

INSTRUCTION MANUAL
BREAD MAKER

BEDIENUNGSANLEITUNG
BROTBACKAUTOMAT

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
УСТРОЙСТВО ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

INSTRUKCJA OBSŁUGI
URZĄDZENIE DO PIECZENIA CHLEBA

ISTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE
APARAT DE FĂCUT PÂINE

UPUTSTVO ZA UPOTREBU
AUTOMAT ZA REČENJE HLEBA

ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
ХЛІБОПІЧКА

УПЪТВАНЕ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ
НА АВТОМАТ ЗА ХЛЯБ

MODE D'EMPLOI
MACHINE A PAIN

MANUAL DE INSTRUCCIONES
PANIFICADORA

MANUALE DI ISTRUZIONI
MACCHINA PER IL PANE

GEBRUIKERSHANDLEIDING
BROODBAKMACHIN

BRUKSANVISNING
BRÖDMASKIN

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ
ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ

LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
AUTOMĀTISKĀ

MAIZES CERŠANAS KRĀSNS
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

DUONKERĖ

KASUTUSJUHEND
LEIVAKŪPSETAJA

NÁVOD K OBSLUZE
PEKÁRNA NA CHLEBA

ПАЙДАЛАНУ НҮСҚАУЛЫҒЫ
НАН ЖАСАҒЫШ



ENGLISH PAGE 2	БЪЛГАРСКИ СТР. 35	LATVIAN LPP. 72
DEUTSCH SEITE 7	FRANÇAIS PAGE 40	LIETUVIU K. P. 77
РУССКИЙ СТР. 12	ESPAÑOL PÁGINA 46	EESTI KEEL LEHEL 81
POLSKI STRONA 17	ITALIANO PAGINA 52	ČESKY STRANA 86
ROMANESTE PAGINA 22	NEDERLANDS PAGINA 57	ҚАЗАҚ БЕТ 91
SCG/CRO/B.i.H. STRANA 26	SVENSKA PAGINA 62	
УКРАЇНСЬКА СТОР. 30	ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΣΕΛΙΔΑ 67	

Danke für den Kauf eines
ORIGINAL Produktes von

TZS FIRST
AUSTRIA®

Nur ECHT mit diesem **TZS**

Thank you for buying
an ORIGINAL Product of

TZS FIRST
AUSTRIA®

Only GENUINE with this **TZS**

Мы благодарны Вам за
покупку ОРИГИНАЛЬНОГО
изделия компании

TZS FIRST
AUSTRIA®

Только ПОДЛИННИКИ с этим **TZS**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

The safety of electrical appliances from **FIRST Austria** complies with the recognized technical directives and legal regulations for safety. Nevertheless, you and the other users of the appliance should observe the following:

- Please read these instructions carefully before using this appliance for the first time and keep them for further reference.
- This product has not been designed for any other uses than those specified in this manual.
- 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.
- Place the appliance on a clear, flat and heat-resistant surface. Distance from the wall should be at least 5cm. The area above the appliance should be kept free to allow an unobstructed air-circulation. Never place the appliance or power cord on hot surfaces. Nor should the appliance be placed or operated in the vicinity of exposed gas flames.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Do not let the cord touch hot surfaces.
- Do not let the cord touch hot surfaces.
- Do not use the product near gas sources or other flammable materials or objects.
- 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.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- This device is intended for home use only, do not use it commercially.
- Do not use this appliance outdoors.
- The appliance becomes hot during operation. Therefore, be careful not to touch any of the hot parts.
- Do not cover the appliance during operation, as this may cause a fire hazard.
- Do not touch any moving parts while the appliance is operating.
- 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.
- 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 shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

- We are excluded of liability for all damages that may arise if the appliance is used for purposes other than originally intended or if it is used inappropriately.
- Repairs and other work undertaken on the unit must only be done by authorised specialist personnel!

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

DEVICE OVERVIEW

(see fig. 1)

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

PROPER USE INTRODUCTION PROPERTIES

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

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

CONTROL PANEL (see fig. 2)

A. Display

1. Display for selection of the weight (750 g, 1000 g, 1250 g)
2. The remaining baking time in minutes and the programmed time
3. The selected degree of browning (Lower → Medium → Dark → Rapid)
4. The selected program number
5. The program processing sequence

B. MENU

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

Important:

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

C. LOAF SIZE

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

Note:

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

D. DELAY TIMER

Time-delayed baking.

E. COLOR

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

F. START/STOP

To start and stop the operation or to delete a set timer. To interrupt operation, briefly press the Start/Stop button, until an acoustic signal is heard and the time flashes on the display. By pressing the Start/Stop button again operation can be resumed. If you do not press the Start/Stop manually, the machine will resume to process program automatically after 10 minutes. To finish operation and delete the settings, press the Start/Stop button for 3 seconds until one long acoustic signals are audible.

Note:

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

MEMORY FUNCTION

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

WINDOW

You can check the baking process through the window.

BAKING PROGRAMS

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

BAKING PROGRAM 1: BASIC

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

BAKING PROGRAM 2: FRENCH

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

BAKING PROGRAM 3: WHOLE WHEAT

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

BAKING PROGRAM 4: SWEET

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

BAKING PROGRAM 5: SUPER RAPID

Kneading, rise and baking in a very fast way. But the baked bread is the most rough among all bread menus.

BAKING PROGRAM 6: DOUGH

For preparing the yeast dough for buns, pizza or plaits. In this program no baking is done.

BAKING PROGRAM 7: PASTE DOUGH

For preparing noodle dough. In this program no baking is done.

BAKING PROGRAM 8: BUTTERMILK BREAD

For breads made with buttermilk or yoghurt.

PROGRAM 9: GLUTEN FREE

For breads of gluten-free flours and baking mixtures. Gluten-free flours require longer for the uptake of liquids and have different rising properties.

BAKING PROGRAM 10: CAKE

Kneading, rise and baking, but rise with soda or baking powder

PROGRAM 11: JAM

For making jams.

PROGRAM 12: BAKE

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

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

In programs 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 and 9 hurried acoustic signal sounds during the program sequence. Soon thereafter, add the ingredients such as fruits or nuts. And the "ADD" letter will appear. The ingredients are not chopped by the kneading paddle.

If you have set the delayed timer, you can put all the ingredients into the baking mould at the beginning. In this case, however, fruits and nuts should be cut into smaller pieces.

SETTING THE TIMER

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

Example:

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

Note

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

BEFORE BAKING

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

INGREDIENTS

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

Note

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

BAKING BREAD

PREPARATION

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

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

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

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

Note

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

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

Note

This delayed function is not available for program 11.

STARTING A PROGRAM

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

Note

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

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

ENDING A PROGRAM

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

WARNING

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

TAKING OUT THE BREAD

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

Note

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

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

- Briefly press the Start/Stop button, to interrupt the baking process or pull the power plug out of the wall socket.
- Open the appliance lid and take out the baking mould. You can take the dough out with floured hands and remove the kneading paddles.
- Replace the dough and close the appliance lid.
- Push the plug back into the wall socket and press the Start/Stop button. The baking program is continued. Let the bread cool for 15-30 minutes before eating. Before cutting bread, make sure that no kneading paddle is still in the baking mould.

Warning

Do not attempt to start operating the bread maker, before it has either cooled down or warmed up. If the display shows „HHH“ after the program has been started, it means that the temperature inside of bread pan is too high. You should stop the program and unplugged the power outlet immediately. Then open the lid and let the machine cool down completely before using again (except the program of BAKE and JAM). If the display shows „LLL“ after the program has been started, it means that the temperature inside of bread pan is too low. You should place the bread maker on a higher environment for using (except the program of BAKE and JAM). If the display shows „EE0“

after you have pressed Start/Stop button, it means the temperature sensor open circuit, please check the sensor carefully by Authorized expert. If the display shows „EE1“, it means the temperature sensor short circuit.

CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the machine from the power and let it cool down prior to cleaning.

IMPORTANT

The parts and accessories of the appliance should not be washed in a dish washing machine.

- bread pan: Rub inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely prior to installing.
- kneading blade: If the kneading bar is difficult to remove from the axle, In such an event fill the Container with warm water and allow it to soak for approx. 30 minutes. The kneader can then be easily removed for cleaning. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth, Please note both the bread pan and kneading blade are dishwashing safe components.
- lid and window: clean the lid inside and outside with a slightly damp cloth.
- Housing: gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner to clean as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.
- Before the bread maker is packed away for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and the lid is closed.

TECHNICAL DATA:

220-240 V ~ 50 Hz • 850 W



Environment friendly disposal: You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment to an appropriate waste disposal center.

WORKING TIME

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

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

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

Dough programs

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

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Die Sicherheit von Elektrogeräten von **FIRST Austria** entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den gesetzlichen Sicherheitsbestimmungen. Dennoch sollten Sie und andere Benutzer des Geräts die folgenden Sicherheitshinweise beachten:

- Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen auf.
- Dieses Produkt ist nur für die Verwendung vorgesehen, die in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben ist.
- 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.
- Stellen Sie das Gerät auf eine freie, ebene und hitzebeständige Arbeitsfläche. Der Abstand zur Wand muss mindestens 5 cm betragen. Der Bereich über dem Gerät muss frei bleiben, um eine ungehinderte Luftzirkulation zu ermöglichen. Stellen Sie das Gerät oder das Netzkabel keinesfalls auf heiße Flächen. Das Gerät darf auch nicht in der Nähe von offenen Gasflammen aufgestellt oder betrieben werden.
- Lassen Sie das Kabel nicht herunterhängen. Achten Sie darauf, dass das Kabel keine heißen Oberflächen berührt.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel keine heißen Oberflächen berührt.
- Nehmen Sie das Produkt nicht in der Nähe von Gasquellen oder anderen brennbaren Materialien oder Gegenständen in Betrieb.
- 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.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt, verwenden Sie es nicht für gewerbliche Zwecke.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Achten Sie deshalb darauf, dass Sie keine heißen Teile berühren.
- Decken Sie das Produkt während des Betriebs nicht ab. Bei Nichtbeachtung dieses Hinweises besteht die Gefahr der Entstehung eines Brandes.
- Berühren Sie keine beweglichen Teile, während das Gerät in Betrieb ist.

- 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.
- 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 dürfen 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.
- Wir haften nicht für Schäden, die durch eine nicht bestimmungsgemäße oder unsachgemäße Verwendung des Geräts entstehen.
- Reparaturen und andere Arbeiten am Gerät dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden!

Maximale Menge: 800 g Mehl und 6 g Hefe!**IHR BROTTBACKAUTOMAT** (siehe Abb. 1)

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

BEDIENUNGSHINWEISE**FUNKTIONEN**

Mit diesem Brotbackautomaten backen Sie Brot ganz nach Ihrem Geschmack.

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

BEDIENFELD (siehe Abb. 2)**A. DISPLAY**

1. Auswahl des Gewichts (750 g, 1000 g, 1250 g)
2. Verbleibende Backzeit in Minuten und programmierte Zeit

3. Bräunungsgrad
(Lower → Medium → Dark → Rapid)
4. Gewähltes Backprogramm
5. Backfortschritt

B. MENÜ

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

Wichtiger Hinweis:

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

C. LAIBGRÖSSE

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

Hinweis:

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

D. VERZÖGERUNGS-TIMER

Zeitverzögertes Backen.

