκη ξηρών καρπών
4. Κουμπί αποδέσμευσης θήκης
5. Λεπίδες ζυμώματος
6. Δοχείο ψωμιού
7. Κύπελλο δοσομέτρησης
8. Κουτάλι δοσομέτρησης
9. Άγκιστρο αφαίρεσης της λεπίδας ζυμώματος

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ: (βλ. εικ. 2)

10. **Menu:** Πατήστε το κουμπί "Menu" για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα. Ο αριθμός προγράμματος και ο αντίστοιχος χρόνος προετοιμασίας εμφανίζονται στην οθόνη.
11. **Start/Stop:** Πατήστε το κουμπί "Start/Stop" για να κάνετε εκκίνηση ή παύση του τρέχοντος προγράμματος. Όταν ένα πρόγραμμα είναι σε παύση, ο υπολειπόμενος χρόνος αναβοσβήνει στην οθόνη.
    Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί, για να ακυρώσετε ένα πρόγραμμα που είναι σε εξέλιξη.
12. **Browning:** Πατήστε το κουμπί "Browning" για να επιλέξετε το ρόδισμα της κόρας για συγκεκριμένα προγράμματα. Μπορείτε να επιλέξετε Ανοιχτό, Μέτριο ή Σκούρο.
    (Ισχύει μόνο για τα προγράμματα 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 12)
13. **Time +/-**: Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "Time +/-" για να προσθέσετε έναν ορισμένο χρόνο καθυστέρησης στη διαδικασία προετοιμασίας ή προσαρμόστε τις ρυθμίσεις χρόνου για κάθε βήμα προετοιμασίας στο πρόγραμμα "Custom".
14. **Size**: Πατήστε το κουμπί "Size" για να επιλέξετε το επιθυμητό μέγεθος της φρατζόλας.
    Μπορείτε να επιλέξετε 900 g, 1150 g ή 1350 g.
    (Ισχύει μόνο για τα προγράμματα 1, 3, 5, 9, 12)

ΣΥΜΒΟΛΑ ΟΘΟΝΗΣ:

Ένδειξη ζυμώματος

Ένδειξη φουσκώματος

Ένδειξη ψησίματος

Ένδειξη διατήρησης θερμοκρασίας

NUT Ένδειξη θήκης ξηρών καρπών
Εμφανίζεται στα προγράμματα όπου χρησιμοποιείται η θήκη κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ζυμώματος.
Ισχύει για τα προγράμματα 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 12, 14

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

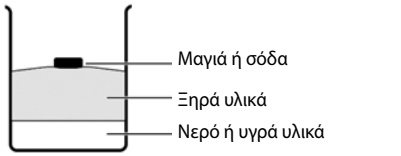
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και φυλάξτε τα μακριά από παιδιά, καθώς μπορεί να προκαλέσουν ασφυξία!
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια στεγνή και επίπεδη επιφάνεια, σε κατάλληλο μέρος με επαρκή εξαερισμό.
- Καθαρίστε τη συσκευή ακολουθώντας τα βήματα του κεφαλαίου "ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ"

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΨΗΣΙΜΟ ΨΩΜΙΟΥ

1. Ανοίξτε το καπάκι και τραβήξτε προς τα πάνω το δοχείο ψωμιού, για να το αφαιρέσετε από τη συσκευή.
2. Τοποθετήστε τις λεπίδες ζυμώματος πάνω στους κινητήριους άξονες του δοχείου ψωμιού. Καλό είναι να απλώσετε λίγη μαργαρίνη πάνω στους κινητήριους άξονες πριν να τοποθετήσετε τις λεπίδες ζυμώματος, έτσι ώστε να μην κολλήσει η ζύμη πάνω στις λεπίδες και να μπορέσετε αργότερα να τις αφαιρέσετε εύκολα από το ψωμί.
3. Τοποθετήστε τα υλικά στο δοχείο ψωμιού. Όλα τα υλικά πρέπει να έχουν θερμοκρασία δωματίου. Το νερό ή τα υγρά πρέπει να προστεθούν πρώτα, ενώ ακολουθούν η ζάχαρη, το αλάτι και το αλεύρι. Προσθέτετε πάντα τη μαγιά ή το μπέικιν πάουντερ στο τέλος. Βεβαιωθείτε ότι η μαγιά δεν θα έρθει σε επαφή με το αλάτι ή τα υγρά.

Σημείωση: Η μέγιστη ποσότητα για το αλεύρι και τη μαγιά είναι 900 g και 9 g αντίστοιχα!



4. Τοποθετήστε το δοχείο ψωμιού στη συσκευή. Βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί σωστά και στη συνέχεια πιέστε το προς τα κάτω, μέχρι να κλειδώσει στη θέση του.
5. Κλείστε το καπάκι της συσκευής.
6. Συνδέστε το φις στην πρίζα. Θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη θα εμφανιστεί ο αριθμός προγράμματος και η διάρκεια του Βασικού προγράμματος 1.
7. Πατήστε το κουμπί "Menu" για να επιλέξετε το κατάλληλο πρόγραμμα. Ανατρέξτε στη λίστα προγραμμάτων.
8. Πατήστε το κουμπί "Size" για να επιλέξετε το κατάλληλο μέγεθος της φρατζόλας Η τρέχουσα επιλογή δηλώνεται με ένα σύμβολο στην οθόνη. (Αυτή η ρύθμιση ισχύει μόνο για τα προγράμματα 1, 3, 5, 9, 12)
9. Πατήστε το κουμπί "Browning" για να επιλέξετε τον επιθυμητό βαθμό ροδίσματος της κόρας. Η τρέχουσα επιλογή δηλώνεται με ένα σύμβολο στην οθόνη. (Αυτή η ρύθμιση ισχύει μόνο για τα προγράμματα 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 12)
10. Αν θέλετε, μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο ολοκλήρωσης της διαδικασίας ψησίματος με τα κουμπιά "Time +/-". Με αυτόν τον τρόπο καθυστερείτε την έναρξη της προετοιμασίας. Η οθόνη εμφανίζει τον χρόνο που θα χρειαστεί για να ετοιμαστεί το ψωμί. Ο μέγιστος χρόνος προετοιμασίας είναι 13 ώρες. (Η λειτουργία καθυστέρησης δεν είναι διαθέσιμη για τα προγράμματα 4, 8, 10, 11, 13)
11. Πατήστε το κουμπί "Start/Stop" για να ξεκινήσετε την προετοιμασία.
12. Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία ψησίματος, θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα (10 μπιπ) και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη 0:00. Μετά το ψήσιμο, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη λειτουργία διατήρηση θερμοκρασίας, η οποία διαρκεί 1 ώρα. Μπορείτε να τη διακόψετε πατώντας το κουμπί "Start/Stop".

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΟΥ ΨΩΜΙΟΥ:

Κατά την αφαίρεση του καυτού δοχείου ψωμιού από τη συσκευή φοράτε πάντα γάντια φούρνου. Αναποδογυρίστε το δοχείο ψωμιού πάνω από έναν πάγκο και ανακινήστε το απαλά, μέχρι να πέσει η φρατζόλα. Αν το ψωμί δεν αποσπαστεί εύκολα από τις λεπίδες ζυμώματος, αφαιρέστε προσεκτικά τις λεπίδες ζυμώματος με το παρεχόμενο άγκιστρο αφαίρεσης λεπίδων ζυμώματος.

ΛΙΣΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ:

1. Basic (Βασικό):
Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για το ψήσιμο λευκού ψωμιού, το οποίο αποτελείται κυρίως από σιτάλευρο και είναι πιο συμπαγές.

2. Quick (Γρήγορο):
Αυτό το πρόγραμμα ζυμώνει, φουσκώνει και ψήνει το ψωμί σε λιγότερο χρόνο από το Βασικό πρόγραμμα. Ωστόσο, το ψωμί που ψήνεται με αυτήν τη ρύθμιση είναι συνήθως μικρότερο και έχει πιο πυκνή υφή.

3. French (Γαλλικό):
Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για το ψήσιμο αφράτου ψωμιού από λεπτοαλεσμένο αλεύρι, το οποίο έχει συνήθως τραγανή κόρα.

4. Ultra-Fast (Πολύ γρήγορο):
Αυτό το πρόγραμμα ζυμώνει, φουσκώνει και ψήνει το ψωμί στον πιο σύντομο χρόνο. Συνήθως, το ψωμί αυτό είναι πιο μικρό και τραχύ από εκείνο που ψήνεται με το πρόγραμμα "Quick".

5. Whole wheat (Ολικής άλεσης):
Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για την επεξεργασία σκληρών αλεύρων, όπως αλεύρι σίτου ή σίκαλης ολικής άλεσης.

6. Cake (Κέικ):
Χρησιμοποιήστε αυτό το πρόγραμμα για να φτιάξετε κέικ με βάση μια συνταγή ή με έτοιμο μείγμα.

7. Dough (Ζύμη):
Αυτό το πρόγραμμα μπορεί να ζυμώσει ζύμη μαγιάς για ψωμάκια, πίτσα ή άλλα αρτοσκευάσματα. Το πρόγραμμα περιλαμβάνει στάδια ζυμώματος και φουσκώματος.

8. Bake (Ψήσιμο):
Για επιπλέον ψήσιμο ψωμιών που δεν έχουν ροδίσει αρκετά ή δεν έχουν ψηθεί καλά. Με αυτό το πρόγραμμα μπορείτε ακόμη να ψήσετε έτοιμη ζύμη. Ο χρόνος ψησίματος μπορεί να ρυθμιστεί από 10 έως 60 λεπτά με χρήση των κουμπιών "Time +/-". Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας ψησίματος, το ψωμί διατηρείται ζεστό για περίπου μία ώρα. Αυτό αποτρέπει το ψωμί από το να γίνει υπερβολικά υγρό.

9. Sweet bread (Γλυκό ψωμί):
Αυτό το πρόγραμμα είναι ιδανικό, αν θέλετε να προσθέσετε επιπλέον ζάχαρη ή υλικά όπως χυμός φρούτων, αποξηραμένα φρούτα, ινδοκάρυδο, σταφίδες ή σοκολάτα στο ψωμί σας. Το πρόγραμμα παρασκευάζει πιο αφράτο, ελαφρύ ψωμί.

10. Jam (Μαρμελάδα):
Αυτό το πρόγραμμα χρησιμοποιείται για την παρασκευή μαρμελάδας και άλλων αλειμμάτων από φρούτα. Αλέστε τα φρούτα και τα λαχανικά, πριν να τα προσθέσετε στο δοχείο ψωμιού.

11. Mix/Stir (Ανάμειξη/Ανάδευση):
Αυτό το πρόγραμμα είναι μόνο για ζύμωμα.

12. Gluten free (Χωρίς γλουτένη):
Για ψωμί που παρασκευάζεται από αλεύρι και μείγματα χωρίς γλουτένη. Το αλεύρι χωρίς γλουτένη χρειάζεται περισσότερο χρόνο για να απορροφήσει τα υγρά και έχει διαφορετικές χαρακτηριστικά όσον αφορά το φούσκωμα.

13. Yoghurt (Γιαούρτι):
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτό το πρόγραμμα για να φτιάξετε γιαούρτι από αγελαδινό γάλα ή γάλα σόγιας. Ανατρέξτε στην ενότητα "Παρασκευή γιαουρτιού" για αναλυτικές οδηγίες.

14. Custom (Προσαρμοσμένο)
Το προσαρμοσμένο πρόγραμμα σάς επιτρέπει να ρυθμίσετε τον χρόνο για κάθε βήμα της διαδικασίας ψησίματος ψωμιού.
Αν έχετε επιλέξει το πρόγραμμα 14, πατήστε το κουμπί "Size" για να κάνετε εναλλαγή μεταξύ των επιμέρους βημάτων προετοιμασίας. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "Time +/-" για να ρυθμίσετε τον χρόνο του επιλεγμένου βήματος.

Ακολουθία		Ρυθμιζόμενο εύρος χρόνου
	Ζύμωμα 1:	5-13 λεπτά
	Φούσκωμα 1:	25-60 λεπτά
	Ζύμωμα 2:	5-20 λεπτά
	Φούσκωμα 2:	5-40 λεπτά
	Φούσκωμα 3:	0-60 λεπτά
	Ψήσιμο:	0-80 λεπτά
	Διατήρηση θερμοκρασίας:	0-60 λεπτά

Αφού ορίσετε τον επιθυμητό χρόνο για όλα τα βήματα, πατήστε το κουμπί "Start/Stop" για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

1. Αδειάστε 2 λίτρα γάλα/γάλα σόγιας σε μια κατσαρόλα και βράστε το στους 90°C και άνω, για να αποστειρωθεί. (Αυτό το βήμα δεν είναι απαραίτητο, αν χρησιμοποιείτε αποστειρωμένο γάλα, για παράδειγμα γάλα μακράς διάρκειας - UHT)

Συμβουλή: Όσο περισσότερα λιπαρά περιέχει το γάλα, τόσο παχύτερο θα είναι το τελικό προϊόν.

2. Αφαιρέστε τις λεπίδες ζυμώματος: από το δοχείο ψωμιού, καθώς δεν θα χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή γιαουρτιού.
3. Αδειάστε το ζεστό γάλα στο δοχείο ψωμιού και αφήστε το να κρυώσει κάτω από τους 40°C.
4. Στη συνέχεια, προσθέστε 100 ml φυσικό γιαούρτι/γιαούρτι σόγιας με ζωντανές καλλιέργειες ή καλλιέργεια εκκίνησης μέσα σε γάλα - διαβάστε την περιγραφή στη συσκευασία της καλλιέργειας γιαουρτιού, για να καθορίσετε τη σωστή ποσότητα.
5. Τοποθετήστε το δοχείο ψωμιού στη συσκευή και κλείστε το καπάκι.
6. Συνδέστε το φις σε μια πρίζα.
7. Επιλέξτε το πρόγραμμα 13 (Γιαούρτι). Ο προεπιλεγμένος χρόνος είναι 8 ώρες, αλλά μπορείτε να παρατείνετε τον χρόνο πατώντας το κουμπί "Size".
8. Πατήστε το κουμπί "Start/Stop" για να ξεκινήσετε το πρόγραμμα γιαουρτιού.