E. BRÄUNUNG

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

F. START/STOPP

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

Hinweis:

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

SPEICHER

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

SICHTFENSTER

Überprüfen Sie hier den Fortschritt des Backprogramms.

BACKPROGRAMME

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

BACKPROGRAMM 1: REGULAR (BASIC)

Für Weißbrot und Mischbrot hauptsächlich mit Weizen- oder Roggenmehl. Das Brot ist kompakt. Sie können die Bräunung mit der Taste Color einstellen.

BACKPROGRAMM 2: FRENCH

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

BACKPROGRAMM 3: WHOLE WHEAT

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

BACKPROGRAMM 4: SWEET

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

BACKPROGRAMM 5: SUPER RAPID

Kneten, aufgehen und backen mit Hochgeschwindigkeit. Das Brot ist recht grob.

BACKPROGRAMM 6: DOUGH

Zur Vorbereitung des Hefeteigs für Brötchen, Pizza oder Zöpfe. In diesem Programm wird nicht gebacken.

BACKPROGRAMM 7: PASTE DOUGH

Zur Vorbereitung von Nudelteig. In diesem Programm wird nicht gebacken.

BACKPROGRAMM 8: BUTTERMILK BREAD

Für Brot mit Zusatz von Buttermilch oder Joghurt.

PROGRAMM 9: GLUTEN FREE

Für Brot aus glutenfreiem Mehl und Backmischungen. Glutenfreies Mehl benötigt länger zur Aufnahme der Flüssigkeiten und geht anders auf.

BACKPROGRAMM 10: CAKE

Kneten, aufgehen und backen, jedoch mit Soda oder Backpulver.

PROGRAMM 11: JAM

Zubereitung von Marmelade.

PROGRAMM 12: BAKE

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

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

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

EINSTELLEN DES TIMERS

Mit dem Timer können Sie das Backen verzögert starten. Mit den Pfeiltasten < und > stellen Sie das gewünschte Ende der Backzeit ein, zu der Sie das Brot herausnehmen möchten. Wählen Sie das Backprogramm, das Display zeigt die benötigte Backzeit an. Mit der Pfeiltaste < und > stellen Sie die Endzeit des Backens in 10-Minuten-Schritten ein. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Einstellung schneller vorzunehmen. Im Display wird die Gesamtdauer und die Verzögerungszeit angezeigt. Bei Fehleingaben korrigieren Sie die Zeiteinstellung mit < und >. Bestätigen Sie die Timer-Einstellung mit Start/Stop. Der Doppelpunkt der Zeit blinkt und die Programmzeit läuft. Nach Beendigung des Backvorgangs hören Sie zehn Signaltöne, die Zeitanzeige ist 0:00.

Beispiel:

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

Hinweis

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

VOR DEM BACKEN

Für erfolgreiches Backen beachten Sie bitte nachstehende Hinweise:

ZUTATEN

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

Hinweis

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

BROT BACKEN

VORBEREITUNG

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

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

Hinweis: Achten Sie darauf, dass die Hefe weder mit dem Salz noch mit den Flüssigkeiten in Berührung kommt.

Für die Höchstmengen Mehl und Hefe beziehen Sie sich bitte auf Ihr Rezept.

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

Hinweis:

Für die Programme 6, 7 und 11 haben Sie die Bräunungseinstellung und „Rapid“ nicht.

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

Hinweis:

Die Verzögerungsfunktion haben Sie nicht für Programm 11.

STARTEN DES PROGRAMMS

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

Hinweis:

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

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

PROGRAMMENDE

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

WARNHINWEIS

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

BROT ENTNEHMEN

Benutzen Sie beim Herausnehmen der Backform stets Ofenhandschuhe. Halten Sie die Backform über ein Gitterrost und schüteln Sie die Backform leicht, bis das Brot herausgleitet. Lösen Sie das Brot nicht von den Knehtaken, so entnehmen Sie die Knehtaken vorsichtig mit dem mitgelieferten Haken.

Hinweis:

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

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

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

Warnhinweis

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

REINIGUNG UND PFLEGE

Ziehen Sie stets den Netzstecker und warten ab, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.

WICHTIGER HINWEIS:

Die Teile und das Zubehör des Brotbackautomaten sind nicht spülmaschinenfest.

1. Backform: Innen und außen mit einem feuchtem Tuch abwischen. Keine Scheuermittel verwenden. Verwenden Sie keine scharfkantigen oder scheuernden Mittel, diese können die Teflon-Beschichtung beschädigen. Vor den Einsetzen muss die Backform vollkommen trocken sein.
2. Knehtaken: Sitzt der Knehtaken fest, so füllen Sie die Backform für 30 Minuten mit lauwarmem Wasser. In lauwarmem Wasser abseifen und gut abspülen, keine Scheuermittel und kein heißes Wasser verwenden. Vor den Einsetzen gut abtrocknen.
3. Deckel und Sichtfenster: Gerät innen und außen mit einem weichem Tuch abwischen.
4. Gerätegehäuse: Gerät innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen. Benutzen Sie keine Scheuermittel. Das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser eintauchen.
5. Vor dem Aufbewahren achten Sie bitte darauf, dass Ihr Brotbackautomat vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist. Der Deckel sollte geschlossen sein.

TECHNISCHE DATEN:

220-240 V ~ 50 Hz • 850 W



Entsorgung: Helfen Sie mit beim Umweltschutz! Entsorgen Sie Elektroaltgeräte nicht mit dem Hausmüll. Geben Sie dieses Gerät an einer Sammelstelle für Elektroaltgeräte ab.

PROGRAMMZEITEN

Warmhaltezeit 60 min, vorprogrammierbare Zeit bis zu 15 Stunden

Programm	1. BASIC						2. FRENCH						3. WHOLE WHEAT					
	Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			RAPID		
Leibgröße	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g
Programmdauer	03:15	03:05	02:58	02:25	02:20	02:14	03:25	03:18	03:13	02:30	02:25	02:18	03:35	03:25	03:18	02:35	02:30	02:24
Aufheizen	20	15	15	0	0	0	15	10	10	-	-	-	20	15	15	0	0	0
Kneten 1	13	13	12	13	13	12	15	12	12	13	13	12	12	12	11	13	13	11
Gehen 1	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10	30	30	30	10	10	10
Kneten 2	12	12	10	9	9	8	15	15	13	9	9	8	15	15	13	9	9	9
Gehen 2	30	30	30	18	18	18	35	41	43	18	18	18	38	38	38	23	23	23
Gehen 3	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30	35	35	35	35	35	35
Backen	65	60	56	65	60	56	70	65	60	70	65	60	65	60	56	65	60	56
Früchtezugabe	02:10	02:05	02:01	01:58	01:53	01:49	02:28	02:29	02:26	02:03	01:58	01:53	02:26	02:21	02:17	02:08	02:03	01:59

Programm	4. SWEET						5. SUPER RAPID			8. BUTTER MILK			9. GLUTEN FREE		
	Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			Light/medium/dark			Light/medium/dark		
Leibgröße	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g
Programmdauer	03:10	03:01	02:56	02:20	02:16	02:10	1:20	01:18	01:15	03:30	03:21	03:17	02:25	02:20	02:14
Aufheizen	15	10	10	0	0	0	-	-	-	30	25	25	0	0	0
Kneten 1	12	12	12	12	12	11	8	8	8	10	10	10	13	13	12
Gehen 1	25	25	25	10	10	10	-	-	-	20	20	20	10	10	10
Kneten 2	13	13	12	10	10	8	7	7	7	15	15	15	9	9	8
Gehen 2	35	35	35	18	18	18	0	0	0	45	45	45	18	18	18
Gehen 3	30	30	30	30	30	30	-	-	-	30	30	30	30	30	30
Backen	60	56	52	60	56	52	45	43	40	60	56	52	65	60	56
Früchtezugabe	02:11	02:07	02:03	01:54	01:50	01:46	01:10	01:08	01:05	02:23	02:19	02:15	01:58	01:53	01:49

Teigprogramme

Programm	6. DOUGH	7. PASTA DOUGH
Leibgröße	750-1250 g	750-1250 g
Programmdauer	01:50	00:15
Aufheizen	10	-
Kneten 1	12	15
Gehen 1	10	-
Kneten 2	8	0
Gehen 2	25	0
Gehen 3	45	-
Früchtezugabe	01:15	-
Vorwahlzeit	15 h	15 h

Programm	10. CAKE			11. JAM	12. BAKE
Kruste	Light/medium/dark			-	Light/medium/dark
Leibgröße	1250 g	1000 g	750 g	-	-
Programmdauer	01:40	01:35	01:30	01:20	01:00
Kneten 1	15	15	15	45	0
Backen	70	65	60	20	60
Warmhalten	60	60	60	-	60
Vorwahlzeit	15 h	15 h	15 h	-	15 h

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

Для выпечки хлеба.

Не для коммерческого и промышленного использования.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Безопасность электрических приборов **FIRST Austria** соответствует официальным техническим директивам и нормам безопасности. Тем не менее вам и другим пользователям прибора необходимо соблюдать следующие инструкции по технике безопасности:

- Перед первым использованием прибора внимательно прочитайте инструкции и сохраните их для дальнейшего использования.
- Данный прибор не предназначен для использования в целях, отличающихся от указанных в данном руководстве.
- 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.
- Устанавливайте устройство на чистую, ровную и жаростойкую поверхность. Расстояние от стены должно составлять не менее 5 см. Пространство над прибором должно быть свободным в целях беспрепятственной циркуляции воздуха. Не размещайте прибор и шнур питания на горячих поверхностях. Также не допускается размещение или эксплуатация прибора вблизи открытого источника огня.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не свисал с края стола или столешницы. Не допускайте контакта шнура питания с горячими поверхностями.
- Не допускайте контакта шнура питания с горячими поверхностями.
- Не используйте устройство вблизи источников газа и других воспламеняющихся веществ или предметов.
- 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.
- Использование насадок, не рекомендуемых или не поставляемых производителем, может стать причиной возгорания, поражения электрическим током или травмирования.

- Прибор предназначен исключительно для домашнего использования, не использовать в коммерческих целях.
- Не пользуйтесь прибором вне помещений.
- Во время работы прибор нагревается. Проявляйте осторожность, чтобы не коснуться горячих частей прибора.
- Не накрывайте устройство во время работы, так как это может привести к пожару.
- Не касайтесь движущихся деталей прибора во время его работы.
- Отключайте прибор от сети после завершения использования, перед выполнением очистки или при возникновении неисправности.
- При отключении прибора от сети, держите за вилку, а не тяните за шнур.
- 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. Не разрешайте детям играть с прибором. 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.
- 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.

Максимум. Количество: 800 г муки и 6 г дрожжей!

ВНЕШНИЙ ВИД УСТРОЙСТВА

(См. Рис. 1)

1. Крышка устройства
2. Смотровое окно
3. 2 месильные лопасти
4. Форма для хлеба
5. Панель управления
6. Корпус
7. Крючок для извлечения месильной лопасти
8. Мерная чашка
9. Мерная ложка

НАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вы можете использовать автоматическую хлебопечку для выпечки по своему вкусу.

- Вы можете выбрать любую из 12 различных программ выпечки
- Вы можете использовать готовые смеси для выпечки
- Вы можете замешивать тесто для лапши или роллов и делать джем
- С помощью программы выпечки из безглютеновой муки вы можете успешно делать смеси для выпечки и рецепты с безглютеновой мукой, такой как кукурузная мука, гречневая мука и картофельная мука.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (См. Рис. 2)**A. ДИСПЛЕЙ**

1. Отображение выбора веса (750 г, 1000 г, 1250 г)
2. Оставшееся время выпечки в минутах и запрограммированное время
3. Выбранный цвет (интенсивность поджаривания корочки) (Светлый (Lower) → (Средний (Medium) → Темный (Dark) → Быстрый (Rapid))
4. Номер выбранной программы
5. Последовательность выполнения программ

B. МЕНЮ

Ввод желаемой программы. На дисплее появляется номер программы и соответствующее время выпечки.

Важно:

При нажатии всех кнопок вы слышит звуковой сигнал, если только устройство не работает.

C. РАЗМЕР ХЛЕБА

Выбор общего веса (750 г, 1000 г, 1250 г). Нажимайте кнопку несколько раз до появления на дисплее желаемого веса.

Примечание:

При запуске устройства по умолчанию устанавливается вес хлеба 1250 г. В программах 6, 7, 11 и 12 выбор размера хлеба не доступен.

D. ТАЙМЕР ЗАДЕРЖКИ

Выпечка с задержкой по времени

E. ЦВЕТ

Выбор цвета корочки (Lower → Medium → Dark → Rapid). Нажимайте кнопку Color несколько раз, пока над желаемым цветом не появится отметка. Для программ выпечки 1-4 вы можете выбрать быстрый режим. В программах 6, 7 и 11 выбор цвета недоступен.

F. СТАРТ/СТОП

Начало и завершение операции или сброс установленного таймера. Чтобы прервать операцию выполните быстрое нажатие на кнопку Start/Stop до появления звукового сигнала и мигающего времени

на дисплее. Операция может быть продолжена повторным нажатием кнопки Start/Stop. Если вы не нажмете на кнопку Start/Stop, устройство автоматически продолжит выполнение программы через 10 минут. Для завершения операции и сброса установок, нажмите и удерживайте кнопку Start/Stop в течение 3 секунд до долгого звукового сигнала.

Примечание:

Не нажимайте на кнопку Start/Stop, если вы хотите проверить состояние хлеба.

ФУНКЦИЯ ПАМЯТИ

После сбоя питания, при повторном включении примерно через 10 минут выполнение программ продолжится с того же места. Однако этого не произойдет, если вы отменили/прекратили процесс выпечки нажатием и удержанием кнопки Start/Stop в течение 3 секунд.

СМОТРОВОЕ ОКНО

Вы можете проверять состояние процесса выпечки через смотровое окно.

ПРОГРАММЫ ВЫПЕЧКИ.

Вы выбираете желаемую программу, нажимая кнопку Menu. На дисплее отображается соответствующий номер программы. Время выпечки зависит от выбранной комбинации программ (см. главу «Последовательность программ»).

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 1: ОСНОВНОЙ

Для белого и смешанного хлеба в основном состоящего из пшеничной или рисовой муки. Хлеб имеет плотную структуру. Вы можете выбрать цвет корочки при помощи кнопки Color.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 2: ФРАНЦУЗСКИЙ

Для легкого хлеба из муки тонкого помола. Хлеб обычно получается воздушным и имеет хрустящую корочку. Эта программа не подходит для рецептов выпечки с использованием масла, маргарина или молока.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 3: МУКА ГРУБОГО ПОМОЛА

Для хлеба с тяжелыми сортами муки, требующими длительной фазы замеса и подъема (например, пшеничная и ржаная мука грубого помола). Хлеб получается более плотным и тяжелым.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 4: СЛАДКИЙ

Для хлеба с такими добавками, как фруктовые соки, кокосовая стружка, изюм, сухофрукты, шоколад или дополнительный сахар. Благодаря более длительной фазе подъема хлеб получается легким и воздушным.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 5: СВЕРХБЫСТРЫЙ

Очень быстрый замес, подъем и выпечка. Однако в этой программе хлеб получается наиболее грубым.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 6: ТЕСТО

Для приготовления дрожжевого теста для булочек, пиццы или баранок. В этой программе отсутствует фаза выпечки.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 7: ТЕСТО ДЛЯ ПАСТЫ

Для приготовления теста для лапши. В этой программе отсутствует фаза выпечки.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 8: ПАХТА

Для хлеба выпекаемого с пахтой или йогуртом

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 9: БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ

Для хлеба из безглютеновой муки и смесей для выпечки. Безглютеновая мука требует более длительного времени для впитывания жидкостей и отличаются характеристиками подъема.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 10: ПИРОГ

Замес, подъем и выпечка, однако фаза подъема проходит с применением соды или соды для выпечки.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 11: ДЖЕМ

Для приготовления джемов.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКИ 12: ВЫПЕЧКА

Для дополнительной выпечки слишком светлого или непеченного хлеба. В этой программе отсутствуют фазы замеса и подъема. Хлеб будет поддерживаться теплым примерно час после завершения выпечки. Это не даст хлебу стать слишком сырым.

- Для того, чтобы преждевременно завершить эту операцию, нажмите и удерживайте кнопку Start/Stop в течение 3 секунд до появления долгого звукового сигнала. Для отключения устройства отсоедините устройства от источника питания.

В программах 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 и 9 во время последовательности программ звучат быстрые звуковые сигналы. Вскоре после этих сигналов, добавляйте такие ингредиенты, как фрукты или орехи. Появится надпись «ADD». Ингредиенты не рубятся месильной лопастью.

Если вы поставили таймер задержки, вы можете положить все ингредиенты в форму перед началом выпечки. В этом случае фрукты и орехи должны быть порезаны на мелкие кусочки.

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

Функция таймера делает возможной выпечку с задержкой по времени. Используя клавиши < и >, установите желаемое время окончания выпечки. Выберите программу. На дисплее отобразится требуемое время выпечки. Используя клавишу < и >, вы можете изменить время окончания выпечки интервалами в 10 минут до конечной временной отметки. Держите клавишу нажатой для более быстрого использования этой функции. На дисплее отображается полное время выпечки и отложенное время. Если вы отложил слишком большое время, вы можете исправить это нажатием клавиши < и >. Подтвердите настройки таймера нажатием кнопки Start/Stop. На дисплее мигает многоточие, и

пойдет отсчет заданного времени. Когда процесс выпечки завершится, прозвучит 10 звуковых сигналов и на дисплее отобразится 0:00.

Пример:

Сейчас 8 часов утра, и вы хотите получить свежий хлеб к 3:15, через 7 часов 15 минут. Сначала вы выбираете программу 1, затем нажимаете клавишу таймера, пока на дисплее не появится 7:15, так как хлеб будет приготовлен через 7 часов 15 минут. Заметьте, что функция таймера не работает в программе джема.

Примечание:

Не используйте функцию таймера при работе с быстро портящимися продуктами, такими как яйца, молоко, сливки или сыр.

ПЕРЕД ВЫПЕЧКОЙ

Для успешной выпечки, пожалуйста, соблюдайте следующие факторы:

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Извлекайте форму из корпуса перед помещением внутрь ингредиентов. Если ингредиенты попадут в печь, может возникнуть возгорание из-за их нагрева от нагревательных элементов.
- Всегда помещайте ингредиенты в форму в указанном порядке.
- Все ингредиенты должны быть комнатной температуры, чтобы добиться оптимального эффекта подъема дрожжей.
- Точно отмеряйте количество ингредиентов. Даже незначительные отклонения от количеств, указанных в рецепте, может отрицательно сказаться результаты выпечки.

Примечание:

Никогда не используйте количества больше указанных. Слишком большое количество теста может подняться из формы для выпечки и попасть на нагревательные элементы, что приведет к возгоранию. Максимум. 800 г муки и 6 г дрожжей!

ВЫПЕЧКА ХЛЕБА**ПОДГОТОВКА**

Соблюдайте инструкции по технике безопасности, указанные в данном руководстве. Установите хлебопечку на ровную и устойчивую поверхность.

1. Выньте форму для выпечки из устройства.
2. Установите месильные лопасти на несущие валы в форме для выпечки. Убедитесь, что они прочно зафиксированы.
3. Опустите ингредиенты для вашего рецепта в указанном порядке в форму для выпечки. Сначала добавьте жидкости, сахар и соль, затем муку, и в последнюю очередь дрожжи.

Примечание: Убедитесь, что дрожжи не контактируют с солью или жидкостями. Максимальное количества муки и дрожжей зависят от рецепта.

4. Поместите форму для выпечки обратно в устройство. Убедитесь, что она правильно расположена.
5. Закройте крышку устройства.
6. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку. Прозвучит звуковой сигнал и на дисплее отобразится номер программы и длительность нормальной программы 1.
7. Выберите программу при помощи кнопки Menu. Каждое нажатие сопровождается звуковым сигналом.
8. Выберите цвет хлеба. Отметка на дисплее показывает, выбрали ли вы светлый, средний или темный цвет. Вы также можете выбрать настройку «Rapid» для того, чтобы сократить время выпечки.

Примечание:

Для программ 6, 7, 11, функции «Выбор цвета» и «Rapid» недоступны.

9. Теперь вы можете установить время завершения программы с помощью функции таймера. Вы можете установить максимальную задержку в 15 часов.

Примечание:

Функция таймера не доступна для программы 11.

ЗАПУСК ПРОГРАММЫ

Теперь запустите программу с помощью кнопки Start/Stop.

Программа автоматически будет выполнять различные действия. Вы можете смотреть за последовательностью программ через окно вашей хлебопечки. Крышка устройства может быть открыта во время замеса.

Примечание:

Не открывайте крышку устройства во время выпечки. Хлеб может осесть.

Совет: Через 5 минут замеса, проверьте консистенцию теста. Оно должно быть мягким, липким. Если оно слишком сухое, добавьте немного жидкости. Если слишком сырое, добавьте немного муки (от ½ до 1 чайной ложки один или несколько раз, по необходимости).

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Когда процесс выпечки полностью завершен, звучит 10 звуковых сигналов и на дисплее отображается 0:00. В конце программы устройство автоматически переходит в режим подогрева и находится в нем до 60 минут. В этом режиме, внутри устройства циркулирует теплый воздух. Вы можете преждевременно завершить функцию подогрева, нажав и удерживая кнопку Start/Stop, пока не прозвучат два звуковых сигнала.

ВНИМАНИЕ

Перед открытием крышки устройства, выньте вилку сетевого кабеля из розетки. Когда устройство не используется, оно не должно быть подключено к сети!

ИЗВЛЕЧЕНИЕ ХЛЕБА

Извлекайте форму для хлеба, всегда пользуйтесь кухонными рукавицами или прихватками. Держите форму для выпечки под наклоном над решеткой, и легко потрясите, пока хлеб не выскользнет из формы. Если хлеб не отделяется от месильных лопастей, аккуратно удалите их приложенным крючком для извлечения месильных лопастей.

Примечание:

Не используйте металлические предметы, которые могут повредить антипригарное покрытие. После удаления хлеба, немедленно прополощите форму для хлеба в теплой воде. Это не позволит месильным лопастям прилипнуть к несущим валам.