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.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

- Αν εμφανιστεί η ένδειξη "HHH" μετά την έναρξη ενός προγράμματος, αυτό σημαίνει ότι η θερμοκρασία στο εσωτερικό εξακολουθεί να είναι υπερβολικά υψηλή. Διακόψτε το πρόγραμμα, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας, ανοίξτε το καπάκι και αφήστε τη συσκευή να κρυώστε εντελώς, πριν να τη χρησιμοποιήσετε ξανά.
- Αν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη "EE0" ή "Err" αφού πατήσετε το κουμπί "Start/Stop", αυτό σημαίνει ότι υπάρχει πρόβλημα στον αισθητήρα θερμότητας. Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας, περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα και στη συνέχεια συνδέστε το ξανά. Αν ο κωδικός σφάλματος εμφανιστεί ξανά, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.
- Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, η συσκευή διαθέτει μια λειτουργία μνήμης, η οποία διατηρεί τις ρυθμίσεις του τρέχοντος προγράμματος για περίπου 10 λεπτά. Αν η παροχή ρεύματος αποκατασταθεί εντός αυτού του χρονικού διαστήματος, η συσκευή θα συνεχίσει τη διαδικασία.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

220-240 V ~ 50 Hz • 750 W (θερμαντήρας)/
100 W (μοτέρ)

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 900 g un 9 g!

PĀRSKATS (sk., 1. att.)

1. Vadības panelis
2. Logs
3. Riekstu dozētājs
4. Dozētāja atbrīvošanas poga
5. Mīcīšanas lāpstiņas
6. Maizes panna
7. Mērglāze
8. Mērkarote
9. Āķis mīcīšanas lāpstiņas noņemšanai

VADĪBAS PANELIS: : (sk., 2. att.)

10. **Menu:** Nospiediet pogu "Menu", lai izvēlētos vajadzīgo programmu. Displejā tiek parādīts programmas numurs un atbilstošais pagatavošanas laiks.
11. **Start/Stop:** Nospiediet pogu "Start/Stop", lai palaistu vai apturētu pašreizējo programmu. Kad programma ir apturēta, displejā mirgo atlikušā laika rādījums.
    Turiet nospiestu pogu, lai atceltu darbojošos programmu.
12. **Browning:** Nospiediet pogu "Browning", lai noteiktās programmās izvēlētos garozas apbrūninašanu. Jūs varat izvēlēties iestatījumu Gaiša, Vidēja vai Tumša.
    (Attiecas tikai uz programmām 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 12)
13. **Time +/-:** Izmantojiet pogas "Time +/-", lai pievienotu aizkaves laiku vai programmā "Custom" pielāgotu laika iestatījumus katram pagatavošanas solim.
14. **Size**: Nospiediet pogu "Size", lai izvēlētos klaipa lielumu.
    Jūs varat izvēlēties 900 g, 1150 g vai 1350 g.
    (Attiecas tikai uz programmām 1, 3, 5, 9, 12)

SIMBOLI DISPLEJĀ:

Mīcīšanas indikators

Raudzēšanas indikators

Cepšanas indikators

Siltuma uzturēšanas indikators

NUT Riekstu dozētāja indikators.
Tiek parādīts programmās, kurās pēdējā mīcīšanas procesa laikā tiek izmantots dozētājs.
Attiecas uz programmām 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 12, 14

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

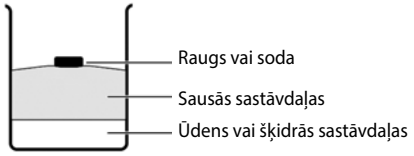
- Noņemiet visas iepakojuma daļas un nolieciet bērniem nepieejamā vietā, lai nepieļautu nejaušu nosmakšanu!
- Novietojiet ierīci uz sausas un līdzenas virsmas piemērotā un labi ventilētā vietā.
- Notīriet ierīci, ievērojot nodaļā "TĪRĪŠANA un APKOPE" norādītās darbības

LIETOŠANA

MAIZES CEPŠANA

1. Atveriet vāku un virzienā uz augšu izņemiet no ierīces maizes pannu.
2. Uzlieciet mīcīšanas lāpstiņas uz maizes pannas piedziņas vārpstām. Pirms mīcīšanas lāpstiņu ievietošanas ieteicams uz piedziņas vārpstām uzziest nedaudz margarīna, lai mīkla neliptu pie lāpstiņām un lai lāpstiņas vēlāk varētu viegli izņemt no maizes.
3. Ielieciet sastāvdaļas maizes pannā. Visām sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā. Vispirms jāpievieno ūdens vai šķidrās sastāvdaļas, pēc tam cukurs, sāls un milti. Raugu vai cepamo pulveri vienmēr pievienojiet beigās. Raugs nedrīkst saskarties ar sāli vai šķidrumiem.

Piezīme. Maksimālais miltu un rauga daudzums ir 900 g un 9 g!



4. Ievietojiet maizes pannu ierīcē. Pārliecinieties, ka novietojums ir pareizs, tad spiediet to uz leju, līdz tā fiksējas vietā.
5. Aizveriet ierīces vāku.
6. Iespraudiet elektrotīkla kontaktdakšu strāvas kontaktligzdā. Atskan skaņas signāls, un displejā tiek parādīts programmas numurs un pamatprogrammas 1 ilgums.
7. Nospiediet pogu "Menu", lai izvēlētos piemērotu programmu. Skatiet programmu sarakstu.
8. Nospiediet pogu "Size", lai izvēlētos piemērotu klaipa lielumu. Pašlaik izvēlētais iestatījums ir parādīts ar atzīmi displejā. (Šis iestatījums attiecas tikai uz programmām 1, 3, 5, 9, 12)
9. Nospiediet pogu "Browning", lai izvēlētos vēlamo garozas apbrūninašanas pakāpi. Pašlaik izvēlētais iestatījums ir parādīts ar atzīmi displejā. (Šis iestatījums attiecas tikai uz programmām 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 12)
10. Ja vēlaties, varat iestatīt cepšanas beigu laiku, izmantojot pogas "Time +/-". Tādējādi tiek atlikts pagatavošanas sākums. Displejā tiek parādīts, pēc cik ilga laika maize būs gatava. Maksimālais pagatavošanas laiks ir 13 stundas. (Aizkaves funkcija nav pieejama programmām 4, 8, 10, 11, 13)
11. Nospiediet pogu "Start/Stop", lai sāktu pagatavošanu.
12. Kad cepšanas process ir pabeigts, atskan skaņas signāls (10 pīkstieni) un displeja rādījums ir 0:00. Pēc cepšanas ierīce automātiski pārslēdzas siltuma uzturēšanas režīmā, kurš darbojas 1 stundu. Jūs varat to pārtraukt, nospiežot pogu "Start/Stop".

MAIZES IZŅEMŠANA:

Izņemot karsto maizi no ierīces, vienmēr izmantojiet virtuves cimdus. Turiet maizes pannu ar apakšu uz augšu virs galda virsmas un uzmanīgi kratiet, līdz klaips izkrīt no maizes pannas. Ja maize nenoslīd no mīcīšanas lāpstiņām, uzmanīgi izņemiet mīcīšanas lāpstiņas, izmantojot komplektā iekļauto āķi.

PROGRAMMU SARAKSTS:

1. Basic (Pamata):
Šī programma ir piemērota baltmaizes cepšanai, kas pārsvarā sastāv no kviešu miltiem, un jūs iegūstat kompaktas konsistences maizi.

2. Quick (Ātrā):
Šī programma samīca, uzraudzē un izcep maizi īsākā laikā nekā pamata programma. Tomēr ar šo iestatījumu cepta maize parasti ir mazāka un tai ir blīva struktūra.

3. French (Franču):
Šī programma ir piemērota, lai ceptu čaganu maizi no smalki samaltiem miltiem, un maizei parasti ir kraukšķīga garoziņa.

4. Ultra-Fast (Īpaši ātrā):
Šī programma samīca, uzraudzē un izcep maizi visīsākajā laikā. Parasti maize ir mazāka un raupjāka nekā tā, kas cepta ar programmu "Quick".

5. Whole wheat (Pilngraudu):
Šī programma ir piemērota rupju miltu, piemēram, pilngraudu kviešu miltu vai pilngraudu rudzu miltu, apstrādei, tādējādi iegūstot smagu un kompaktu maizi.

6. Cake (Kūka):
Izmantojiet šo programmu, lai izceptu kūku pēc savas receptes vai no gataviem kūku maisījumiem.

7. Dough (Mīkla):
Ar šo programmu var mīcīt rauga mīklu maizītēm, picām vai citiem konditorejas izstrādājumiem. Šajā programmā ietilpst mīcīšanas un raudzēšanas fāzes.

8. Bake (Cepšana):
Papildu cepšanai maizei, kas ir pārāk gaiša vai nav pilnībā izcepusies. Ar šo programmu var cept arī gatavu mīklu. Cepšanas laiku var iestatīt no 10 līdz 60 minūtēm ar pogām "Time +/-". Kad cepšanas process ir beidzies, maizei aptuveni stundu tiek uzturēts siltums. Tas neļauj maizei kļūt pārāk mitrai.

9. Sweet bread (Saldā maize):
Šī programma ir ideāli piemērota, ja vēlaties savai maizei pievienot papildu cukuru vai sastāvdaļas, piemēram, augļu sulu, žāvētus augļus, kokosriekstu skaidiņas, rozīnes vai šokolādi. Ar šo programmu iegūst čaganāku, gaisīgāku maizi.

10. Jam (Ievārījums):
Šo programmu izmanto ievārījumu, marmelādes, želejas un citu ziežamu augļu produktu pagatavošanai. Sasmalciniet augļus un dārzeņus, pirms pievienojat tos maizes pannā.

11. Mix/Stir (Maisīšana/jaukšana):
Šī programma ir paredzēta tikai mīcīšanai.

12. Gluten free (Bezglutēna):
Maizei, kas pagatavota no bezglutēna miltiem un cepamajiem maisījumiem. Bezglutēna miltiem nepieciešams ilgāks laiks, lai uzsūktu šķidrumu, un tiem ir atšķirīgas raudzēšanas īpašības.

13. Yoghurt (Jogurts):
Jūs varat izmantot šo programmu, lai pagatavotu jogurtu no govs piena vai sojas piena. Detalizētus norādījumus skatiet sadaļā "Jogurta pagatavošana".

14. Custom (Pielāgojamā)
Pielāgojamā programma ļauj pielāgot laiku katram maizes cepšanas procesa solim.
Kad ir izvēlēta programma 14, nospiediet pogu "Size", lai pārslēgtos starp atsevišķiem pagatavošanas soļiem. Izmantojiet pogas "Time +/-", lai pielāgotu izvēlētā soļa laiku.

Secība		Pielāgojams laika diapazons
	Mīcīšana 1:	5-13 minūtes
	Raudzēšana 1:	25-60 minūtes
	Mīcīšana 2:	5-20 minūtes

	Raudzēšana 2:	5-40 minūtes
	Raudzēšana 3:	0-60 minūtes
	Cepšana:	0-80 minūtes
	Siltuma uzturēšana:	0-60 minūtes

Kad visiem soļiem ir iestatīts vēlamais laiks, nospiediet pogu "Start/Stop", lai saglabātu iestatījumus.

JOGURTA PAGATAVOŠANA

1. Katliņā ielejiet 2 litrus piena/sojas piena un uzkarsējiet līdz vismaz 90°C, lai sterilizētu. (Šis solis nav nepieciešams, ja izmantojat sterilizētu pienu, piemēram, UHT pienu (īpaši augstā temperatūrā sterilizēts piens))

Padoms: Jo lielāks ir piena tauku saturs, jo biezāks būs gatavais produkts.

2. Izņemiet no maizes pannas mīcīšanas lāpstiņas, jo jogurta pagatavošanai tās nav vajadzīgas.
3. Ielejiet karsto pienu maizes pannā un ļaujiet tam atdzist līdz temperatūrai, kas zemāka par 40°C.
4. Pēc tam pievienojiet 100 ml dabīgā jogurta/ sojas jogurta, kas satur dzīvas, aktīvas kultūras vai tā vietā iemaisiet pienā jogurta starta kultūras pulveri – izlasiet aprakstu uz jogurta starta kultūras iepakojuma, lai noteiktu pareizo daudzumu.
5. Ievietojiet maizes pannu ierīcē un aizveriet vāku.
6. Iespraudiet elektrotīkla kontaktdakšu strāvas ligzdā.
7. Izvēlieties programmu 13 (Jogurts). Noklusējuma laiks ir 8 stundas, bet jūs varat pagarināt laiku, nospiežot pogu "Size".
8. Nospiediet pogu "Start/Stop", lai palaistu jogurta programmu.

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.

TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

- Ja pēc programmas palaišanas ir redzams rādījums "HHH", tas nozīmē, ka iekšpusē joprojām ir pārāk augsta temperatūra. Lūdzu, apturiet programmu, atvienojiet strāvas vadu, atveriet vāku un pirms atkārtotas izmantošanas ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.
- Ja pēc pogas "Start/Stop" nospiešanas displejā ir redzams rādījums "EE0" vai "Err", ir radusies problēma ar temperatūras sensoru. Atvienojiet strāvas vadu, pagaidiet dažas sekundes un pēc tam pievienojiet to atpakaļ. Ja joprojām tiek rādīts kļūdas kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Strāvas padeves pārtraukuma gadījumā ierīcei ir atmiņas funkcija, kas aptuveni 10 minūtes saglabā pašreizējās programmas iestatījumus. Ja šajā laikā strāvas padeve tiek atjaunota, ierīce turpina procesu.

TEHNISKIE DATI:

220-240 V ~ 50 Hz • 750 W (sildītājs)/100 W (motors)

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 900 g ir 9 g!

APŽVALGA (žr. pav. 1)

1. Valdymo skydelis
2. Langelis
3. Riešutų dozatorius
4. Dozatoriaus atleidimo mygtukas
5. Minkymo mentės
6. Duonos kepimo forma
7. Matavimo puodelis
8. Matavimo šaukštas
9. Kablys minkymo mentei nuimti

VALDYMO SKYDELIS: (žr. pav. 2)

10. **Menu:** Norėdami pasirinkti pageidaujamą programą, paspauskite mygtuką „Menu“. Ekrane pasirodo programos numeris ir atitinkama paruošimo trukmė.
11. **Start/Stop:** Norėdami paleisti arba pristabdyti dabartinę programą, paspauskite mygtuką „Start/Stop“. Pristabdžius programą, ekrane mirksi likusi trukmė. Jei norite atšaukti vykdomą programą, palaikykite mygtuką nuspaudę.
12. **Browning:** Norėdami pasirinkti konkrečių programų plutos skrudinimą, paspauskite mygtuką „Browning“. Galite rinktis „Šviesi“, „Vidutinė“ arba „Tamsi“. (Taikoma tik 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9 ir 12 programoms.)
13. **Time +/-**: Mygtukais „Time +/–“ įtraukite paruošimo proceso atidėjimo laiką arba parinkite kiekvieno ruošimo etapo laiko nuostatas programoje „Custom“.
14. **Size**: Norėdami pasirinkti pageidaujamą kepalo dydį, paspauskite mygtuką „Size“.
    Galite rinktis 900 g, 1150 g arba 1350 g.
    (Taikoma tik 1, 3, 5, 9 ir 12 programoms.)

SIMBOLIAI EKRANE:

Minkymo indikatorius

Kėlimo indikatorius

Kepimo indikatorius

Šilumos palaikymo indikatorius

NUT Riešutų dozatoriaus indikatorius.
Pasirodo programose, kuriose dozatorius naudojamas paskutinio minkymo proceso metu. Taikoma 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 12 ir 14 programoms.

PRIEŠ NAUDOJANT PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ

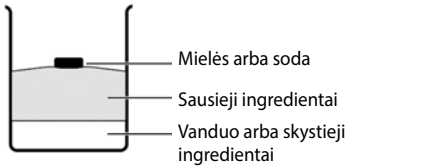
- Išimkite visas pakuotės dalis ir laikykite jas atokiau nuo vaikų, kad neuždustų!
- Pastatykite prietaisą ant sauso ir lygaus pagrindo, tinkamoje ir gerai vėdinamoje vietoje.
- Išvalykite prietaisą vadovaudamiesi skyriaus VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA nurodytais veiksmais.

NAUDOJIMAS

DUONOS KEPIMAS

1. Atidarykite dangtį ir ištraukite duonos kepimo formą aukštyn iš prietaiso.
2. Sumontuokite minkymo mentes ant duonos kepimo formos pavaros velenų. Prieš įkišant minkymo mentes, ant pavaros velenų rekomenduojama užtepti šiek tiek margarino, kad tešla nepriliptų prie menčių ir vėliau jas būtų lengva ištraukti iš duonos.
3. Sudėkite ingredientus į duonos kepimo formą.
   Visi ingredientai turi būti kambario temperatūros. Pirmiausia reikia pilti vandenį arba skystus ingredientus, po to – berti cukrų, druską ir miltus. Mielės arba kepimo milteliai visada dedami pabaigoje. Užtikrinkite, kad mielės neturėtų sąlyčio su druska arba skysčiais.

Pastaba. Didžiausias miltų ir mielių kiekis yra 900 g ir 9 g!



4. Įdėkite duonos kepimo formą į prietaisą. Įsitikinkite, kad ji tinkamai nustatyta, tada paspauskite ją žemyn, kol užsifiksuos.
5. Uždarykite prietaiso dangtį.
6. Prijunkite maitinimo kištuką prie elektros lizdo. Pasigirsta signalas, o ekrane parodomas 1 bazinės programos numeris ir trukmė.

7. Paspauskite mygtuką „Menu“, kad pasirinktumėte atitinkamą programą. Žr. programų sąrašą.
8. Norėdami pasirinkti tinkamą kepalo dydį, paspauskite mygtuką „Size“. Esamą išranką rodo žyma ekrane. (Ši nuostata taikoma tik 1, 3, 5, 9 ir 12 programoms.)
9. Norėdami pasirinkti pageidaujamą plutos skrudinimo laipsnį, paspauskite mygtuką „Browning“. Esamą išranką rodo žyma ekrane. (Ši nuostata taikoma tik 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9 ir 12 programoms.)
10. Jei pageidaujate, mygtukais „Time +/–“ galite nustatyti kepimo proceso pabaigos laiką. Taip ruošimo pradžia bus atidėta. Ekrane parodoma, po kiek laiko duona bus iškepta. Ilgiausia ruošimo trukmė – 13 valandų. (Atidėjimo funkcija neveikia 4, 8, 10, 11 ir 13 programose.)
11. Norėdami pradėti ruošimą, paspauskite mygtuką „Start/Stop“.
12. Baigus kepimo procesą, pasigirsta garsinis signalas (10 pyptelėjimų), o ekrane pasirodo 0:00. Po kepimo prietaisas automatiškai persijungia į šilumos palaikymo režimą, kuris trunka 1 valandą. Jį galite pertraukti paspausdami mygtuką „Start/Stop“.

DUONOS IŠĖMIMAS

Išimdami karštą duonos kepimo formą iš prietaiso, visada mūvėkite virtuvines pirštines. Palaikykite duonos kepimo formą apverstą virš stalviršio ir švelniai purtykite, kol kepalas iškris iš duonos kepimo formos. Jei duona nenuslysta nuo minkymo menčių, atsargiai ištraukite minkymo mentes pridėtu kabliu.

PROGRAMŲ SĄRAŠAS

1. „Basic“ (bazinė)
Ši programa tinka kepti baltą duoną, kurios didžiąją dalį sudaro kvietiniai miltai. Prietaisas iškeps kompaktiškos konsistencijos duoną.

2. „Quick“ (sparčioji)
Ši programa duoną išminko, iškelia ir iškepa greičiau nei bazinė programa. Vis dėlto pagal šią nuostatą iškepta duona paprastai būna mažesnė ir tankesnės tekstūros.

3. „French“ (prancūziška)
Ši programa tinka kepti purią duoną iš smulkiai maltų miltų, kurios plutelė paprastai būna traški.

4. „Ultra-Fast“ (itin sparti)
Ši programa išminko, iškelia ir iškepa duoną per trumpiausią laiką. Paprastai duona būna mažesnė ir rupesnė nei iškepta naudojant programą „Quick“.

5. „Whole wheat“ (viso grūdo kviečių)
Ši programa tinka stipriems miltams, pvz., viso grūdo kvietiniams arba viso grūdo ruginiams miltams, apdoroti, kad duona būtų sunki ir kompaktiška.

6. „Cake“ (pyrago)
Naudokite šią programą pyragui kepti pagal savo receptą arba paruoštus pyrago mišinius.

7. „Dough“ (tešla)
Šia programa galima minkyti mielinę tešlą, skirtą bandelėms, picai arba kitiems kepiniams. Programa apima minkymo ir kildinimo etapus.

8. „Bake“ (kepimo)
Skirta papildomai iškepti per šviesią arba neiškepusią duoną. Naudodami šią programą, taip pat galite kepti paruoštą tešlą. Kepimo trukmę mygtukais „Time +/–“ galima nustatyti intervale nuo 10 iki 60 minučių. Pasibaigus kepimo procesui, duona maždaug valandą išlaikoma šilta. Taip neleidžiama duonai pernelyg sudrėkti.

9. „Sweet bread“ (saldžiosios duonos)
Ši programa idealiai tinka, jei į duoną norite įdėti (įpilti) papildomo cukraus arba ingredientų, pvz., vaisių sulčių, džiovintų vaisių, kokoso drožlių, razinų arba šokolado. Programa iškepa putlesnę, puresnę duoną.

10. „Jam“ (džemas)
Ši programa naudojama džemui, marmeladui, želei ir kitoms vaisių užtepėlėms gaminti. Prieš dėdami į duonos kepimo formą, vaisius ir daržoves sutrinkite.

11. „Mix/Stir“ (maišymo)
Ši programa skirta tik minkymui.

12. „Gluten free“ (be glitimo)
Duonai iš miltų ir kepimo mišinių be glitimo kepti. Miltai be glitimo trunka ilgiau skysčiui sugerti ir pasižymi kitokiomis kildinimo savybėmis.

13. „Yoghurt“ (jogurto)
Šią programą galite naudoti jogurtui iš karvės arba sojų pieno gaminti. Žr. sk. „Jogurto gaminimas“, kur rasite išsamių instrukcijų.

14. „Custom“ (tinkinama)
Tinkinama programa leidžia reguliuoti kiekvieno duonos kepimo etapo trukmę.
Kai pasirinkta 14 programa, paspauskite mygtuką „Size“, kad perjungtumėte atskirus ruošimo etapus. Mygtukais „Time +/–“ galima nustatyti pasirinkto etapo trukmę.

Seka		Reguliuojamas laiko intervalas
	1 minkymas	5-13 minučių
	1 kildinimas	25-60 minučių
	2 minkymas	5-20 minučių
	2 kildinimas	5-40 minučių
	3 kildinimas	0-60 minučių
	Kepimas	0-80 minučių
	Šilumos palaikymas	0-60 minučių

Kai visiems etapams bus priskirtos pageidaujamos trukmės, paspauskite mygtuką Start/Stop“, kad įrašytumėte nuostatas.

JOGURTO GAMINIMAS

1. Į puodą supilkite 2 litrus (sojos) pieno ir užvirinkite jį bent iki 90°C temperatūros, kad sterilizuotumėte. (Jei naudojate sterilizuotą pieną, pvz., itin aukštoje temperatūroje pasterizuotą pieną, šio veiksmo atlikti nereikia.)

Patarimas: Kuo riebesnis pienas, tuo tirštesnis bus galutinis produktas.

2. Iš duonos kepimo formos išimkite minkymo mentes, nes jos nenaudojamos jogurtui gaminti.
3. Karštą pieną supilkite į duonos kepimo formą ir leiskite jam atvėsti iki žemesnės nei 40°C temperatūros.
4. Tada į pieną įpilkite 100 ml natūralaus arba sojos jogurto, kuriame yra gyvų, aktyvių kultūrų, arba įmaišykite jogurto starterio kultūrų miltelių. Norėdami nustatyti reikiamą kiekį, perskaitykite aprašymą ant jogurto starterio pakuotės.
5. Įdėkite duonos kepimo formą į prietaisą ir uždarykite dangtį.
6. Prijunkite maitinimo kištuką prie elektros lizdo.
7. Pasirinkite 13 programą (jogurto). Numatytoji trukmė yra 8 valandos, tačiau galite pratęsti laiką paspausdami mygtuką„Size“.
8. Norėdami pradėti jogurto programą, paspauskite mygtuką„Start/Stop“.

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.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

- Jei, paleidus programą, pasirodo užrašas HHH, tai reiškia, kad temperatūra viduje vis dar per aukšta. Sustabdykite programą, atjunkite maitinimo kabelį, atidarykite dangtį ir prieš vėl naudodami prietaisą leiskite jam visiškai atvėsti.
- Jei, paspaudus mygtuką„Start/Stop“, ekrane pasirodo EE0 arba„Err“, vadinasi, kilo šilumos jutiklio problema. Atjunkite maitinimo kabelį, palaukite kelias sekundes, tada vėl jį prijunkite. Jei klaidos kodas vis dar rodomas, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
- Jei nutrūktų elektros tiekimas, prietaisas turi atminties funkciją, kuri maždaug 10 minučių saugo esamos programos nuostatas. Jei per šį laiką elektros energijos tiekimas bus atnaujintas, prietaisas pratęs procesą.

TECHNINIAI DUOMENYS:

220-240 V ~ 50 Hz • 750 W (šildytuvas)/100 W (variklis)

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 900 g ja 9 g!