Совет: Если вы удалите месильные лопасти после последнего замеса теста, хлеб останется неповрежденным, когда вы достанете его из формы для выпечки.

- Кратким нажатием на кнопку Start/Stop прервите процесс выпечки или отсоедините устройство от сети.
- Откройте крышку устройства и достаньте форму для выпечки. Обмакните руки в муку, достаньте тесто и извлеките месильные лопасти.
- Верните тесто и закройте крышку устройства.
- Подключите устройство к сети и нажмите кнопку Start/Stop. Процесс выпечки продолжится. Дайте хлебу остыть в течение 15-30 минут перед едой. Перед тем, как резать хлеб, убедитесь, что в нем не осталось месильной лопасти.

Внимание

Не начинайте работу с хлебопечкой, пока она не остыла либо не прогрелась. Если после начала программы на дисплее отображается «ННН», значит температура внутри устройства слишком высокая. Немедленно остановите программу и отключите устройство от сети. Затем откройте крышку устройства и дайте хлебопечке остыть перед повторным использованием (за исключением программ «Выпечка» и «Джем»). Если после запуска программ на дисплее отображается «LLL», это значит, что температура внутри устройства слишком низкая. Переведите устройство в более интенсивный режим работы для использования (за исключением программ «Выпечка» и «Джем»). Если после нажатия кнопки Start/Stop на дисплее отображается «ЕЕ0», это означает, что повреждена цепь датчика температуры, обратитесь к авторизованному специалисту для проверки датчика. Если на дисплее отображается «ЕЕ1», это означает, что произошло короткое замыкание датчика температуры.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Отключите хлебопечку от сети и дайте ей остыть, прежде чем приступить к чистке.

ВАЖНО:

Детали и принадлежности устройства нельзя мыть в посудомоечной машине.

1. Форма для выпечки хлеба: потрите форму влажной тканью изнутри и снаружи. Не используйте острые предметы или абразивные средства, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Полностью просушите форму прежде, чем установить ее на место.
2. Месильная лопасть: если тестомешалка трудно снимается с оси, заполните форму теплой водой и оставьте на 30 минут. После этого тестомешалка легко снимется с оси для очистки. Тщательно вытрите тестомешалку влажной тканью. Обратите внимание на то, что форму для выпечки хлеба и тестомешалку можно мыть в посудомоечной машине.
3. Крышка и окошко: протрите крышку изнутри и снаружи влажной тканью.
4. Корпус: аккуратно протрите внешнюю поверхность корпуса влажной тканью. Не используйте абразивные чистящие средства, поскольку это может повредить отделку поверхности. Никогда не погружайте корпус хлебопечки в воду для очистки.
5. Прежде, чем убрать хлебопечку на хранение, убедитесь в том, что она полностью остыла, протрите и высушите ее и закройте крышку.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

220-240 В ~ 50 Гц • 850 Вт

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.

**Экологическая утилизация**

Вы можете помочь защитить окружающую среду! Помните о соблюдении местных правил: Отправьте неработающее электрооборудование в соответствующие центры утилизации.

ISTOTNE UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Безопасность устройств электрических фирмы **FIRST Austria** jest zgodne ze stosownymi zaleceniami technicznymi i przepisami prawnymi dotyczącymi bezpieczeństwa. Mimo to użytkownicy urządzenia powinni stosować się do następujących instrukcji bezpieczeństwa:

- Przed rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje i zachować je na przyszłość.
- Niniejszy produkt nie jest przeznaczony do innego zastosowania niż to określone w tej instrukcji obsługi.
- 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 ściennie i przedłużacz, do którego jest podłączone, także muszą być uziemione.
- Umieść urządzenie na czystej, płaskiej i odpornej na gorąco powierzchni. Zachowaj przynajmniej 5 cm odległości od ściany. Przestrzeń ponad urządzeniem powinna być pusta, by umożliwić nieograniczony przepływ powietrza. Nigdy nie umieszczaj urządzenia lub przewodu zasilającego na gorących powierzchniach. Nie umieszczaj ani nie obsługuj urządzenia w pobliżu otwartego ognia na gazie.
- Nie pozwól, by przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu. Nie pozwól, by przewód dotykał gorących powierzchni.
- Nie pozwól, by przewód dotykał gorących powierzchni.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu źródeł gazu, innych łatwopalnych materiałów lub przedmiotów.
- Aby chronić przed zagrożeniami wynikającymi z problemów elektrycznych, nie zanurzaj tego urządzenia ani przewodu w żadnym płynie.
- Jeśli urządzenie lub przewód zasilający posiadają jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia, nie należy ich używać! Produkt należy zabrać do autoryzowanego i wykwalifikowanego punktu serwisowego w celu sprawdzenia i naprawy.
- Korzystanie z dodatków niezalecanych lub niesprzedawanych przez producenta może spowodować pożar, porażenie elektryczne lub obrażenia ciała.
- To urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego. Nie należy używać go do celów przemysłowych.
- Nie należy używać tego urządzenia na zewnątrz.
- Podczas pracy urządzenie się nagrzewa. W związku z tym należy zachować ostrożność i nie dotykać gorących części.
- Nie należy przykrywać pracującego urządzenia, gdyż może to spowodować zagrożenie pożarem.

- Gdy urządzenie pracuje, nie należy dotykać żadnych ruchomych elementów.
- 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.
- 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 zagrożen z tym związanych. Dzieci nie powinny bawić się tym 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.
- Nie jesteśmy odpowiedzialni za uszkodzenia wynikłe z używania urządzenia w sposób inny, niż jest do tego przeznaczone lub jeśli było nieprawidłowo eksploatowane.
- Naprawy i inne prace wykonywane na urządzeniu muszą być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowanego specjalistę!

Max. ilość: 800 g mąki i 6 g drożdży!

PRZEGLĄD URZĄDZENIA (patrz il. 1)

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

PRAWIDŁOWE KORZYSTANIE WŁAŚCIWOŚCI

Możesz użyć automatycznego piekarnika do chleba zgodnie ze swoimi upodobaniami.

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

PANEL KONTROLNY (patrz il. 2)**A. WYŚWIETLACZ**

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

B. MENU

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

Ważne:

Po naciśnięciu przycisków dotykowych musi się rozleć sygnał dźwiękowy, chyba że urządzenie pracuje.

C. ROZMIAR BOCHENKA

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

Uwaga:

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

D. ZEGAR OPÓZNIĄJĄCY

Pieczenie z opóźnieniem czasu.

E. STOPIEŃ UPIECZENIA

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

F. START/STOP

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

Uwaga:

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

FUNKCJA PAMIĘCI

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

OKIENKO

Poprzez okienko możesz sprawdzić proces pieczenia.

PROGRAMY PIECZENIA

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

PROGRAM PIECZENIA 1: PODSTAWOWY

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

PROGRAM PIECZENIA 2: FRANCUSKI

Do chlebów lekkich, upieczonych z drobnej mąki. Normalnie taki chleb jest puszysty i ma chrupiącą skorórkę. Nie jest odpowiedni do przepisów, wymagających masła, margaryny lub mleka.

PROGRAM PIECZENIA 3: RAZOWY

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

PROGRAM PIECZENIA 4: SŁODKI

Do chleba z dodatkami, np. sokami owocowymi, wórkami kokosowymi, rodzynkami, suszonymi owocami, czekoladą lub z dodatkiem cukru. Z powodu dłuższego czasu wzrastania, chleb będzie lekki i puszysty.

PROGRAM PIECZENIA 5: SUPER SZYBKI

Szybki proces ugniatania, rośnięcia i pieczenia. Upieczony chleb jest najtwardszy spośród wszystkich dostępnych programów pieczenia.

PROGRAM PIECZENIA 6: CIASTO

Do przygotowania ciasta drożdżowego na bułeczki, pizzę lub precele. Ten program nie obejmuje pieczenia.

PROGRAM PIECZENIA 7: CIASTO NA MAKARON

Do przygotowania ciasta na makaron. Ten program nie obejmuje pieczenia.

PROGRAM PIECZENIA 8: MAŚLANKA

Do chlebów zrobionych przy użyciu maślanki lub jogurtu.

PROGRAM 9: BEZGLUTENOWY

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

PROGRAM PIECZENIA 10: CIASTO

Ugniatanie, rośnięcie i pieczenie, rośnięcie na sodzie spożywczej lub proszku do pieczenia.

PROGRAM 11: DŻEM

Do robienia dżemu.

PROGRAM 12: PIECZENIE

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

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

W programach 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 i 9 będą rozlegać się dźwięki podczas uruchamiania się poszczególnych programów. Krótko potem dodaj takie składniki, jak owoce, czy orzechy. Na wyświetlaczu pojawi się napis „ADD” (DODAJ). Szpatułka do ugniatania ciasta nie kroi składników.

Jeśli ustawiono opóźnienie zegara, możesz dodać wszystkie składniki do formy do pieczenia na początku. Jednakże w takim przypadku owoce i orzechy powinny być pocięte na małe kawałki.

USTAWIENIA ZEGARA

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

Przykład:

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

Uwaga

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

PRZED PIECZENIEM

Podczas pieczenia proszę pamiętać o następujących czynnikach:

SKŁADNIKI

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

Uwaga

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

PIECZENIA CHLEBA**PRZYGOTOWANIE**

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

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

Uwaga: Upewnij się, że drożdże nie wchodzą w kontakt z składnikami płynnymi, czy solą.

W przepisie będzie podana maksymalna ilość mąki i drożdży, której można użyć.

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

Uwaga:

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

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

Uwaga:

Funkcja opóźnienia nie jest dostępna w programie 11.

URUCHAMIANIE PROGRAMU

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

Uwaga:

Nie należy otwierać pokrywy urządzenia podczas pieczenia. Chleb mógłby opaść.

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

ZAKAŃCZANIE PROGRAMU

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

OSTRZEŻENIE

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

WYJMOWANIE CHLEBA

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

Uwaga:

Nie używaj żadnych metalowych przedmiotów, które mogłyby porysować nieprzywierającą powierzchnię. Po usunięciu chleba natychmiast oplucz formę do pieczenia ciepłą wodą. Zapobiegnie to przyklejeniu się szpatulek do ugniatacia ciasta do wału napędowego.

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

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

Ostrzeżenie

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć.

WAŻNE:

Elementy i akcesoria do tego urządzenia nie powinny być myte w zmywarce do naczyń.

- Forma na chleb: Pocieraj w środku i na zewnątrz wilgotną szmatką. Nie należy używać żadnych ostrych, ani ściernych środków, by nie uszkodzić ochronnej warstwy nieprzywierającej. Przed ponowną instalacją forma musi być całkowicie sucha.
- Ostrze ugniatające: Jeśli trudno jest zdjąć ramę ugniatającą z osi, należy wypełnić pojemnik ciepłą wodą i pozostawić na około 30 minut. Potem ugniatacz może być łatwo wyjęty do czyszczenia. Należy też wytrzeć ostrze dokładnie bawełnianą wilgotną szmatką. Proszę pamiętać, że forma do chleba i ostrze ugniatające nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.

- Pokrywa i okienko: wyczyść pokrywkę w środku i na zewnątrz lekko zwilżoną szmatką.
- Obudowa: delikatnie wytrzyj zewnętrzną powierzchnię obudowy wilgotną szmatką. Nie należy korzystać z żadnych środków ściernych, gdyż mogłoby to uszkodzić wysoko wypolerowaną powierzchnię. Nigdy nie należy w celu wyczyszczenia zanurzać obudowy w wodzie.
- Przed schowaniem wypiekacza do chleba, należy się upewnić, że całkowicie ostygł, jest czysty i suchy, oraz że pokrywka jest zamknięta.

DANE TECHNICZNE:

220-240 V ~ 50 Hz • 850 W

**Utylizacja przyjazna środowisku**

Możesz wspomóc ochronę środowiska!

■ Proszę pamiętać o przestrzeganiu lokalnych przepisów: przekaz uszkodzony sprzęt elektryczny do odpowiedniego ośrodka utylizacji.

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

Securitatea aparatelor electrice de la firma **FIRST Austria** respectă directivele tehnice recunoscute și reglementările legale privind siguranța. Totuși, dumneavoastră precum și ceilalți utilizatori ai aparatului trebuie să respectați următoarele instrucțiuni 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 produs nu a fost conceput pentru alte utilizări decât cele specificate în acest manual.
- 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.
- Așezați aparatul pe o suprafață plană, stabilă și rezistentă la căldură. Distanța până la perete trebuie să fie de cel puțin 5 cm. Zona de deasupra aparatului trebuie să fie liberă pentru a permite circulația nestânjenită a aerului. Nu așezați niciodată aparatul sau cablul de alimentare pe suprafețe fierbinți. De asemenea, aparatul nu trebuie să fie plasat sau utilizat în apropierea flăcărilor de gaze, deschise.
- Nu lăsați cablul să atârne peste marginea unei mese sau a unui blat. Nu lăsați cablul să atingă suprafețe fierbinți.
- Nu lăsați cablul să atingă suprafețe fierbinți.
- Nu folosiți produsul în apropierea surselor de gaz sau a altor materiale sau obiecte inflamabile.
- 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.
- Utilizarea accesoriilor nerecomandate sau vânzate de producător poate provoca incendii, șocuri electrice sau răni.
- Această mașină de măcinat cafea este destinată exclusiv uzului casnic, nu îl utilizați în scop comercial.
- Nu utilizați această mașină de măcinat în spațiu exterior.
- Acest aparat devine fierbinte în timpul funcționării. De aceea, aveți grijă să nu atingeți niciuna dintre părțile fierbinți.
- Nu acoperiți aparatul în timpul funcționării, deoarece acest lucru poate cauza pericol de incendiu.
- Nu atingeți părțile în mișcare, în timp ce mașina funcționează.

- 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.
- Aparatul poate fi utilizat de copiii cu vârsta de 8 ani și mai mari și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe numai dacă au fost supravegheate și instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea utilizatorului nu trebuie făcute de copii decât dacă au mai mult de 8 ani și sunt supravegheate. Păstrați aparatul și cablul acestuia departe de accesul copiilor mai mici de 8 ani.
- Nu vom fi responsabili pentru eventualele daune care ar putea apărea dacă aparatul este utilizat în alte scopuri decât cele prevăzute sau dacă acesta este utilizat în mod necorespunzător.
- Reparațiile și alte lucrări întreprinse pe unitate trebuie efectuate numai de personal specializat autorizat!

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

PREZENTAREA GENERALĂ A APARATULUI (v. fig. 1)

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

UTILIZARE CORESPUNZĂTOARE FUNCȚII

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

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

COMENZI (v. fig. 2)

A. AFIȘAJ

1. Afișaj destinat selectării greutății (750 g, 1000 g, 1250 g)
2. Durata de copt rămasă exprimată în minute și durata programată

3. Gradul de rumenire selectat (Scăzut → Mediu → Întunecat → Rapid)
4. Numărul programului selectat
5. Secvența de procesare a programului

B. MENIU

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

Atenție:

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

C. DIMENSIUNE FRANZELĂ

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

Rețineți:

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

D. TEMPORIZATOR

Coacere cu activare temporizată.

E. CULOARE

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

F. PORNIRE/OPRIRE

Destinat pornirii și opririi aparatului sau ștergerii unui temporizator fixat. Pentru a întrerupe funcționarea, apăsați scurt butonul de Pornire/Oprire până ce auziți un semnal sonor și durata luminează intermitent pe afișaj. Prin reapăsarea butonului de Pornire/Oprire, se reia funcționarea. Dacă nu apăsați manual Pornire/Oprire, aparatul va relua automat programul fixat după 10 minute. Pentru a finaliza procesul și pentru a șterge setările, apăsați butonul de Pornire/Oprire timp de 3 secunde până ce auziți un semnal sonor prelungit.

Rețineți:

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

FUNCȚIE MEMORIE

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

VIZOR

Puteți vedea pâinea în timpul coacerii prin acest vizor.

PROGRAME DE COACERE

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

PROGRAM DE COACERE 1: BAZĂ

Pentru pâini albe și mixte cu aluat în special din făină de grâu sau făină de seară. Pâinea este compactă. Puteți modifica gradul de rumenire al pâinii cu butonul Culoare.

PROGRAM DE COACERE 2: FRANȚUZEASCĂ

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

PROGRAM DE COACERE 3: CU GRÂU INTEGRAL

Pentru pâini cu făină grosieră ce necesită mai multă frământare și sunt lăsate mai mult timp la crescut (de exemplu, făina din grâu integral și făina de seară). Pâinea va fi mai compactă și grea.

PROGRAM DE COACERE 4: DULCE

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

PROGRAM DE COACERE 5: SUPER RAPID

Frământare, dospire și coacere foarte rapidă. Însă pâinea coaptă va fi și cea mai dură dintre toate.

PROGRAM DE COACERE 6: ALUAT

Pentru prepararea aluatului dospit pentru chifle, pizza sau pâine împletită. În cadrul acestui program, aluatul nu este copt.

PROGRAM DE COACERE 7: ALUAT PENTRU PASTE

Pentru prepararea de aluat de fidea. În cadrul acestui program, aluatul nu este copt.

PROGRAM DE COACERE 8: LAPTE BĂTUT

Pentru pâini preparate cu lapte bătut sau iaurt.

PROGRAMUL 9: FĂRĂ GLUTEN

Pentru pâini cu făină și mixuri de copt fără gluten. Făina fără gluten necesită un interval mai mare pentru absorbirea lichidelor și dospesțe diferite.

PROGRAM DE COACERE 10: PRĂJITURĂ

Frământare, dospire și coacere, însă dospire cu bicarbonat de sodiu sau praf de copt

PROGRAMUL 11: GEM

Pentru prepararea de gemuri.

PROGRAMUL 12: COACERE

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

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

În programele 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 și 9, un semnal sonor rapid va fi emis în timpul secvenței de programe. Imediat apoi, introduceți ingrediente precum fructe sau nuci. Mesajul "ADD" va apărea pe ecran. Ingredientele nu vor fi mărunțite de spirala de frământare.

Dacă ați setat temporizatorul, puteți introduce toate ingredientele în cuva de copt de la început. În acest caz însă, fructele și nucile trebuie să fie tăiate în bucăți mai mici.

FIXAREA TEMPORIZATORULUI

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

Exemplu:

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

Observație

Nu folosiți funcția de temporizare când preparați cu ingrediente ce se alterează rapid, precum ouăle, laptele, frișca sau brânza.

ÎNAINTE DE COACERE

Pentru a obține o coacere reușită, luați în calcul următorii factori:

INGREDIENTE

- Scoateți cuva de copt din carcasă înainte de a introduce ingredientele. Dacă ingredientele ajung în zona de coacere, pot provoca un incendiu încălzindu-se pe elementele de încălzire.
- Introduceți întotdeauna ingredientele în ordinea indicată în cuva de copt.

- Toate ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei pentru a menține o dospire optimă a drojdiei.
- Măsurările cu exactitate ingredientele. Chiar și deviațiile neglijabile de la cantitățile specificate în rețetă pot afecta produsul final.

Observație

Nu folosiți niciodată cantități mai mari decât cele precizate. Este posibil ca aluatul în exces să iasă din cuva de copt, picurând pe elementele de încălzire fierbinți și provocând un incendiu. Max. 800 g făină și 6 g drojdie!

COACEREA PĂINII ETAPA ÎNIȚIALĂ

Respectați instrucțiunile de siguranță din acest manual. Așezați cuptorul de pâine pe o suprafață plană și solidă.

1. Trageți cuva de copt în sus, scoțând-o din aparat.
2. Împingeți spiralele de frământare pe axurile de acționare din cuva de copt. Asigurați-vă că s-au fixat ferm.
3. Puneți ingredientele aferente rețetei dv în ordinea indicată în cuva de copt. Adăugați mai întâi lichidele, zahărul și sarea, apoi făina, păstrând drojdia ca ultim ingredient.

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

Pentru a afla cantitățile maxime de făină și drojdie utilizabile, consultați rețeta.

4. Introduceți cuva de copt la locul său în aparat. Asigurați-vă că este amplasată corect.
5. Închideți capacul aparatului.
6. Introduceți fișa electrică în priză. Este emis un semnal acustic, iar afșajul indică numărul programului și durata programului normal 1.
7. Selectați-vă programul cu butonul din meniu. Fiecare comandă este confirmată printr-un semnal acustic.
8. Selectați culoarea pâinii dorite. Indicatorul de pe afșaj arată dacă ați ales pâine deschisă la culoare, medie sau întunecată. Puteți selecta și setarea „Rapid” pentru a scurta durata de coacere.

Rețineți:

Pentru programele 6,7,11, funcțiile „grad de rumenire” și „Rapid” nu sunt disponibile.

9. Acum, aveți posibilitatea de a seta durata de finalizare a programului cu funcția de temporizare. Puteți introduce un interval maxim de până la 15 ore.

Rețineți:

Această funcție de temporizare nu este disponibilă pentru programul 11.

INIȚIEREA UNUI PROGRAM

Acum, inițiați programul cu butonul de Pornire/Oprire. Programul va acționa automat diverse funcții. Puteți observa secvența programului pe vizorul cuptorului de pâine. Uneori, este posibil să se formeze condens

pe vizor în timpul coacerii. Capacul aparatului poate fi deschis în tipul frământării.

Rețineți:

Nu deschideți capacul aparatului în timpul coacerii. Este posibil ca pâinea să se lase.

Sfat: După 5 minute de frământare, verificați consistența aluatului. Acesta ar trebui să fie o masă moale și lipicioasă. Dacă este prea uscat, adăugați puțin lichid. Dacă este prea umed, adăugați puțină făină (1/2 sau 1 lingură o dată sau de mai multe ori, după caz).

ÎNCHIEIEREA UNUI PROGRAM

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

AVERTISMENT

Înainte de a deschide capacul aparatului, scoateți ștecărul din priză. În timpul neutilizării, nu lăsați niciodată aparatul băgat în priză!

SCOATEREA PĂINII

La scoaterea cuvei de copt, folosiți întotdeauna prosoape sau mănuși termorezistente. Țineți cuva de copt înclinată deasupra unui grătar și scuturați ușor până ce pâinea alunecă din cuva de copt. Dacă pâinea nu alunecă de pe spiralele de frământare, scoateți cu atenție spiralele de frământare cu ajutorul elementului de desfăcere inclus.