ÜLEVAADE (vt joonis 1)

1. Juhtpaneel
2. Aken
3. Pähklidosaator
4. Dosaatori vabastusnupp
5. Sõtkumisterad
6. Leivapann
7. Mõõtetops
8. Mõõtelusikas
9. Konks sõtkumistera eemaldamiseks

JUHTPANEEL: (vt joonis 2)

10. **Menu:** Soovitud programmi valimiseks vajutage nuppu „Menu". Ekraanile ilmub programmi number ja vastav ettevalmistusaeg.
11. **Start/Stop:** Käimasoleva programmi käivitamiseks või peatamiseks vajutage nuppu „Start/Stop". Kui programm on peatatud, vilgub ekraanil järelejäänud aeg. Käimasoleva programmi tühistamiseks hoidke nuppu all.
12. **Browning:** Konkreetsete programmide jaoks kooriku pruunistamise valimiseks vajutage nuppu „Browning". Saate valida heleda, keskmise ja tumeda vahel. (Kehtib ainult programmide 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9 ja 12 puhul)
13. **Time +/-:** Kasutage nuppu „Time +/-", et lisada ettevalmistusprotsessile viivitusaeg või kohandada iga ettevalmistusetapi ajaseadeid programmis „Custom".
14. **Size**: Soovitud pätsi suuruse valimiseks vajutage nuppu „Size". Valida saab 900 g, 1150 g ja 1350 g vahel. (Kehtib ainult programmidele 1, 3, 5, 9 ja 12)

EKRAANI SÜMBOLID:

Sõtkumise märgutuli

Kerkimise märgutuli

Küpsetamise märgutuli

Soojas hoidmise märgutuli

NUT Pähklidosaatori märgutuli. Ilmub programmides, kus dosaatorit kasutatakse viimase sõtkumise ajal. Kehtib programmidele 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 12 ja 14.

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

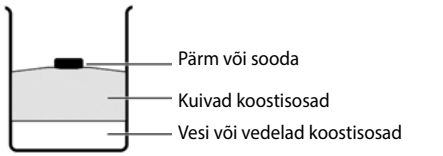
- Eemaldage kõik pakendi osad ja hoidke need lämbumise vältimiseks lastele kättesaamatus kohas!
- Asetage seade kuivale ja tasasele pinnale sobivasse ja hästi ventileeritud kohta.
- Puhastage seadet, järgides peatükis „PUHASTAMINE JA HOOLDUS" toodud samme.

KASUTAMINE

LEIVA KÜPSETAMINE

1. Avage kaas ja tõmmake leivavorm seadmest ülespoole kergitades välja.
2. Kinnitage sõtkumisterad leivavormi veovõllidele. Enne sõtkumisterade sisestamist on soovitatav veovõllidele panna veidi margariini, et tainas terade külge ei kleepuks ja neid saaks hiljem kergemini leivast eemaldada.
3. Pange koostisosad leivavormi. Kõik koostisosad peavad olema toatemperatuuril. Esmalt tuleks lisada vesi või vedelad koostisosad, seejärel suhkur, sool ja jahu. Pärm või küpsetuspulber lisage alati lõpus. Veenduge, et pärm ei puutuks kokku soola ega vedelikega.

Märkus. Maksimaalne jahu ja pärmi kogus on vastavalt 900 g ja 9 g!



4. Sisestage leivapann seadmesse. Veenduge, et see oleks õigesti paigutatud, seejärel vajutage seda alla, kuni see oma kohale lukustub.
5. Sulgege seadme kaas.
6. Sisestage toitejuhe pistikupessa. Kostab helisignaal ja ekraanil kuvatakse 1. põhiprogrammi number ja kestus.
7. Vastava programmi valimiseks vajutage nuppu „Menu". Vaadake programmide loendit.

8. Vastava pätsi suuruse valimiseks vajutage nuppu „Size". Praegust valikut näitab tähis ekraanil. (See säte kehtib ainult programmidele 1, 3, 5, 9 ja 12)
9. Soovitud kooriku pruunistusastme valimiseks vajutage nuppu „Browning". Praegust valikut näitab tähis ekraanil. (See säte kehtib ainult programmide 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9 ja 12 puhul)
10. Soovi korral saate määrata küpsetusprotsessi lõpuaja, vajutades nuppu „Time +/-". See lükkab ettevalmistuse algust edasi. Ekraanil kuvatakse aeg, mille möödudes on leib valmis. Maksimaalne ettevalmistusaeg on 13 tundi. (Viivitusfunktsioon pole programmide 4, 8, 10, 11 ja 13 jaoks saadaval)
11. Käimasoleva programmi käivitamiseks vajutage nuppu „Start/Stop".
12. Kui küpsetusprotsess on lõppenud, kostub 10 helisignaali ja ekraanil kuvatakse 0:00. Pärast küpsetamist lülitub seade automaatselt sooja hoidmise režiimile, mis kestab 1 tund. Saate selle katkestada, vajutades nuppu „Start/Stop".

LEIVA EEMALDAMINE

Kasutage kuuma leivavormi seadmest eemaldamisel alati pajalappe. Hoidke leivavormi lauaplaadi kohal tagurpidi ja raputage seda ettevaatlikult, kuni päts leivavormist välja kukub. Kui päts ei libise sõtkumisteradelt maha, eemaldage sõtkumisterad koos kaasasoleva konksuga ettevaatlikult.

PROGRAMMIDE LOETELU:

1. Basic (Tavaline):
See programm sobib valdavalt nisujahust valmistatud saia küpsetamiseks ja päts tuleb kompaktse konsistentsiga.

2. Quick (Kiire):
See programm sõtkub, kergitab ja küpsetab leiba lühema ajaga kui põhiprogramm. Selle seadistusega küpsetatud leib on aga tavaliselt väiksem ja tiheda tekstuuriga.

3. French (Prantsuse):
See programm sobib peeneks jahvatatud jahust koheva saia küpsetamiseks, millel on tavaliselt krõbe koorik.

4. Ultra-Fast (Ülikiire):
See programm sõtkub, kergitab ja küpsetab leiva võimalikult lühikese ajaga. Tavaliselt on leib väiksem ja krobelisem kui programmiga „Quick" küpsetatud leib.

5. Whole wheat (Täistera):
See programm sobib tugeva jahu, näiteks täistera-nisujahu või täisrukkijahu töötlemiseks, mille tulemuseks on raske ja kompaktne leib.

6. Cake (Kook):
Kasutage seda programmi oma retsepti järgi koogi või valmiskoogisegude küpsetamiseks.

7. Dough (Tainas):
Selle programmiga saab sõtkuda pärmitaignast saiakeste, pitsa või muude küpsetiste valmistamiseks. Programm sisaldab sõtkumise ja kergitamise etappe.

8. Bake (küpsetamine):
Liiga heleda või läbiküpsemata leiva lisaküpsetamiseks. Selle programmiga saate küpsetada ka valmis tainast. Küpsetusaega saab seadistada vahemikus 10–60 minutit, kasutades nuppu „Time +/-". Pärast küpsetusprotsessi lõppu hoitakse leiba umbes tund aega soojas. See hoiab ära leiva liiga niiskeks muutumise.

9. Sweet bread (Magus leib):
See programm sobib hästi, kui soovite oma leivale lisada ekstra suhkrut või koostisosi, nagu puuviljamahl, kuivatatud puuviljad, kookoshelbed, rosinad või šokolaad. Programmi tulemuseks on kohev ja õhulisem leib/sai.

10. Jam (Moos):
Seda programmi kasutatakse moosi, marmelaadi, tarretise ja muude puuviljamäärete valmistamiseks. Püreestage puu- ja köögiviljad enne leivavormi lisamist.

11. Mix/Stir (Segamine):
See programm on mõeldud ainult sõtkumiseks.

12. Gluten free (Gluteenivaba):
Gluteenivabadest jahudest ja küpsetussegudest leibade valmistamiseks. Gluteenivaba jahu imab vedelikku kauem ja sellel on erinevad kerkimisomadused.

13. Yoghurt (Jogurt):
Selle programmi abil saate valmistada lehma- või sojapiimast jogurtit. Täpsemad juhised leiate jaotisest „Jogurti valmistamine".

14. Custom (Kohandatav):
Kohandatav programm võimaldab teil leivaküpsetusprotsessi iga etapi jaoks aega reguleerida. Kui valitakse programm 14, vajutage üksikute ettevalmistusetappide vahel liikumiseks nuppu „Size". Valitud sammu aja reguleerimiseks kasutage nuppu „Time +/-".

Järjestus		Reguleeritav ajavahemik
	Sõtkumine 1:	5-13 minutit
	Kerkimine 1:	25-60 minutit
	Sõtkumine 2:	5-20 minutit
	Kerkimine 2:	5-40 minutit
	Kerkimine 3:	0-60 minutit
	Küpsetamine:	0-80 minutit
	Hoia soojas:	0-60 minutit

Kui kõigi sammude jaoks on määratud soovitud ajad, vajutage sätete salvestamiseks nuppu „Start/Stop".

JOGURTI VALMISTAMINE

1. Valage potti 2 liitrit piima/sojapiima ja keetke see steriliseerimiseks vähemalt 90°C-ni. (See samm ei ole vajalik, kui kasutate steriliseeritud piima – nt kõrgkuumutatud piima)

Nõuanne: Mida rohkem rasva piim sisaldab, seda paksem on valmistoode.

2. Eemaldage leivavormilt sõtkumisterad, sest neid jogurti valmistamisel ei kasutata.
3. Valage kuum piim leivavormi ja laske sellel jahtuda alla 40°C-ni.
4. Seejärel lisage 100 ml naturaalset jogurtit/ sojajogurtit, mis sisaldab elus-, aktiivkultuure, või segage piima sisse hoopis jogurtijuuretise kultuuripulbrit – õige koguse määramiseks lugege jogurti valmistamispakil olevat õpetust.
5. Sisestage leivavorm seadmesse ja sulgege kaas.
6. Sisestage toitejuhe pistikupessa.
7. Valige programm 13 (Jogurt). Vaikimisi on aeg 8 tundi, kuid saate aega pikendada, vajutades nuppu „Size".
8. Jogurtiprogrammi käivitamiseks vajutage nuppu „Start/Stop".

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.

TÕRKEOTSING

- Kui pärast programmi käivitamist kuvatakse „HHH", tähendab see, et sisetemperatuur on endiselt liiga kõrge. Peatage programm, eemaldage toitejuhe, avage kaas ja laske seadmel enne uuesti kasutamist täielikult jahtuda.
- Kui ekraanil kuvatakse pärast „Start/Stop" nupu vajutamist „EE0" või „Err", on probleem termoanduris. Ühendage toitejuhe lahti, oodake mõni sekund ja seejärel ühendage uuesti. Veakoodi püsimisel võtke ühendust klienditeenindusega.
- Elektrikatkestuse korral on seadmel mälufunktsioon, mis hoiab praeguse programmi sätteid umbes 10 minutit. Kui selle aja jooksul toide taastub, jätkab seade protsessi.

TEHNILINE KIRJELDUS

220-240 V • 50 Hz • 750 W (küttekeha)/100 W (mootor)

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 900 g a 9 g!

PŘEHLED (viz obr. 1)

1. Ovládací panel
2. Okno
3. Dávkovač ořechů
4. Tlačítko pro uvolnění dávkovače
5. Hnětací čepele
6. Pánev na chléb
7. Odměrka
8. Odměrka
9. Hák pro sejmutí hnětacího nože

OVLÁDACÍ PANEL: (viz obr. 2)

10. **Menu:** Stisknutím tlačítka „Menu“ vyberte požadovaný program. Na displeji se zobrazí číslo programu a odpovídající doba přípravy.
11. **Start/Stop:** Stisknutím tlačítka „Start/Stop“ spustíte nebo pozastavíte aktuální program. Když je program zastaven, na displeji bliká zbývající čas. Podržením tlačítka zrušíte spuštěný program.
12. **Browning:** Stisknutím tlačítka „Browning“ zvolte propečení kůrky pro konkrétní programy. Můžete si vybrat světlou, střední nebo tmavou. (Platí pouze pro programy 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 12)
13. **Time +/-**: Pomocí tlačítek „Time +/-“ můžete přidat čas zpoždění do procesu přípravy nebo upravit nastavení času jednotlivých kroků přípravy v rámci programu „Custom“.
14. **Size**: Stisknutím tlačítka „Size“ vyberte požadovanou velikost bochníku. Můžete si vybrat 900 g, 1150 g nebo 1350 g. (platí pouze pro programy 1, 3, 5, 9, 12)

ZOBRAZENÍ SYMBOLŮ:

Indikátor hnětení

Indikátor kynutí

Indikátor pečení

Indikátor udržování tepla

NUT Indikátor dávkovače ořechů.
Objevuje se v programech, kde se dávkovač používá během posledního hnětení.
Platí pro programy 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 12, 14.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

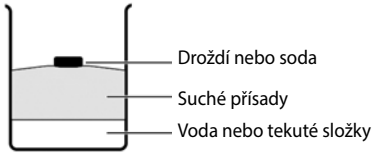
- Odstraňte všechny části obalu a uchovávejte je mimo dosah dětí, aby nedošlo k udušení!
- Spotřebič umístěte na suchý a rovný povrch na vhodném a dobře větraném místě.
- Spotřebič vyčistěte podle pokynů uvedených v kapitole „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“.

POUŽÍVÁNÍ

PEČENÍ CHLEBA

1. Otevřete víko a vytáhněte pánev na chléb ze spotřebiče směrem nahoru.
2. Nasaďte hnětací čepele na hnací hřídele pánve na chléb. Před vložením hnětacích čepelí doporučujeme hnací hřídele potřít margarínem, aby se těsto na čepele nelepilo a aby je bylo možné později z chleba snadno odstranit.
3. Ingredience vložte do formy na chléb. Všechny ingredience by měly mít pokojovou teplotu. Nejprve se přidá voda nebo tekuté přísady, poté cukr, sůl a mouka. Droždí nebo prášek do pečiva přidávejte vždy až na konci. Dbejte na to, aby droždí nepřišlo do styku se solí nebo tekutinami.

Poznámka: Maximální množství mouky a droždí je 900 g a 9 g!