Rețineți:

Nu folosiți obiecte metalice care ar putea provoca zgârieturi pe suprafața antiaderentă. După ce ați scos pâinea, clătiți imediat cuva de copt cu apă caldă. Astfel, împiedicați lipirea spiralelor de frământare de axul de acționare.

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

- Apăsați scurt butonul de Pornire/Oprire pentru a întrerupe procesul de coacere sau pentru a scoate ștecărul din priză murală.
- Deschideți capacul aparatului și scoateți cuva de copt. Puteți scoate aluatul dacă aveți mâinile date cu făină, scoțând spiralele de frământare.
- Înlucuiți aluatul și închideți capacul aparatului.
- Reintroduceți ștecărul în priză murală și apăsați butonul de Pornire/Oprire. Programul de coacere este reluat. Lăsați pâinea să se răcească 15-30 minute înainte de a o consuma. Înainte de a tăia pâinea, asigurați-vă că nu ați lăsat spiralele de frământare în cuva de copt.

Avvertiment

Nu încercați să inițiați operarea cuptorului de pâine înainte ca acesta să se fi răcit sau încălzit. Dacă afșajul indică "HHH" după ce programul a fost inițiat, aceasta înseamnă că temperatura din tava de pâine este prea ridicată. Întrerupeți programul și scoateți din priză imediat. Apoi, desfaceți capacul și lăsați aparatul să se răcească complet înainte de reutilizare (cu excepția programului de COACERE și GEM). Dacă afșajul indică "LLL" după ce programul a fost inițiat, aceasta înseamnă că temperatura din tava de pâine este prea scăzută. Aduceți cuptorul de pâine la un nivel mai ridicat de utilizare (cu excepția programului de COACERE și GEM). Dacă afșajul indică "EEO" după ce ați apăsat pe butonul de Pornire/Oprire, senzorul de temperatură are un circuit deschis; supuneți senzorul unei verificări atente la un specialist avizat. Dacă afșajul indică mesajul "EE1", această înseamnă că senzorul de temperatură s-a scurtcircuitat.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Decuplați aparatul de la alimentarea electrică și lăsați-l să se răcească înainte de curățare.

IMPORTANT:

Piese și accesorii aparatului nu se vor spăla într-o mașină de spălat vase.

1. tavă de copt: Frecați interiorul și exteriorul cu o cârpă umedă. Nu folosiți obiecte ascuțite sau agenți abrazivi, pentru a proteja învelișul teflonat. Tava trebuie să fie complet uscată înainte de montare.
2. braț de frământare: Dacă brațul de frământare este greu de scos din ax, umpleți recipientul cu apă caldă și lăsați la înmuiat timp de aprox. 30 de minute. Apoi, brațul de frământare poate fi demontat cu ușurință pentru curățare. De asemenea, ștergeți atent brațul cu o cârpă umedă de bambac. Observație: atât tava de copt, cât și brațul de frământare sunt componente ce pot fi curățate în mașina de spălat vase.
3. capac și vizor: curățați capacul pe interior și exterior cu o cârpă ușor umezită.
4. Carcasă: ștergeți ușor suprafața exterioară a carcasei cu o cârpă umedă. Nu folosiți agenți de curățare abrazivi, deoarece ați degrada stralul de protecție al suprafeței. Nu scufundați niciodată carcasă în apă pentru a o spăla.
5. Înainte de a depozita cuptorul automat de pâine, asigurați-vă că s-a răcit complet, că este curat și uscat, precum și că are capacul închis.

PRECIZĂRI TEHNICE:

220-240 V ~ 50 Hz · 850 W



Eliminare ecologică

Puteți ajuta la protejarea mediului!

Respectați reglementările locale: predați echipamentele electronice scoase din uz la un centru specializat de eliminare a deșeurilor.

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

Bezbednost električnih uređaja kompanije **FIRST Austria** usklađena je sa priznatim tehničkim direktivama i zakonskim propisima iz domena bezbednosti. Bez obzira na to, vi i ostali korisnici ovog uređaja treba da poštuju sledeća bezbednosna uputstva:

- Pažljivo pročitajte ova uputstva pre prvog korišćenja ovog uređaja i sačuvajte ih da biste u budućnosti mogli da se podsetite.
- Ovaj proizvod nije projektovan ni za koje druge namene osim onih navedenih u ovom priručniku.
- 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.
- Postavite uređaj na glatku, ravnu površinu, otpornu na toplotu. Udaljenost od zida treba da bude barem 5 cm. Prostor iznad uređaja treba da bude slobodan, radi neometanog strujanja vazduha. Nikada ne stavljajte ovaj uređaj niti njegov strujni kabl na vruće površine. Takođe, nikada ne stavljajte i ne koristite ovaj uređaj u blizini otvorenog gasnog plamena.
- Ne dozvolite da kabl visi preko ivice stola ili radne površine. Ne dozvolite da kabl dodirne vrele površine.
- Ne dozvolite da kabl dodirne vrele površine.
- Ne koristite ovaj proizvod u blizini izvora gasa ili drugih zapaljivih materija ili predmeta.
- Radi zaštite od struje, nemojte potapati ovaj uređaj ili kabl u tečnost.
- Ukoliko na aparatu ili kابلu za napajanje uočite znake oštećenja, nemojte ih koristiti! Odnosite proizvod u ovlašćeni i kvalifikovani servisni centar na pregled ili popravku.
- Upotreba dodatka koje proizvođač nije preporučio ili koje ne prodaje može da izazove požar, strujni udar ili povredu.
- Ovaj uređaj je predviđen za kućnu upotrebu, nemojte ga koristiti komercijalno.
- Nemojte koristiti ovaj aparat na otvorenom.
- Ovaj uređaj se zagreva tokom rada. Zato pazite da ne dodirujete vruće delove.
- Ne pokrивajte uređaj tokom rada, jer to može izazvati požar.
- Nemojte dodirivati pokretne delove dok aparat radi.
- 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.
- 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 predloženo kako da

bezbedno koriste uređaj i ako razumeju moguće opasnosti. Deca ne smeju da se igraju sa ovim 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.

- Ne odgovaramo za štetu koja nastane ako se ovaj uređaj koristi u druge svrhe osim u predviđene ili ako se koristi na neprimeren način.
- Popravke i druge radove na ovom uređaju smeju da vrše samo ovlašćena stručna lica!

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

PREGLED DELOVA APARATA (sl. 1)

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

PRAVILNA UPOTREBA**SVOJSTVA APARATA**

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

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

KONTROLNA PLOČA (pogledajte sl. 2)**A. DISPLEJ**

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

B. MENI

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

Važno:

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

C. VELIČINA VEKNE

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

Napomena:

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

D. Tajmer za vremensku odgodu pečenja

Vremenski odgođeno pečenje.

E. BOJA

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

F. START/STOP

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

Napomena:

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

FUNKCIJA MEMORIJE

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

PROZORČIĆ ZA KONTROLU

Proces pečenja možete pratiti kroz prozorčić za kontrolu.

PROGRAMI ZA PEČENJE

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

PROGRAM ZA PEČENJE 1: OSNOVNI

Za hleb od belog i mešovito brašna koje je uglavnom pšenično ili raženo. Hleb je kompaktno čvrstoće. Možete prilagoditi stepen zapečenosti pritiskom na dugme Color.

PROGRAM ZA PEČENJE 2: FRANCUSKI

Za lake hlebove pravljenе od finog brašna. Normalno je hleb mekan i ima hrskavu koru. Ovaj program nije pogodan za pečenje po receptima koji zahtevaju puter, margarin ili mleko.

PROGRAM ZA PEČENJE 3: INTEGRALNI

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

PROGRAM ZA PEČENJE 4: SLATKI

Za hlebove sa aditivima kao što su sokovi, rendani kokosov orah, suvo grozđe, suvo voće, čokolada ili šećer. Zbog dužeg vremena stasavanja testa hleb će biti lagan i vazdušast.

PROGRAM ZA PEČENJE 5: SUPER BRZI

Mešenje, stasavanje i pečenje na brzi način. Ovaj pečeni hleb je najgrublji od svih hlebova u meniju.

PROGRAM ZA PEČENJE 6: TESTO

Za pripremu testa za zemičke, pice ili pletenice. U ovom programu nema pečenja.

PROGRAM ZA PEČENJE 7: TESTO ZA REZANCE

Za pripremu testa za rezance. U ovom programu nema pečenja.

PROGRAM ZA PEČENJE 8: HLEB SA SURUTKOM

Za hlebove koji se prave sa surutkom ili jogurtom.

PROGRAM ZA PEČENJE 9: BEZGLUTENSKI HLEB

Za hlebove od bezglutenskog brašna i smeša za pečenje. Bezglutensko brašno zahteva duže vremena za upijanje tečnosti i ima različite odlike stasavanja.

PROGRAM ZA PEČENJE 10: KOLAČ

Mešenje, stasavanje i pečenje, ali stasavanje uz pomoć sode bikarbone ili praška za pecivo.

PROGRAM ZA PEČENJE 11: DŽEM

Za spravljanje džemova.

PROGRAM ZA PEČENJE 12: PEČENJE

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

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

U programima 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 i 9 čuje se brzi zvučni signal za vreme određenih programskih radnji. Ubrzo posle tog signala, dodajte sastojke kao što su voće ili koštunavo voće. Pokazaće se oznaka "ADD". Mešalice za testo ne secka ove sastojke.

Ukoliko ste programirali vreme za odgodu pečenja, možete na početku staviti sve sastojke u posudu za pečenje. U ovom slučaju, međutim, voće i koštunavo voće moraju biti sitnije iseckani.

PODEŠAVANJE TAJMERA

Funkcija za podešavanje tajmera omogućava odgodu pečenja. Korišćenjem dugmadi sa strelicama < i >, podesite željeno vreme završetka pečenja. Izaberite program. Na displeju će se ukazati izabrano vreme pečenja. Korišćenjem dugmeta sa strelicom < i > možete menjati vreme završetka pečenja

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

Primer:

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

Napomena

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

PRE PEČENJA

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

SASTOJCI

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

Napomena

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

PEČENJE HLEBA

PRIPREMA

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

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

Napomena: Postarajte se da kvasac ne dođe u dodir sa soli ili tečnim sastojcima.

Za maksimalne količine brašna koje se mogu koristiti pogledajte recept.

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

Napomena:

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

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

Napomena:

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

POKRETANJE PROGRAMA

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

Napomena:

Ne otvarajte poklopac na aparatu u toku pečenja. Hleb može splasnuti.

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

ZAUSTAVLJANJE PROGRAMA

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

UPOZORENJE

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

VAĐENJE HLEBA

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

Napomena:

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

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

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

Upozorenje

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Pre čišćenja isključite mašinu sa napajanja i ostavite je da se ohladi.

VAŽNO:

Delove uređaja i njegove dodatke ne treba prati u mašini za pranje posuda.

- posuda za hleb: Istrljajte vlažnom krpom spolja i iznutra. Ne koristite oštre predmete i abrazivna sredstva za čišćenje, da biste zaštitili teflonski sloj. Pre montiranja posuda mora da bude potpuno suva.
- sečivo za mešenje: Ako se šipka za mešenje teško skida sa osovine, napunite rezervoar toplom vodom i ostavite da upije oko 30 minuta. Mesilica se tada lako vadi radi čišćenja. Sečivo takođe pažljivo prebrišite vlažnom pamučnom krpom. Posuda za hleb i sečivo za mešenje mogu se prati u mašini za pranje posuda.
- poklopac i prozor: poklopac očistite vlažnom krpom spolja i iznutra.
- Kućište: pažljivo prebrišite spoljašnjost kućišta vlažnom krpom. Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje, jer će to oštetiti ispoliranu površinu. Nikada ne uranjajte kućište u vodu radi čišćenja.
- Pre nego što aparat spakujete i odložite, proverite da li se u potpunosti ohladio, dali je čist i suv, kao i da li je poklopac zatvoren.

TEHNIČKI PODACI:

220-240 V ~ 50 Hz • 850 W



Ekološko odlaganje otpada

Možete pomoći zaštititi okoline!
Molimo ne zaboravite da poštuju lokalnu regulativu. Odnosite pokvarenu električnu opremu u odgovarajući centar za odlaganje otpada.

ІНСТРУКЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Безпека електричних пристроїв виробництва компанії **FIRST Austria** відповідає визначеним технічним директивам та правовим приписам щодо безпеки. Однак вам та іншим користувачам слід дотримуватися таких інструкцій з безпеки щодо техніки безпеки:

- Уважно прочитайте цю інструкцію перед тим, як використовувати цей пристрій вперше та збережіть її для використання в майбутньому.
- Цей прилад не призначено для жодних інших цілей використання, крім зазначених у цій інструкції.
- 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.
- Помістіть даний пристрій на чистий, рівний та жаростійкий поверхні. Відстань від стіни повинна бути щонайменше 5 см. Ділянка над пристроєм повинна бути вільною та забезпечувати вільну циркуляцію повітря. Ніколи не ставте цей пристрій або його шнур живлення на гарячі поверхні. Також не розташовуйте та не використовуйте пристрій поблизу відкритого полум'я.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур живлення не звисав з краю стола чи стільниці. Слідкуйте за тим, щоб шнур не торкався гарячих поверхонь.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур не торкався гарячих поверхонь.
- Не використовуйте цей виріб поблизу джерел газу чи інших легкозаймистих матеріалів і предметів.
- 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.
- Використання додаткового обладнання, яке не рекомендоване або не продається виробником, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травми.
- Цей прилад призначений лише для побутового використання. Не використовуйте його в комерційних цілях.
- Не використовуйте цей прилад поза межами приміщення.
- Цей пристрій нагрівається під час використання. Тому будьте обережні, щоб не торкатися до гарячих деталей.
- Не накривайте прилад під час роботи, оскільки це може спричинити пожежу.

- Не торкайтеся рухомих деталей під час роботи приладу.
- 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.
- 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. Не дозволяйте дітям бавитися із цим пристроєм. 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.
- Ми не несемо відповідальності 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!

максимум кількість: 800 г борошна і 6 г дріжджі!

ЗАГАЛЬНИЙ ВИГЛЯД (див. мал. 1)

- Кришка прибору
- Віконце для споглядання
- 2 лопатки для замішування
- Форма для випікання
- Панель керування
- Корпус
- Гачок для знімання лопаток
- Мірна чаша
- Мірна ложка

ВИКОРИСТАННЯ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Використовуйте автоматичну хлібопічку для випікання виробів за своїм бажанням.

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

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ (див. мал. 2)**A. ДИСПЛЕЙ**

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

B. КНОПКА MENU (МЕНЮ)

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

Важливо:

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

C. КНОПКА LOAF SIZE (РОЗМІР БУХАНКИ)

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

Примітка:

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

D. КНОПКИ ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ ЗАТРИМКИ
Випікання з затримкою часу.**E. КНОПКА COLOR (КОЛІР СКОРИНКИ)**

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

F. КНОПКА START/STOP (ПУСК/СТОП)

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

Примітка:

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

ФУНКЦІЯ ЗАПАМ'ЯТОВУВАННЯ

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

ВІКОНЦЕ ДЛЯ СПОГЛЯДАННЯ

Через це віконце ви можете контролювати процес випікання.

ПРОГРАМИ ВИПІКАННЯ

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

ПРОГРАМА ВИПІКАННЯ 1: BASIC (ОСНОВНА):

Для випікання білого та змішаного хліба з пшеничного чи житнього борошна. Хліб має щільну структуру. За допомогою кнопки «Color» можна встановити бажану ступінь підсмажування скоринки.

ПРОГРАМА ВИПІКАННЯ 2: FRENCH (ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ):

Для легкого хлібу, що готується з борошна дрібного молоття. Зазвичай такий хліб є пухким та з хрусткою скоринкою. Ця програма не підходить для приготування за рецептами, що містять вершкове масло, маргарин та молоко.

ПРОГРАМА ВИПІКАННЯ 3: WHOLE WHEAT (ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ):

Для приготування хлібу з різних типів борошна, який довше замішується та підходить (наприклад, цільнозерновий та житній хліб). Хліб виходить більш компактним та важчим.

ПРОГРАМА ВИПІКАННЯ 4: SWEET (ЗДОБА):

Для приготування виробів з додаванням фруктового соку, тертого кокосу, ізюму, сухофруктів, шоколаду та цукру. Хліб довго підходить, тому вироби будуть легкими та пухкими.

ПРОГРАМА ВИПІКАННЯ 5: SUPER RAPID (УЛЬТРА ШВИДКЕ ВИПІКАННЯ)

Замішування, підняття та випікання за дуже короткий час. Зазвичай хліб, приготований цим способом, буде грубішим.

ПРОГРАМА ВИПІКАННЯ 6: DOUGH (ТІСТО):

Для приготування дріжджового тіста для булочок, піци чи плетених виробів. В цій програмі випікання не передбачається.

ПРОГРАМА ВИПІКАННЯ 7: PASTE DOUGH (ГУСТЕ ТІСТО)

Для приготування тіста для локшини. В цій програмі випікання не передбачається.

ПРОГРАМА ВИПІКАННЯ 8: BUTTERMILK BREAD (ПАХТА)

Для приготування виробів з додаванням пахти чи йогурту.

ПРОГРАМА 9: GLUTEN FREE (БЕЗГЛУТЕНОВИЙ ХЛІБ)

Для приготування виробів та сумішей на основі безглютенового борошна. Безглютенове борошно довше розчиняється в рідких продуктах та має різні властивості.

ПРОГРАМА ВИПІКАННЯ 10: CAKE (КЕКС):

Замішування, підняття та випікання, підняття з використанням соди для випікання або розпушувача.

ПРОГРАМА 11: JAM (ДЖЕМ):

Для приготування джемів.

ПРОГРАМА 12: BAKE (ВИПІКАННЯ)

Для додаткового випікання занадто світлого хліба, та хліба, що недостатньо пропікся. В цій програмі не передбачається замішування та підхід тіста. Хліб буде підтримуватися теплим протягом години після закінчення випікання. Це застерже хліб від намокання.

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

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

ВСТАНОВЛЕННЯ ТАЙМЕРА

Функція таймеру дозволяє відстрочити початок випікання. За допомогою кнопок < та > встановіть необхідний час закінчення випікання. Оберіть потрібну програму. На дисплеї відобразиться час, необхідний для випікання за цією програмою. За допомогою кнопки < та > змініть час закінчення випікання; кожне натискання збільшує час на 10 хвилин. Не відпускайте кнопку, щоб вибір часу відбувався швидше. На дисплеї відобразиться загальний час приготування та випікання, та час затримання початку роботи. Якщо ви перескочили потрібний час, помилку можна виправити за допомогою кнопки < та >. Натисніть кнопку Start/Stop, щоб підтвердити установку таймера.

На екрані почне блимати символ двокрапки та почнетесь відлік запрограмованого часу. Коли процес випікання дійде кінця, пролунає 10 звукових сигналів та на дисплеї відобразиться «0:00».

Наприклад:

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

Примітка

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

ПЕРЕД ВИПІКАННЯМ

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

ІНГРЕДІЄНТИ

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

Примітка

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

ВИПІКАННЯ ХЛІБА ПІДГОТОВКА

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

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

Примітка: Будьте уважні, щоб дріжджі не вступили в контакт з рідкими інгредієнтами або сіллю.

Дотримуйтесь максимальної кількості борошна та дріжджів, що вказана в рецепті.

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

Примітка:

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

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

Примітка:

Функція відстроченого приготування недоступна в програмі 11.

ПОЧАТОК ПРОГРАМИ

Почніть виконання програми, натиснувши кнопку Start/Stop.

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

Примітка:

Не відкривайте кришку приладу під час випікання. Хліб може осісти.

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

ЗАВЕРШЕННЯ ПРОГРАМИ

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

ОБЕРЕЖНО

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

ЩОБ ДІСТАТИ ХЛІБ

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

Примітка:

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

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

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

Обережно

Не намагайтесь запускатися хлібопічку, якщо вона ще не охолочила чи не нагрілась. Якщо після запуску програми на дисплеї відображається «ННН», це означає, що температура в пекарній камері занадто висока. негайно припиніть виконання програми та вимкніть прилад з розетки. Потім відкрийте кришку та дайте приладу повністю охолонути, перш ніж знову використовувати (за виключенням програм BAKE та JAM). Якщо після запуску програми на дисплеї відображається «LLL», це означає, що температура в пекарній камері занадто низька. Необхідно використовувати хлібопічку в теплішому приміщенні (за виключенням програм BAKE та JAM). Якщо після натискання кнопки Start/Stop на дисплеї відображається «ЕЕ0», це означає, що термостат розімкнув електричну схему, перевірка термостата має виконуватися сертифікованим спеціалістом. Якщо на дисплеї відображається «ЕЕ1», це означає, що термостат замкнув електричну схему.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Перед чищенням відключіть прилад від живлення та зачекайте, поки він охолоне.

ВАЖЛИВО:

Частини та аксесуари приладу неможна мити в посудомийній машині!

1. хлібопекарна форма: Протріть зсередини та назовні вологою ганчіркою. Не користуйтеся гострими або абразивними допоміжними засобами, щоб захистити протипригарну поверхню. Перш ніж повертати до приладу, форма має бути повністю сухою.
2. місильна лопатка: Якщо місильний стрижень важко зняти з осі, наповніть контейнер теплою водою та дозвольте їм полежати у ній приблизно 30 хвилин. Тепер місильну лопатку можна легко зняти та почистити. Обережно витріть лопатку вологою бавовняною ганчіркою. Майте на увазі, що як хлібопекарну форму, так і місильну лопатку можна мити у посудомийці.
3. Кришка та віконце: почистіть кришку зсередини та назовні злегка вологою ганчіркою.
4. Корпус: обережно протріть зовнішню поверхню корпуса мокрою ганчіркою. Не чистіть за допомогою абразивних допоміжних засобів, тому що це може погіршити полірування поверхні. Ніколи не занурюйте корпус у воду для чищення.
5. Перш ніж скласти хлібопчку для зберігання, перевірте, щоб вона повністю охолонила, була чистою та сухою, а кришка була закритою.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

220-240 В ~ 50 гц • 850 Вт

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: НЕ ОБМЕЖЕНИЙ.**Безпечна утилізація**

Ви можете допомогти захистити довкілля!
 ■ Дотримуйтесь місцевих правил утилізації:
 віднесіть непрацююче електричне обладнання у відповідний центр із його утилізації.