4. Vložte chlebovou formu do spotřebiče. Ujistěte se, že je správně umístěna, a pak ji zatlačte dolů, dokud nezapadne na místo.
5. Zavřete víko spotřebiče.
6. Zasuňte síťovou zástrčku do elektrické zásuvky. Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí číslo programu a doba trvání základního programu 1.
7. Stisknutím tlačítka „Menu“ vyberte příslušný program. Viz seznam programů.
8. Stisknutím tlačítka „Size“ vyberte příslušnou velikost bochníku. Aktuální výběr je na displeji označen značkou. (Toto nastavení platí pouze pro programy 1, 3, 5, 9, 12)
9. Stisknutím tlačítka „Browning“ zvolte požadovaný stupeň propečení kůrky. Aktuální výběr je na displeji označen značkou. (Toto nastavení platí pouze pro programy 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 12).
10. V případě potřeby můžete nastavit čas ukončení pečení pomocí tlačítek „Time +/-“. Tím se zahájení přípravy zpozdí. Na displeji se zobrazí čas, za který bude chléb hotový. Maximální doba přípravy je 13 hodin. (Funkce zpoždění není k dispozici pro programy 4, 8, 10, 11, 13).
11. Přípravu zahájíte stisknutím tlačítka „Start/Stop“.
12. Po dokončení pečení se ozve zvukový signál (10 pípnutí) a na displeji se zobrazí 0:00. Po skončení pečení se spotřebič automaticky přepne do režimu udržování teploty, který trvá 1 hodinu. Můžete jej přerušit stisknutím tlačítka „Start/Stop“.

VYJMUTÍ CHLEBA:
Při vyjímání horké pánve na chléb ze spotřebiče vždy používejte kuchyňské rukavice. Podržte pánev na chléb dnem vzhůru nad deskou stolu a jemně s ní třeste, dokud bochník nevypadne z formy. Pokud chléb z hnětacích nožů nesklouzne, opatrně je sejměte přiloženým hákem.

SEZNAM PROGRAMŮ:

1. Basic (Základní):
Tento program je vhodný pro pečení bílého chleba, který se skládá převážně z pšeničné mouky, a získáte chléb s kompaktní konzistencí.

2. QUICK (RYCHLÝ):
Tento program hněte, kyne a peče chléb kratší dobu než základní program. Chléb upečený s tímto nastavením je však obvykle menší a má hutnou strukturu.

3. French (francouzský):
Tento program je vhodný pro pečení nadýchaného chleba z jemně mleté mouky, který má obvykle křupavou kůrku.

4. Ultra-Fast (ultrarychlý):
Tento program uhněte, vykyne a upeče chléb v co nejkratším čase. Obvykle je chléb menší a hrubší než chléb upečený v programu „Quick“.

5. Whole wheat (celozrnná pšenice):
Tento program je vhodný pro zpracování hutné mouky, jako je celozrnná pšeničná mouka nebo celozrnná žitná mouka, což vede k výrobě těžkého a kompaktního chleba.

6. Cake (Dort):
Pomocí tohoto programu upečete dort podle vlastního receptu nebo z hotových dortových směsí.

7. Dough(Těsto):
Pomocí tohoto programu lze hníst kynuté těsto na chléb, pizzu nebo jiné pečivo. Program zahrnuje fázi hnětení a kynutí.

8. Bake (Pečení):
Pro dodatečné pečení chleba, který je příliš lehký nebo není propečený. Pomocí tohoto programu můžete také péct hotové těsto. Dobu pečení lze nastavit v rozmezí 10 až 60 minut pomocí tlačítek „Time +/-“. Po skončení pečení se chléb uchovává asi hodinu v teple. Tím se zabrání tomu, aby byl chléb příliš vlhký.

9. Sweet bread (Sladký chléb):
Tento program je ideální, pokud chcete do chleba přidat další cukr nebo přísady, jako je ovocná šťáva, sušené ovoce, kokosové vločky, rozinky nebo čokoláda. Výsledkem programu je nadýchanější a vzdušnější chléb.

10. Jam (Džem):
Tento program se používá k výrobě džemů, marmelád, rosolů a dalších ovocných pomazánek. Ovoce a zeleninu před přidáním do pánve na chléb očistěte.

11. Mix/Stir (Míchání/hnětení):
Tento program je určen pouze pro hnětení.

12. Gluten free (bezlepkový):
Pro chléb z bezlepkové mouky a směsí na pečení. Bezlepková mouka déle absorbuje tekutinu a má jiné kypřicí vlastnosti.

13. Yoghurt (Jogurt):
Tento program můžete použít k přípravě jogurtu z kravského nebo sójového mléka. Podrobné pokyny najdete v části „Příprava jogurtu“.

14. Custom (Přizpůsobitelný)
Přizpůsobitelný program umožňuje nastavit čas pro každý krok pečení chleba.

Když je zvolen program 14, stiskněte tlačítko „Size“ pro přepínání mezi jednotlivými kroky přípravy. Pomocí tlačítek „Time +/-“ nastavte čas vybraného kroku.

Sekvence		Nastavitelný časový rozsah
	Hnětení 1:	5-13 minut
	Kynutí 1:	25-60 minut
	Hnětení 2:	5-20 minut
	Kynutí 2:	5-40 minut
	Kynutí 3:	0-60 minut
	Pečení:	0-80 minut
	Udržování v teple:	0-60 minut

Po přiřazení požadovaných časů všem krokům stiskněte tlačítko „Start/Stop“, čímž nastavení uložíte.

PŘÍPRAVA JOGURTU

1. Nalijte 2 litry mléka / sojového mléka do hrnce a převařte ho na teplotu nejméně 90 °C, aby se sterilizovalo. (Tento krok není nutný, pokud používáte sterilované mléko – např. UHT mléko).

Tip: Čím více tuku mléko obsahuje, tím hustší je hotový výrobek.

2. Hnětací čepele z pánve na chléb vyjměte, protože se při výrobě jogurtu nepoužívají.
3. Horké mléko nalijte do formy na chléb a nechte ho vychladnout pod 40 °C.
4. Poté přidejte 100 ml přírodního jogurtu / sojového jogurtu, který obsahuje živé aktivní kultury, nebo místo toho do mléka přimíchejte práškové jogurtové zákysové kultury – pro určení správného množství si přečtěte popis na obalu jogurtového zákysu.
5. Vložte chlebovou formu do spotřebiče a zavřete víko.
6. Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky.
7. Vyberte program 13 (Yoghurt). Výchozí doba je 8 hodin, ale můžete ji prodloužit stisknutím tlačítka „Size“.
8. Stisknutím tlačítka „Start/Stop“ spustíte program Jogurt.

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.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

- Pokud se po spuštění programu zobrazí „HHH“, znamená to, že teplota uvnitř je stále příliš vysoká. Před dalším použitím zastavte program, odpojte napájecí kabel, otevřete víko a nechte spotřebič zcela vychladnout.
- Pokud se po stisknutí tlačítka „Start/Stop“ na displeji zobrazí „EE0“ nebo „Err“, došlo k problému s tepelným čidlem. Odpojte napájecí kabel, počkejte několik sekund a poté jej znovu zapojte. Pokud se chybový kód stále zobrazuje, kontaktujte zákaznický servis.
- V případě výpadku proudu je spotřebič vybaven paměťovou funkcí, která uchová nastavení aktuálního programu po dobu přibližně 10 minut. Pokud je v této době obnoveno napájení, spotřebič pokračuje v procesu.

TECHNICKÉ ÚDAJE

220-240 V • 50 Hz • 750 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 900 g in 9 g!

PREGLED (fig. 1)

1. Nadzorna plošča
2. Okence
3. Dozirnik za oreščke
4. Gumb za sprostitev dozirnika
5. Gnetilni lopatici
6. Posoda za peko kruha
7. Merilna skodelica
8. Merilna žlica
9. Kavelj za odstranjevanje gnetilne lopaticel

MENU: (fig. 2)

10. **Menu:** Pritisnite gumb »Menu«, da izberete želeni program. Na zaslonu se prikažeta številka programa in ustrezni čas priprave.
11. **Start/Stop:** Pritisnite gumb »Start/Stop«, da zaženete ali zaustavite trenutni program. Ko je program zaustavljen, preostali čas utripa na zaslonu. Če želite preklicati program, ki se izvaja, pridržite gumb.
12. **Browning:** Pritisnite gumb »Browning«, da izberete stopnjo zapečenosti skorje pri določenih programih. Izberete lahko svetlo/srednje/močno zapečeno skorjo. (Velja samo za programe 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 12)
13. **Time +/-:** Pritisnite gumbe »Time +/-«, da dodate časovni zamik k procesu priprave ali prilagodite časovne nastavitve posameznih korakov priprave v okviru programa »Custom«.
14. **Size**: Pritisnite gumb »Size«, da izberete želeno velikost hlebca. Izberete lahko 900 g/1150 g/1350 g. (Velja samo za programe 1, 3, 5, 9, 12)

SIMBOLI NA ZASLONU:


Indikator gnetenja

Indikator vzhajanja

Indikator peke

Indikator ohranjanja toplote


Indikator dozirnika za oreške.
Prikaže se pri programih, kjer se dozirnik uporablja med zadnjim postopkom gnetenja (Velja za programe 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 12, 14)

PRED PRVO UPORABO

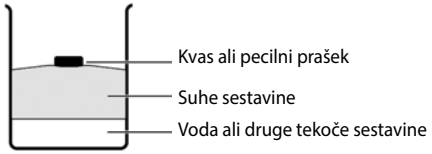
- Odstranite vse embalažne dele ter jih ne hranite v bližini otrok – nevarnost zadušitve!
- Napravo postavite na suho in ravno površino na primernem mestu z zadostnim prezračevanjem.
- Upoštevajte navodila v poglavju »ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE« za čiščenje aparata.

DELOVANJE

PEKA KRUHA

1. Odprite pokrov in izvlecite posodo za peko kruha navzgor iz aparata.
2. Namestite gnetilni lopatici na pogonski osi posode za peko kruha. Priporočljivo je, da pred vstavitvijo lopatic namažete pogonski osi z malo margarine, da se testo ne lepi pod lopatici in da ju boste kasneje lažje odstranili iz kruha.
3. V posodo za peko kruha dodajte sestavine. Vse sestavine naj bodo sobne temperature. Najprej dodajte vodo ali tekoče sestavine, nato sladkor, sol in moko. Kvas ali pecilni prašek vedno dodajte na koncu. Pazite, da kvas ne pride v stik s soljo ali tekočino.

Opomba: največja količina moke in kvasa je 900 g in 9 g!



4. Vstavite posodo za peko kruha v aparat. Preverite, da je pravilno nameščena, nato jo pritisnite navzdol, dokler se ne zaskoči na mestu.
5. Zaprite pokrov aparata.
6. Vključite napajalni vtič v električno vtičnico. Zazvoni zvočni signal, na zaslonu pa se prikažeta številka programa in trajanje osnovnega programa 1.
7. Pritisnite gumb »Menu«, da izberete primerni program. Glejte seznam programov.
8. Pritisnite gumb »Size«, da izberete primerno velikost hlebca. Trenutna izbira je označena z indikatorjem na zaslonu. (Ta nastavitev velja samo za programe 1, 3, 5, 9, 12)
9. Pritisnite gumb »Browning«, da izberete želeno stopnjo zapečenosti skorje. Trenutna izbira je označena z indikatorjem na zaslonu. (Ta nastavitev velja samo za programe 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 12)
10. Po želji lahko z gumboma »Time +/-« nastavite končni čas peke. S tem zamaknete začetek priprave. Na zaslonu je prikazan čas, čez koliko časa bo kruh pripravljen. Najdaljši čas zakasnitve je 13 ur. (Funkcija zakasnitve ni na voljo za programe 4, 8, 10, 11, 13)
11. Pritisnite gumb »Start/Stop«, da začnete pripravo.
12. Ko je peka končana, zazvoni zvočni signal (10 zaporednih piskov), na zaslonu pa se prikaže 0:00. Po koncu peke aparat samodejno preklopi v način ohranjanja toplote, ki traja 1 uro. Način lahko prekinete s pritiskom na gumb »Start/Stop«.

ODSTRANITEV KRUHA:
Vedno uporabite kuhinjske rokavice, ko odstranjujete vročo posodo za peko kruha iz aparata. Držite posodo za peko kruha obrnjeno na glavo nad delovno površino in jo nežno stresite, da kruh zdrsne ven. Če kruh ne zdrsne z gnetilnih lopatic, jih previdno odstranite s priloženim kavljcem.

SEZNAM PROGRAMOV:

1. Basic (Osnovni program):
Ta program je primeren za peko belega kruha, ki večinoma vsebuje pšenično moko, rezultat pa je kruh z enotno in kompaktno strukturo.

2. Quick (Hitri program):
Ta program zgnete, vzhaja in speče kruh v krajšem času kot osnovni program. Vendar pa je kruh, pečen s to nastavitvijo, običajno manjši in ima bolj gosto teksturo.

3. French (Francoski program):
Ta program je primeren za peko rahlih kruhov iz drobno mletih mok, ki običajno razvijejo hrustljavo skorjo.

4. Ultra-Fast (Ultra hitri program):
Ta program zgnete, vzhaja in speče kruh v najkrajšem času. Kruh, pripravljen s tem programom, je običajno manjši in bolj grobe teksture kot kruh, pripravljen s programom »Hitri program«.

5. Whole wheat (Polnozrnati program):
Ta program je primeren za obdelavo močnejših mok, kot sta polnozrnata pšenična moka ali ržena moka, rezultat pa je težji in kompaktnejši kruh.

6. Cake (Program za torto):
Ta program uporabite za peko torte ali kolača po lastnem receptu ali z uporabo kupljenih mešanic za peko.

7. Dough (Program za testo):
Ta program je namenjen gnetenju kvašenega testa za žemljice, pico ali drugo pecivo. Program vključuje fazi gnetenja in vzhajanja.

8. Bake (Program z peko):
Ta program je namenjen dodatni peki kruhov, ki so presvetli ali niso dovolj pečeni. Z njim lahko spečete tudi že pripravljeno testo. Čas peke lahko nastavite med 10 in 60 minut z gumboma »Time +/-«. Po koncu peke aparat približno eno uro ohranja toploto, da kruh ne postane preveč vlažen.

9. Sweet bread (Program za sladki kruh):
Ta program je posebej primeren za peko kruha, kadar želite dodati več sladkorja ali sestavine, kot so sadni sok, suho sadje, kokosovi kosmiči, rozine ali čokolada. Rezultat je bolj rahel in zračen kruh.

10. Jam (Program za mermelado):
Ta program je namenjen pripravi marmelade, džema, želeja in drugih sadnih namazov. Sadje ali zelenjavo je treba pred dodajanjem v posodo za kruh pretlačiti.

11. Mix/Stir (Program za mešanje/gnetenje):
Ta program je namenjen izključno gnetenju.

12. Gluten free (Program brez glutena):
Program je zasnovan za peko kruha iz brezglutenskih mok in kupljenih mešanic. Brezglutenske moke počasneje vpijajo tekočino in imajo drugačne lastnosti vzhajanja.

13. Yogurt (Program za pripravo jogurta):
Ta program lahko uporabite za pripravo jogurta iz kravjega ali sojinega mleka. Za podrobna navodila glejte razdelek »Priprava jogurta«.

14. Custom (Program po meri)
Program po meri omogoča nastavitev časa za vsak posamezen korak v postopku peke kruha.
Ko izberete program 14, pritisnite gumb »Size« za preklapljanje med posameznimi fazami priprave. Z gumbama »Time +/-« prilagodite čas izbranega koraka.

Zaporedje		Prilagodljiv časovni razpon
	Gnetenje 1:	5-13 min
	Vzhajanje 1:	25-60 min
	Gnetenje 2:	5-20 min
	Vzhajanje 2:	5-40 min

	Vzhajanje 3:	0-60 min
	Peka:	0-80 min
	Ohranjanje toplote:	0-60 min

Ko so vsi koraki nastavljeni s želenimi časi, pritisnite gumb »Start/Stop« za shranjevanje nastavitev.

PRIPRAVA JOGURTA

1. V lonec nalijte 2 litra mleka ali sojinega mleka in ga zavrite na vsaj 90 °C za namen sterilizacije. (Ta korak ni potreben, če uporabljate že sterilizirano mleko – npr. UHT mleko.)

Namig: Več maščobe vsebuje mleko, gostejši bo končni izdelek.

2. Odstranite gnetilni lopatici iz posode za peko kruha – pri pripravi jogurta se ne uporabljata.
3. Vročo mleko prelijte v posodo za peko kruha in ga pustite, da se ohladi pod 40°C.
4. Nato v mleko dodajte 100 ml naravnega jogurta/ sojinega jogurta, ki vsebuje žive, aktivne kulture, ali pa namesto tega v mleko vmešajte mlečno kulturo za jogurt v prahu – za določitev pravilne količine preberite opis na embalaži mlečne kulture za jogurt.
5. Vstavite posodo za peko kruha v aparat in zaprite pokrov.
6. Vtič vstavite v električno vtičnico.
7. Izberite program 13 (Program za izdelovanje jogurta). Privzeti čas je 8 ur, čas lahko podaljšate s pritiskom na gumb »Size«.
8. Pritisnite gumb »Start/Stop«, da začnete s programom za izdelovanje jogurta.

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.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

- Če se po zagonu programa na zaslonu prikaže oznaka »HHH« to pomeni, da je notranja temperatura še vedno previsoka. V tem primeru ustavite program, izključite napajalni kabel, odprite pokrov in pustite, da se aparat popolnoma ohladi, preden ga znova uporabite.
- Če se po pritisku na gumb »Start/Stop« prikaže »EE0« ali »Err«, je prišlo do težave s temperaturnim senzorjem. Izključite napajalni kabel, počakajte nekaj sekund in ga ponovno priključite. Če se napaka še vedno prikazuje, se obrnite na servisno službo.
- V primeru izpada električne energije ima naprava pomnilniško funkcijo, ki približno 10 minut ohrani nastavitve trenutnega programa. Če se napajanje v tem času obnovi, naprava samodejno nadaljuje s postopkom.

TEHNIČNI PODATKI:

220-240 V ~ 50 Hz • 750 W (heater)/100 W (motor)

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 900 g a 9 g!

PREHĽAD (fig. 1)

1. Ovládací panel
2. Okienko
3. Dávkovač orechov
4. Tlačidlo na uvoľnenie dávkovača
5. Hnetacie lopatky
6. Nádoba na chlieb
7. Odmerka
8. Odmerná lyžička
9. Háčik na vybratie hnetacej lopatky

OVLÁDACÍ PANEL: (fig. 2)

10. **Menu:** Stlačením tlačidla „Menu“ vyberte požadovaný program. Na displeji sa zobrazí číslo programu a príslušný čas prípravy.
11. **Start/Stop:** Stlačením tlačidla „Start/Stop“ spustíte alebo pozastavíte aktuálny program. Pri pozastavení programu bliká zostávajúci čas na displeji. Podržaním tlačidla zrušíte práve spustený program.
12. **Browning:** Stlačením tlačidla „Browning“ vyberte stupeň zhnednutia kôrky pri vybraných programoch. Na výber máte Svetlý/Stredný/Tmavý. (Použiteľné len pre programy 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 12)
13. **Time +/-:** Pomocou tlačidiel „Time +/-“ môžete pridať oneskorenie do procesu prípravy alebo upraviť čas jednotlivých prípravných krokov v rámci programu „Custom“.
14. **Size**: Stlačte tlačidlo „Size“ a vyberte požadovanú veľkosť bochníka.
    Na výber máte 900 g / 1150 g / 1350 g.
    (Dostupné len pre programy 1, 3, 5, 9, 12)

SYMBOLY NA DISPLEJI:

Indikátor miesenia

Indikátor kysnutia

Indikátor pečenia

Indikátor udržiavania tepla

NUT Indikátor dávkovača orechov.
Zobrazuje sa pri programoch, v ktorých sa dávkovač používa počas posledného miesenia. Toto platí pre programy 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 12, 14

PRED PRVÝM POUŽITÍM

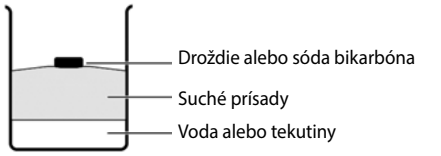
- Odstráňte všetky obalové časti a uchovávajte ich mimo dosahu detí – nebezpečenstvo udusenia!
- Položte spotrebič na suchý a rovný povrch na vhodné miesto s dostatočným vetraním.
- Vyčistite spotrebič podľa postupu v kapitole „ČISTENIE A ÚDRŽBA“

PREVÁDZKA

PEČENIE CHLEBA

1. Otvorte veko a vytiahnite nádobu na chlieb zo spotrebiča potiahnutím nahor.
2. Hnetacie lopatky nasaďte na hriadele v nádobe na chlieb. Odporúčame natrieť hriadele margarínom ešte pred nasadením hnetacích lopatiek, aby sa cesto neprilepilo pod lopatky a tie sa dali po upečení ľahko vybrať.
3. Prísady vložte do nádoby na chlieb. Všetky prísady by mali mať izbovú teplotu. Najskôr pridajte vodu alebo tekuté prísady, potom cukor, soľ a múku, a napokon droždie alebo prášok do pečiva. Dbajte na to, aby droždie neprišlo do kontaktu so soľou ani s tekutinami.

Poznámka: Maximálne množstvo múky a droždia je 900 g a 9 g!



4. Vložte nádobu na chlieb do spotrebiča. Uistite sa, že je správne nasadená, potom ju zatlačte, kým nezapadne.
5. Zatvorte veko prístroja.
6. Spotrebič zapojte do elektrickej zásuvky. Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí číslo programu a trvanie predvoleného programu 1.
7. Stlačte tlačidlo „Menu“ a vyberte vhodný program. Pozrite si zoznam programov.
8. Stlačte tlačidlo „Size“ a vyberte vhodnú veľkosť bochníka. Aktuálny výber je označený značkou na displeji. (Toto nastavenie je dostupné len pre programy 1, 3, 5, 9, 12)
9. Stlačte tlačidlo „Browning“ a vyberte požadovaný stupeň zhnednutia kôrky. Aktuálny výber je označený značkou na displeji. (Toto nastavenie je dostupné len pre programy 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 12)
10. V prípade potreby môžete nastaviť čas dokončenia pečenia pomocou tlačidiel „Time +/-“. Tým sa oneskorí začiatok prípravy. Na displeji sa zobrazí čas, po ktorom bude chlieb hotový. Maximálne možné oneskorenie je 13 hodín. (Funkcia oneskorenia nie je dostupná pre programy 4, 8, 10, 11, 13)
11. Stlačením tlačidla „Start/Stop“ spustite prípravu.
12. Po dokončení pečenia zaznie zvukový signál (10 pípnutí) a na displeji sa zobrazí 0:00. Po pečení sa spotrebič automaticky prepne do režimu udržiavania tepla, ktorý trvá 1 hodinu. Režim môžete prerušiť stlačením tlačidla „Start/Stop“.

VYBERANIE CHLEBA:
Pri vyberaní horúcej nádoby na chlieb z prístroja vždy používajte kuchynské rukavice. Držte nádobu na chlieb dnom nahor nad stolom a jemne ňou zatraste, kým chlieb nevypadne. Ak sa chlieb neoddelí od hnetacích lopatiek, opatrne ich odstráňte pomocou priloženého háčika.

ZOZNAM PROGRAMOV:

1. Basic (Základný):
Tento program je vhodný na pečenie bieleho chleba, ktorý pozostáva prevažne z pšeničnej múky, a výsledkom je chlieb s hutnejšou konzistenciou.

2. Quick (Rýchly):
Tento program miesi, kysne a pečie chlieb za kratší čas ako program Základný. Chlieb upečený týmto nastavením je však zvyčajne menší a má hustú štruktúru.

3. French (Francúzsky):
Tento program je vhodný na pečenie nadýchaných chlebov z jemne mletých múk, ktoré majú zvyčajne chrumkavú kôrku.

4. Ultra-Fast (Ultra rýchly):
V tomto programe prebieha miesenie, kysnutie a pečenie chleba v najkratšom čase. Chlieb je zvyčajne menší a tvrdší ako ten, ktorý sa pripraví programom „Rýchly“.

5. Whole wheat (Celozrnný):
Tento program je vhodný na spracovanie silných múk, ako je celozrnná pšeničná múka alebo celozrnná ražná múka, a výsledkom je ťažký a hutný chlieb.

6. Cake (Koláč):
Tento program použite na pečenie koláča podľa vlastného receptu alebo z hotových zmesí.

7. Dough (Cesto):
Tento program slúži na miesenie kysnutého cesta na žemle, pizzu alebo iné pečivo. Program zahŕňa fázy miesenia a kysnutia.

8. Bake (Pečenie):
Na dodatočné pečenie chlebov, ktoré sú príliš svetlé alebo nedopečené. Pomocou tohto programu môžete tiež piecť hotové cestá. Čas pečenia je možné nastaviť v rozsahu 10–60 minút pomocou tlačidiel „Time +/-“. Po dokončení pečenia sa chlieb udržiava v teple približne jednu hodinu. Tým sa zabráni prílišnému zvlhnutiu chleba.

9. Sweet bread (Sladký chlieb):
Tento program je veľmi vhodný, ak chcete do chleba pridať viac cukru alebo prísady ako ovocnú šťavu, sušené ovocie, kokosové lupienky, hrozienka alebo čokoládu. Program vedie k nadýchanejšiemu a vzdušnejšiemu výsledku.

10. Jam (Džem):
Tento program slúži na prípravu džemov, marmelád, želé a iných ovocných nátierok. Pred pridaním do nádoby na chlieb ovocie a zeleninu rozmixujte.

11. Mix/Stir (Mixovanie/Miešanie):
Tento program slúži iba na miesenie.

12. Gluten free (Bez glutéu):
Na prípravu chlebov z bezlepkových múk a zmesí na pečenie. Bezlepkové múky absorbujú tekutiny pomalšie a majú odlišné vlastnosti kysnutia.

13. Yogurt (Jogurt):
Tento program môžete použiť na prípravu jogurtu z kravského alebo sójového mlieka. Podrobné pokyny nájdete v časti „Príprava jogurtu“.

14. Custom (Vlastný)
Program s možnosťou vlastného nastavenia umožňuje upraviť trvanie jednotlivých krokov procesu pečenia chleba.
Po výbere programu 14 stlačte tlačidlo „Size“ na prepínanie medzi jednotlivými krokmi prípravy. Pomocou tlačidiel „Time +/-“ upravte čas vybraného kroku.

Postup		Rozsah nastaviteľného času
	Miesenie 1:	5-13 min
	Kysnutie 1:	25-60 min
	Miesenie 2:	5-20 min

	Kysnutie 2:	5-40 min
	Kysnutie 3:	0-60 min
	Pečenie:	0-80 min
	Udržiavanie tepla:	0-60 min

Keď sú všetky kroky nastavené s požadovanými časmi, stlačte tlačidlo „Start/Stop“ na uloženie nastavení.

PRÍPRAVA JOGURTU

1. Nalejte 2 litre kravského alebo sójového mlieka do hrnca a priveďte ho do varu (min. 90 °C), čím ho vysterilizujete. (Tento krok nie je potrebný, ak máte sterilizované mlieko – napr. UHT mlieko.)

Tip: Čím viac tuku mlieko obsahuje, tým hustejší bude aj výsledný produkt.

2. Z nádoby na chlieb odstráňte hnetacie lopatky – pri výrobe jogurtu sa nepoužívajú.
3. Horúce mlieko nalejte do nádoby na chlieb a nechajte ho vychladnúť na teplotu nižšiu ako 40°C.
4. Potom pridajte 100 ml prírodného alebo sójového jogurtu, ktorý obsahuje živé aktívne kultúry, alebo namiesto toho do mlieka primiešajte prášok so štartovacou jogurtovou kultúrou – presné množstvo určite podľa popisu na balení jogurtového štartéra.
5. Vložte nádobu na chlieb do spotrebiča a zatvorte veko.
6. Zasuňte zástrčku napájania do elektrickej zásuvky.
7. Zvoľte program 13 (Jogurt). Predvolený čas je 8 hodín, môžete ho predĺžiť stlačením tlačidla „Size“.
8. Stlačením tlačidla „Start/Stop“ spustite program jogurt.

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.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

- Ak sa po spustení programu na displeji zobrazí „HHH“, znamená to, že teplota vo vnútri je stále príliš vysoká. Zastavte program, odpojte spotrebič zo zásuvky, otvorte veko a nechajte ho úplne vychladnúť pred ďalším použitím.
- Ak sa po stlačení tlačidla „Start/Stop“ zobrazí „EE0“ alebo „Err“, nastal problém so snímačom teploty. Odpojte spotrebič, počkajte niekoľko sekúnd a znova ho zapojte. Ak sa chybový kód zobrazí znova, kontaktujte zákaznícky servis.
- V prípade výpadku elektrického prúdu má prístroj pamäťovú funkciu, ktorá uchová nastavenia aktuálneho programu približne 10 minút. Ak sa napájanie obnoví v tomto čase, spotrebič pokračuje v procese.

ŠPECIFIKÁCIE:

220-240 V ~ 50 Hz • 750 W (heater) • 100 W (motor)

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 900 г и 9 г соответственно.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ
Для выпечки хлеба.
Не для коммерческого и промышленного использования.

ОБЗОР (См. Рис. 1)
1. Панель управления
2. Окошко
3. Диспенсер для орехов
4. Кнопка фиксатора диспенсера
5. Месильные лопасти
6. Хлебопекарная форма
7. Мерный стакан
8. Мерная ложка
9. Крючок для снятия месильной лопасти

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ: (См. Рис. 2)
10. **Menu:** Чтобы выбрать нужную программу, нажмите кнопку «Menu». На дисплее появится номер программы и соответствующее время приготовления.
11. **Start/Stop:** Чтобы запустить или приостановить текущую программу, нажмите кнопку «Start/Stop». В случае приостановки программы на дисплее будет мигать оставшееся время. Чтобы отменить запущенную программу, нажмите и удерживайте эту кнопку.
12. **Browning:** Чтобы выбрать степень подрумянивания корочки для определенных программ, нажмите кнопку «Browning». Вы можете выбрать светлую, среднюю или темную. (Только для программ 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 12.)

13. **Time +/-**: Чтобы добавить время задержки в процесс приготовления или настроить время каждого этапа приготовления в программе «Custom», используйте кнопки «Time +/-».
14. **Size**: Чтобы выбрать нужный размер буханки, нажмите кнопку «Size».
Можно выбрать 900 г, 1150 г или 1350 г.
(Только для программ 1, 3, 5, 9, 12.)

СИМВОЛЫ НА ЭКРАНЕ:

Индикатор замешивания

Индикатор подъема

Индикатор выпекания

Индикатор подогрева

NUT Индикатор диспенсера для орехов
Отображается в программах, в которых во время последнего замешивания используется диспенсер.
Для программ 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 12, 14

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

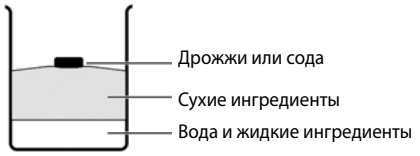
- Удалите все упаковочные материалы и держите их подальше от детей во избежание удушения!
- Установите устройство на сухую и ровную поверхность в месте с достаточной вентиляцией.
- Очистите устройство, следуя инструкциям главы «ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ».

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВЫПЕКАНИЕ ХЛЕБА

1. Откройте крышку и потяните хлебопекарную форму из устройства вверх.
2. Установите месильные лопасти на приводные валики хлебопекарной формы. Перед установкой месильных лопастей рекомендуется нанести немного маргарина на приводные валики, чтобы тесто не прилипло к лопастям и позже их можно было легко извлечь из хлеба.
3. Положите ингредиенты в хлебопекарную форму. Все ингредиенты должны быть комнатной температуры. Сначала необходимо добавить воду или жидкие ингредиенты, а затем сахар, соль и муку. Дрожжи или разрыхлитель всегда добавляются в конце. Следите за тем, чтобы дрожжи не контактировали с жидкостями или солью.

Примечание. Максимальное количество муки и дрожжей составляет 900 г и 9 г соответственно.



4. Вставьте хлебопекарную форму в устройство. Убедитесь, что форма расположена правильно, и затем нажмите на нее, чтобы зафиксировать на месте.
5. Закройте крышку устройства.
6. Вставьте вилку в розетку. Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее отобразится номер программы и продолжительность основной программы 1.
7. Чтобы выбрать подходящую программу, нажмите кнопку «Menu». Ознакомьтесь со списком программ.
8. Чтобы выбрать подходящий размер буханки, нажмите кнопку «Size». Текущий выбор будет отображаться на дисплее. (Только для программ 1, 3, 5, 9, 12.)
9. Чтобы выбрать нужную степень подрумянивания корочки, нажмите кнопку «Browning». Текущий выбор будет отображаться на дисплее. (Только для программ 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 12.)
10. При желании можно установить время окончания выпекания. Для этого несколько раз нажмите кнопки «Time +/-». Начало приготовления будет отложено. На дисплее отобразится время, через которое хлеб будет готов. Максимальное время приготовления — 13 часов. (Функция задержки недоступна для программ 4, 8, 10, 11, 13.)
11. Чтобы начать или остановить приготовление, нажмите кнопку «Start/Stop».
12. После завершения выпекания раздастся звуковой сигнал (10 гудков) и на дисплее отобразится 0:00. После завершения выпекания устройство автоматически переключается в режим поддержания продукта теплым на 1 час. Чтобы прервать его, нажмите кнопку «Start/Stop».

ИЗВЛЕЧЕНИЕ ХЛЕБА
Всегда надевайте рукавицы для духовки, когда вынимаете горячую хлебопекарную форму из устройства. Переверните хлебопекарную форму вверх дном над столом и осторожно потрясите ее, чтобы буханка выпала из формы. Если хлеб не соскальзывает с месильных лопастей, осторожно извлеките лопасти с помощью прилагаемого крючка.

СПИСОК ПРОГРАММ

1. Basic (Основной)
Эта программа подходит для выпекания белого хлеба, состоящего в основном из пшеничной муки. Хлеб получается плотной консистенции.

2. Quick (Быстрый)
На этой программе хлеб замешивается, поднимается и выпекается за меньшее время, чем на основной программе. Однако хлеб, выпеченный в этом режиме, обычно получается меньше и плотнее.

3. French (Французский)
Эта программа подходит для выпекания пышного хлеба из муки тонкого помола, которая обычно дает хрустящую корочку.

4. Ultra-Fast (Супербыстрый)
На этой программе хлеб замешивается, поднимается и выпекается за минимальное время. Как правило, хлеб получается меньше и грубее, чем на программе «Quick».

5. Whole wheat (Цельнозерновой)
Эта программа подходит для обработки муки из твердых сортов пшеницы, например цельнозерновой или ржаной, в результате чего хлеб получается более тяжелым и плотным.

6. Cake (Пирог)
Используйте эту программу, чтобы испечь пирог по своему рецепту или из готовых смесей.

7. Dough (Тесто)
На это программе замешивается дрожжевое тесто для булочек, пиццы и другой выпечки. Программа включает фазы замешивания и подъема.

8. Bake (Выпекание)
Для дополнительного выпекания слишком светлого или непропеченного хлеба. С помощью этой программы можно также выпекать готовое тесто. Время выпекания можно установить в диапазоне от 10 до 60 минут с помощью кнопок «Time +/-». После окончания выпекания устройство будет поддерживать хлеб теплым в течение 1 часа. Так он не будет слишком влажным.

9. Sweet bread (Сладкий хлеб)
Эта программа идеально подходит, если вы хотите добавить в хлеб больше сахара или такие ингредиенты, как фруктовый сок, сухофрукты, кокосовую стружку, изюм или шоколад. В результате хлеб получится более пышным и воздушным.

10. Jam (Джем)
Эта программа используется для приготовления варенья, мармелада, желе и других фруктовых паст. Прежде чем добавлять овощи и фрукты в хлебопекарную форму, их необходимо пюрировать.

11. Mix/Stir (Замешивание)
Эта программа предназначена только для замешивания.

12. Gluten free (Без глютена)
Для хлеба и хлебопекарных смесей из безглютеновой муки. Безглютеновая мука дольше впитывает жидкости и имеет другие условия подъема.

13. Yoghurt (Йогурт)
Эту программу можно использовать для приготовления йогурта из коровьего или соевого молока. Подробные инструкции см. в разделе «Приготовление йогурта».

14. Custom (Настраиваемый)
Эта программа позволяет самостоятельно настроить время для каждого этапа выпекания хлеба.
При выборе программы 14 нажмите кнопку «Size» для переключения между отдельными этапами приготовления. Чтобы настроить время выбранного этапа, используйте кнопки «Time +/-».

Последовательность		Диапазон регулирования времени
	Замешивание 1:	5-13 минут
	Подъем 1:	25-60 минут
	Замешивание 2:	5-20 минут
	Подъем 2:	5-40 минут
	Подъем 3:	0-60 минут
	Выпекание:	0-80 минут
	Подогрев:	0-60 минут

После установки времени для всех этапов нажмите кнопку «Start/Stop», чтобы сохранить настройки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА

1. Налейте 2 литра коровьего или соевого молока в чайник и нагрейте минимум до 90°C для пастеризации. (Этот шаг не требуется, если вы используете пастеризованное молоко.)

Совет. Чем выше жирность молока, тем более густым получится готовый продукт.

2. Выньте месильные лопасти из хлебопекарной формы, так как они не используются для приготовления йогурта.
3. Вылейте горячее молоко в хлебопекарную форму и дайте ему остыть до 40°C.
4. Затем добавьте 100 мл натурального или соевого йогурта, который содержит живые, активные культуры, или смешайте с молоком йогуртовую закваску (см. описание на упаковке, чтобы определить нужное количество).

5. Вставьте хлебопекарную форму в устройство и закройте крышку.
6. Вставьте вилку в розетку.
7. Выберите программу 13 (Йогурт). Время по умолчанию составляет 8 часов, но его можно увеличить, нажав кнопку «Size».
8. Чтобы запустить программу приготовления йогурта, нажмите кнопку «Start/Stop».

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.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если после запуска программы на дисплее отображается «HHH», значит температура внутри все еще слишком высокая. Остановите программу, отсоедините шнур питания, откройте крышку и дайте устройству полностью остыть, прежде чем использовать его снова.

- Если после нажатия кнопки «Start/Stop» на дисплее отображается «EE0» или «Err», значит возникла проблема с датчиком температуры. Отсоедините кабель питания, подождите несколько секунд и затем снова подсоедините его.
- На случай сбоя электропитания устройство имеет функцию памяти, которая сохраняет настройки текущей программы примерно на 10 минут. Если в течение этого времени подача электроэнергии восстанавливается, устройство продолжит процесс приготовления.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

220-240 В ~ 50 Гц • 750 Вт (нагреватель)/
100 Вт (двигатель)

Хранение: Рекомендуется хранить в закрытом сухом помещении при температуре окружающего воздуха не выше плюс 40°C 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 – 900 г және 9 г!

ШОЛУ (1-суретті қараңыз)

1. Басқару панелі
2. Терезе
3. Жаңғақ диспенсері
4. Диспенсердің босату түймесі
5. Қамыр илеуге арналған қалақшалар
6. Нан табасы
7. Өлшегіш ыдыс
8. Өлшегіш қасық
9. Қамыр илеуге арналған қалақшаны алып тастауға арналған ілмек

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ: (2-суретті қараңыз)

10. **Menu:** “Menu” түймесін басып, қажетті бағдарламаны таңдаңыз. Дисплейді бағдарлама нөмірі мен тиісті дайындау уақыты пайда болады.
11. **Start/Stop:** “Start/Stop” түймесін басып, қазіргі бағдарламаны бастаңыз немесе уақытша тоқтатыңыз. Бағдарлама уақытша тоқтағанда, дисплейде қалған уақыт жыпылықтайды. Бағдарламаны жұмысын тоқтату үшін түймені басып тұрыңыз.
12. **Browning:** “Browning” түймесін басып, белгілі бір бағдарламалар үшін қытырлақ қабатты қаншалықты қызарту керектігін таңдаңыз. Ашық, орташа немесе қызғылт параметрін таңдай аласыз. (Тек 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 12 бағдарламаларына ғана қолжетімді)
13. **Time +/-:** “Time +/-” түймелерін қолданып, дайындау процесіне іркіліс уақытын қосыңыз немесе “Custom” бағдарламасында әрбір дайындау қадамының уақыт параметрлерін реттеңіз.
14. **Size:** “Size” түймесін басып, бөлке нанның қажетті өлшемін таңдаңыз. 900 г , 1150 г немесе 1350 г таңдауыңызға болады. (Тек 1, 3, 5, 9, 12 бағдарламаларына ғана қолжетімді)

ДИСПЛЕЙ ТАҢБАЛАРЫ:

- Қамыр илеу индикаторы
- Көтерілу индикаторы
- Пісіру индикаторы
- Жылуды ұстап тұру индикаторы
- NUT Жаңғақ диспенсері индикаторы. Қамыр илеудің соңғы процесі кезінде диспенсер қолданылатын бағдарламаларда пайда болады. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 12, 14 бағдарламаларында қолжетімді

АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

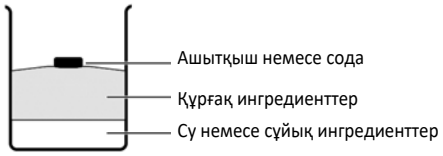
- Қаптама бөліктерінің барлығын алып тастаңыз да, балалар тұншығып қалмауы үшін, оларды балалардан алшақ ұстаңыз.
- Құрылғыны құрғақ әрі тегіс жерге, қолайлы әрі жақсы желдетілетін жерге қойыңыз.
- «ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ ЖАСАУ» тараушындағы қадамдарды орындап, құрылғыны тазалаңыз

ҚОЛДАНУ

НАН ПІСІРУ

1. Қақпақты ашыңыз да, нан табасы табасын құрылғыдан көтеріп шығарыңыз.
2. Қамыр илеуге арналған қалақшаларды нан табасының жетек біліктеріне қойыңыз. Қамыр илеуге арналған қалақшаларды салмас бұрын жетек біліктеріне аздап сары май салған дұрыс, сонда қамыр қалақшаларға жабысып қалмайды және піскен нанды оңай аласыз.
3. Ингредиенттерді нан табасына салыңыз. Ингредиенттердің барлығы бөлме температурасында болуы керек. Алдымен суды немесе сұйық ингредиенттерді, содан кейін қант, тұз және ұнды қосу керек. Ашытқышты немесе қопсытқышты соңынан салыңыз. Ашытқыш тұз немесе сұйықтықпен байланысқа түспеуі керек.

Ескертпе: ұнның немесе ашытқыштың максималды мөлшері – 900 г және 9 г!



4. Нан табасын құрылғыға салыңыз. Оның дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз, содан кейін ол орнына орнағанға дейін төмен басыңыз.
5. Құрылғының қақпағын жабыңыз.
6. Штепсельді қуат розеткасына салыңыз. Дыбыстық сигнал шығып, дисплейде бағдарлама нөмірі мен 1-негізгі бағдарламаның ұзақтығы пайда болады.
7. “Menu” түймесін басып, қажетті бағдарламаны таңдаңыз. Бағдарламалар тізімін көріңіз.
8. “Size” түймесін басып, бөлке нанның тиісті өлшемін таңдаңыз. Қазіргі таңдалған опция дисплейдегі белгі бойынша көрсетіледі. (Бұл параметр тек 1, 3, 5, 9, 12 бағдарламаларына ғана қолданылады)
9. “Browning” түймесін басып, қытырлақ қабатты қаншалықты қызарту керектігін таңдаңыз. Қазіргі таңдалған опция дисплейдегі белгі бойынша көрсетіледі. (Бұл параметр тек 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 12 бағдарламаларына ғана қолданылады)
10. Қажет болса, “Time +/-” түймелерінің көмегімен нан пісіру процесінің аяқталатын уақытын орната аласыз. Бұл дайындау процесінің басталатын уақытын кейінге қалдырады. Бұл дисплейде нанның қанша уақыттан кейін дайын болатынын көрсетеді. Максималды дайындау уақыты – 13 сағат. (Іркіліс функциясы 4, 8, 10, 11, 13 бағдарламаларына қолжетімді емес)
11. “Start/Stop” түймесін басып, дайындауды бастаңыз.
12. Нан пісіру процесі аяқталған соң, дыбыстық сигнал шығады (10 рет бипілдейді) және дисплейде 0:00 деп жазылып тұрады. Пісіріп болған соң, құрылғы автоматты түрде жылуды сақтап тұру режиміне ауысады, ол 1 сағатқа созылады. Оны тоқтату үшін “Start/Stop” түймесін басуыңызға болады.

НАНДЫ ШЫҒАРУ:

Құрылғыдан ыстық нан табасын алып жатқанда, міндетті түрде қолғап киіңіз. Нан табасын үстелдің үстіне төңкеріп ұстап, бөлке нан табасынан түскенге дейін ақырындап сілкіңіз. Егер нан қамыр илеуге арналған қалақшалардан сырғып түспесе, берілген ілмектің көмегімен қамыр илеуге арналған қалақшаларды абайлап алып тастаңыз.

БАҒДАРЛАМАЛАР ТІЗІМІ:

1. Basic (Негізгі):
Бұл бағдарлама көбіне бидай ұнынан жасалатын ақ нанды пісіруге арналған және бұл бағдарламамен пісірілген нан тығыз болады.

2. Quick (Жылдам):
Бұл бағдарламаның қамырды илеуге, ашытуға және пісіруге кететін уақыты Негізгі бағдарламадан аз. Алайда бұл параметрмен пісірілген нан әдетте кішкентай және тығыз болады.

3. French (Френч):
Бұл бағдарлама ұсақ ұнтақталған ұннан үлпілдеген нан пісіруге арналған, әдетте оның сырты қытырлақ болады.

4. Ultra-Fast (Ультра жылдам):
Бұл бағдарлама аз ғана уақытта қамырды илеп, ашытады және пісіреді. Әдетте бұл бағдарламамен пісірілген нан “Quick” бағдарламасымен пісірілген нанға қарағанда кішкентай әрі кедір/бұдырлы болады.

5. Whole wheat (Тұтас дән):
Бұл бағдарлама тұтас дәнді ұн немесе тұтас қарабидай ұны сияқты қатты ұнды өңдеуге арналған және одан ауыр және шағын нандар жасалады.

6. Cake (Торт):
Бұл бағдарлама рецепт бойынша торт немесе жартылай дайын торт қоспаларын жасауға арналған.

7. Dough (Қамыр):
Бұл бағдарламаның көмегімен тоқаш, пицца немесе басқа да кондитерлік өнімдер үшін ашытылған қамыр жасауға болады. Бұл бағдарламаға қамыр илеу және ашыту фазалары кіреді.

8. Bake (Пісіру):
Тым ақшыл немесе толық піспеген нандарды қосымша пісіруге арналған. Осы бағдарламаның көмегімен дайын қамырды пісіруіңізге де болады. Пісіру уақытын “Time +/-” түймелерінің көмегімен 10 минуттан 60 минутқа дейін орнатуға болады. Пісіру процесі аяқталған соң, нан шамамен бір сағат бойы ыстық болып тұрады. Бұл — нанның тым ылғалданып кетуіне жол бермейді.

9. Sweet bread (Тәтті нан):
Наныңызға қосымша қант немесе жеміс шырынан, құрғатылған жемісті, кокос қиқымдарын, мейіз немесе шоколад сияқты ингредиенттер қосқыңыз келсе, бұл – таптырмайтын бағдарлама. Бұл бағдарламаны пайдалансаңыз, наныңыз үлпілдеген жұмсақ болып шығады.

10. Jam (Джем):
Бұл бағдарлама джем, мармелад, желе және басқа жемісті пасталар дайындауға арналған. Нан табасына қоспас бұрын, жемістер мен көкөністерді езіңіз.

11. Mix/Stir (Араластыру):
Бұл бағдарлама тек қамыр илеуге арналған.

12. Gluten free (Глютенсіз):
Глютенсіз ұннан және пісіруге арналған қоспалардан жасалған нанға арналған. Глютенсіз ұн сұйықтықты ұзақ сіңіреді және көтерілу сипаттары да басқа.

13. Yoghurt (Йогурт):
Бұл бағдарламаны сиыр сүтінен немесе соя сүтінен йогурт жасау үшін пайдалануыңызға болады. Толық нұсқаулар алу үшін “Йогурт дайындау” бөлімін қараңыз.

14. Custom (Реттелмелі)
Реттелмелі бағдарлама нан пісіру процесінің әр қадамына арналған уақытты реттеуге мүмкіндік береді.
14-бағдарлама орнатылғанда, “Size” түймесін басып, жекелеген дайындау уақыттары арасында ауысыңыз. “Time +/-” түймелерін басып, таңдалған қадамның уақытын реттеңіз.

Рет		Реттелетін уақыт ауқымы
	1-қамыр илеу:	5-13 минут
	1-ашыту:	25-60 минут
	2-қамыр илеу:	5-20 минут
	2-ашыту:	5-40 минут
	3-ашыту:	0-60 минут
	Пісіру:	0-80 минут
	Жылуды ұстап тұру:	0-60 минут

Барлық қадамға қажетті уақытты тағайындағаннан соң, “Start/Stop” түймесін басып, параметрлерді сақтаңыз.

ЙОГУРТ ДАЙЫНДАУ

1. Кәстрөлге 2 литр сүт/соя сүтін қойыңыз да, стерильдеу үшін кемінде 90 °C температурада қайнатыңыз. (Егер сіз стерилденген сүтті — мысалы, ультра пастерленген сүт пайдалансаңыз, бұл қадам міндетті емес)

Кеңес: Сүтте май неғұрлым көп болса, дайын өнім соғұрлым қою болады.

2. Нан табасынан қамыр илеуге арналған қалақшаларды шығарып алыңыз, себебі йогурт жасау үшін олар керек емес.
3. Ыстық сүтті нан табасына құйыңыз да, 40 °C.-тен төмен түскенше суытыңыз.
4. Содан кейін құрамында тірі, белсенді дақылдар бар 100 мл табиғи йогурт/соя йогуртын қосыңыз немесе орнына сүтке йогурт ашытқы дақылының ұнтағын араластырыңыз - дұрыс мөлшерді анықтау үшін йогурт ашытқысының қаптамасындағы сипаттаманы оқыңыз.
5. Нан табасын құрылғыға салыңыз және қақпағын жабыңыз.
6. Ашаны розеткаға қосыңыз.
7. 13-бағдарламаны (йогурт) таңдаңыз. Әдепкі уақыт – 8 сағат, бірақ “Size” түймесін басып, уақытты созуыңызға болады.
8. “Start/Stop” түймесін басып, Йогурт бағдарламасын бастаңыз.

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.

АҚАУЛАРДЫ ТҮЗЕТУ

- Бағдарлама басталған соң “HHH” жазуы шықса, ішіндегі температура әлі де өте жоғары екенін білдіреді. Бағдарламаны тоқтатыңыз, қуат сымын ажыратып, қақпақты ашыңыз және оны қайта пайдаланбас бұрын, оның толықтай суығанын күтіңіз.
- Егер “Start/Stop” түймесін басқан соң, дисплейде “EE0” немесе “Err” деген жазулар шықса, термодатчикте ақау бар деген сөз. Қуат сымын ажыратып, бірнеше секунд күтіңіз, содан кейін оны қайта жалғаңыз. Егер қате коды әлі де шығып тұрса, тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Егер жарық сөніп қалса, бұл құрылғыда қолданылып жатқан бағдарламаның параметрлерін шамамен 10 минут есте сақтайтын функция бар. Осы уақыт аралығында жарық қайта қосылса, құрылғы процесті жалғастырады.

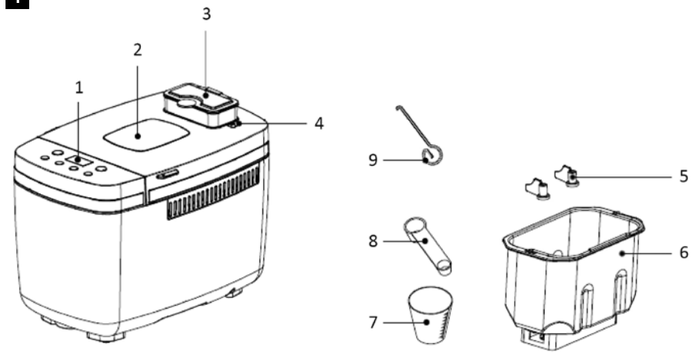
ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕРІ:

220-240 В, шамамен 50 Гц • 750 Вт (ысытқыш)/
100 Вт (мотор)

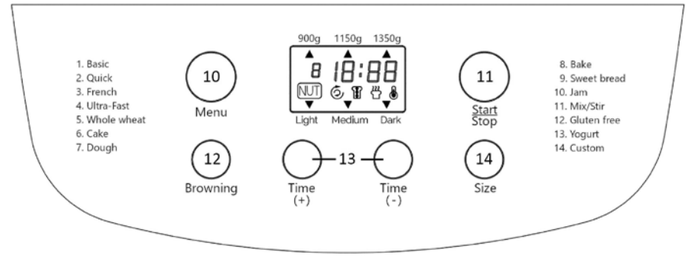


Электр және электронды жабдық қалдықтарын жою (WEEE) Бұл белгі электр және электрондық құрылғыларды тұрмыстық қоқыспен бірге тастауға болмайтынын білдіреді. Ескі құрылғыларды жеке жинап, арнайы қабылдау орындарына тапсыру қажет. Дұрыс жою әдістері қоршаған орта мен адам денсаулығына зиян келтіретін дұрыс 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


1. Basic
2. Quick
3. French
4. Ultra-Fast
5. Whole wheat
6. Cake
7. Dough
10
Menu
900g 1150g 1350g
NUT
Light Medium Dark
11
Start
Stop
8. Bake
9. Sweet bread
10. Jam
11. Mix/Stir
12. Gluten free
13. Yogurt
14. Custom
12
Browning
13
Time
(+)
Time
(-)
14
Size