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Безопасността на електрическите уреди от **FIRST Austria** отговаря на признатите технически директиви и юридически разпоредби за безопасност. Въпреки това, вие и останалите потребители на уреда трябва да спазвате следните инструкции за безопасност:

- Прочетете внимателно тези инструкции преди да използвате уреда за първи път и ги запазете за бъдещи справки.
- Този продукт не е създаден задруги цели, освен посочените в настоящото ръководство.
- 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.
- Поставете уреда на чиста равна и топлоустойчива повърхност. Разстоянието от стената трябва да бъде поне 5cm. Зоната над уреда трябва да бъде свободна, за да позволи невъзпрепятствана въздушна циркулация. Никога не поставяйте уреда или захранващия кабел върху горещи повърхности. Не поставяйте уреда и не работете в близост до газови пламъци.
- Не оставяйте кабела да виси от ръба на маса или плот. Не оставяйте кабела да докосва горещи повърхности.
- Не оставяйте кабела да докосва горещи повърхности.
- Не използвайте продукт в близост до източници на газ или други възпламеними материали или предмети.
- 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.
- Употребата на приставки, които не са препоръчани или не се предлагат от производителя, може да предизвика пожар, токов удар или наранявания.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба, не го използвайте с търговска цел.
- Не използвайте този уред на открито.
- По време на работа уредът се нагорещява. Следователно внимавайте да не докосвате горещите части.
- Не покривайте уреда, докато работи, тъй като това може да доведе до риск от пожар.

- Когато уредът работи, не докосвайте движещите се части.
- 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.
- 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 не трябва 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.
- 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.

Макс. Количество: 800 г брашно и 6 г мая!

ПРЕГЛЕД НА УРЕДА (Виж фиг.1)

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

ПРАВИЛНО ИЗПОЛЗВАНЕ СВОЙСТВА

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

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

ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ (Виж фиг. 2)**A. ДИСПЛЕЙ**

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

B. МЕНЮ

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

Важно:

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

C. РАЗМЕР НА ХЛЯБА

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

Забележка:

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

D. ТАЙМЕР ЗА ЗАКЪСНЕНИЕ

Изместено във времето печене.

E. ЦВЯТ

Изберете степента на изпичане (По-малко → Средна → Тъмен → Бързо). Натискайте бутона за цвят достатъчно дълго, докато се покаже отметка под желаната степен на изпичане. Времето на изпичане зависи от избраното ниво на изпичане. За програми за изпичане 1-4, можете да активирате бърз режим като натискате бутона, докато триъгълникът покаже програма за бързо изпичане. При програми 6, 7 и 11 не можете да изберете настройката за степен на изпичане.

F. СТАРТ/СТОП

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

Забележка:

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

ФУНКЦИЯ ЗА ЗАПАМЕТЯВАНЕ

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

ПРОЗОРЕЦ

Можете да проверите процеса на изпичане през прозореца.

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ

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

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 1: ОСНОВНО ПЕЧЕНЕ

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

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 2: ФРЕНСКИ

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

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 3: ПЪЛНОЗЪРНЕСТ

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

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 4: СЛАДЪК

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

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 5: СУПЕР БЪРЗО

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

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 6: ТЕСТО

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

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 7: ТЕСТО ЗА СПАГЕТИ

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

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 8: МЛЯКО И МАСЛО

Хлябът се приготвя с маслено мляко или кисело мляко

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 9: БЕЗ ГЛУТЕН:

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

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 10: КЕКС

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

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 11: КОНФИТЮР

За правене на конфитюр

ПРОГРАМИ ЗА ПЕЧЕНЕ 12: ИЗПИЧАНЕ

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

- За постоянно прекъсване на тази функция натиснете бутона Старт/стоп за три секунди, докато чуете дълги звукови сигнали. За да изключите уреда, изключете от захранването. В програми 1,2,3,4,5, 6, 8 и 9 по време на програмата се чува поредица от къси звукови сигнали. Скоро след това добавете всички съставки, като плодове или ядки. Ще се покаже думата „ADD“ (Добавяне). Съставките не се нарязват от месителните лопатки. Ако сте задали таймер за закъснение, можете да поставите всички съставки във формата за печене още в началото. В този случай, обаче подовете и ядките трябва да бъдат нарязани на дребно.

НАСТРОЙКА НА ТАЙМЕРА

Функцията за таймер позволява по-късно изпичане. Използвайте клавишите < и >, за дайте желаното крайно време за изпичането. Изберете програма. Дисплеят показва необходимото време за изпичане. С помощта на клавиша стрелка < и > можете да промените крайното време на изпичане на стъпки от 10 минути. Натискайте клавиша стрелка, за да изпълните функцията по-бързо. На дисплея се показват общото време на изпичането и времето за закъснение. Ако прехвърлите времето за закъснение, можете да го промените с използване на клавиша < и >. Потвърдете настройката на таймера с помощта на бутона Старт/стоп. Колоната на дисплея примигва и програмата започва да се изпълнява. Когато процесът на изпичане завърши, се издават десет звукови сигнала и дисплеят показва 0:00.

Пример:

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

Забележка

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

ПРЕДИ ПЕЧЕНЕТО

За успешно изпичане, имайте предвид след

СЪСТАВКИ

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

Забележка

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

ПЕЧЕНЕ НА ХЛЯБ**ПОДГОТОВКА**

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

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

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

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

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

Забележка:

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

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

Забележка:

Функцията за закъснение не е налична при програма 11.

ИЗБЕРЕТЕ ПРОГРАМА.

Стартирайте програмата с помощта на бутон Старт/стоп.

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

Забележка:

Не отваряйте капака на уреда по време на печене. Хлябът може да спадне.

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

ЗАВЪРШВАНЕ НА ПРОГРАМА.

След завършване на процеса на печене се чуват 10 звукови сигнала и дисплеят показва 0:00. В края на програмата уредът автоматично преминава в режим на подгряване за около 60 минути. В този режим в уреда циркулира топъл въздух. За постоянно прекъсване на функцията за подгряване натиснете бутон Старт/стоп за три секунди, докато чуете два звукови сигнала.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ИЗВАЖДАНЕ НА ХЛЯБА

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

Забележка:

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

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

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

Предупреждение

Не правете опити да стартирате машината за хляб, преди да се охлади или загрее. Ако дисплеят показва "ННН" след стартиране на програмата, означава, че температурата в нея е твърде висока. Трябва да спрете програмата и да изключите незабавно от контакта. Отворете капака и оставете машината да се охлади напълно, преди да я използвате отново (освен в програмите ПЕЧЕНЕ и КОНФИТЮР) Ако дисплеят показва "LLL" след стартиране на програмата, означава, че температурата в нея е твърде ниска. Укажете висока температура на средата (освен в програмите ПЕЧЕНЕ и КОНФИТЮР) Ако дисплеят покаже „ЕЕО“, след като натиснете бутон Старт/стоп, означава задействане на температурния сензор за отворена верига. Занесете машината за проверка на сензора от упълномощен експерт. Ако дисплеят показва „ЕЕ1“, означава, че температурният сензор е дал на късо.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Изключете машината от захранването и я оставете да изстине преди почистване.

ВАЖНО:

Частите и аксесоарите на уреда трябва не трябва да се мият в съдомиялна машина.

1. Тигана за хляб: Изтъркайте отвън и отвътре с влажна кърпа. Не използвайте остри или абразивни вещества, за да защитите не залепеното покритие. Тиганът трябва да се изсуши напълно преди да се постави.
2. Месечно острие: Ако пръта за месене трудно се вади от оста, напълнете контейнера с топла вода и го оставете да попие за около 30мин. След това мелачката може лесно да се извади за почистване. Освен това избършете острието внимателно с влажна памучна кърпа, моля отбележете че и тиганът за хляб и острието за

месене са компоненти, които са безопасни за съдомиялна машина.

3. Капак и прозорец: Почистете капака отвън и отвътре с леко влажна кърпа.
4. Корпус: Внимателно изтрийте външната повърхност на корпуса с мокра кърпа. Не използвайте абразивни почистващи препарати, тъй като това ще разгради високата полировка на повърхността. Никога не потапяйте корпуса във вода за почистване.
5. Преди тостерът да се пакетира за съхранение, уверете се, че е напълно охладен, чист и сух, и капакът е затворен.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ:

220-240V ~ 50 Hz • 850 W



Съобразено с околната среда изхвърляне

Можете да помогнете да защитим околната среда! Помнете, че трябва да спазвате местните разпоредби: Предавайте неработещото електрическо оборудване в специално предназначения за целта центрове.

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. Cependant, il faut que tout utilisateur de l'appareil respecte les consignes de sécurité suivantes :

- Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser cet appareil pour la première fois et les conserver pour toute référence future.
- Ce produit n'a pas été conçu pour d'autres utilisations que celles spécifiées dans ce manuel.
- 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.
- Placez l'appareil sur une surface dégagée, plane et résistante à la chaleur. La distance du mur doit être d'au moins 5 cm. La zone au-dessus de l'appareil doit être dégagée pour permettre une circulation d'air sans obstruction. L'appareil et son cordon d'alimentation ne doivent jamais être placés sur des surfaces chaudes. Il ne faut pas non plus placer ou utiliser l'appareil à proximité de flammes de gaz exposées.
- 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.
- Ne laissez pas le cordon toucher les surfaces chaudes.
- N'utilisez pas le produit à proximité de sources de gaz ou d'autres matières ou objets inflammables.
- 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.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant pourrait provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Cet appareil n'est destiné qu'à un usage domestique, ne l'utilisez pas dans le commerce.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- L'appareil devient chaud lorsqu'il est utilisé. Ainsi, il ne faut pas toucher les parties chaudes.
- Ne couvrez pas l'appareil pendant son fonctionnement, cela pourrait entraîner un risque d'incendie.
- Ne touchez aucune pièce mobile lorsque l'appareil fonctionne.
- 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.

- 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. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil. Cet appareil ne doit pas être nettoyé et entretenu par des enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- 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 !

Max. quantité : 800 g de farine et 6 g de levure!

VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

(Voir fig. 1)

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

UTILISATION

PROPRIÉTÉS

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

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

PANNEAU DE COMMANDE (Voir fig. 2)

A. AFFICHAGE

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

B. MENU

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

Important :

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

C. TAILLE DE MICHE DE PAIN

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

Remarque:

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

D. MINUTERIE

Cuisson programmée par minuterie.

E. DORURE

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

F. START/STOP (MARCHE/ARRÊT)

Pour mettre en marche ou pour arrêter ou pour effacer la durée minuterie fixée. Pour arrêter l'opération, appuyez sur la touche Start/Stop, il y aura un signal sonore et l'heure clignotera à l'écran. Appuyez à nouveau sur la touche Start/Stop pour reprendre l'opération. Si vous n'appuyez pas à nouveau sur la touche Start/Stop, la machine reprend l'opération automatiquement au bout de 10 minutes. Pour arrêter définitivement l'opération et effacer le réglage, maintenez enfoncée la touche Start/Stop pendant près de 3 secondes jusqu'à ce qu'un long signal sonore soit émis.

Remarque:

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

FONCTION MÉMOIRE

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

HUBLOT DE CONTRÔLE

Cette fenêtre permet d'inspecter le processus de cuisson.

PROGRAMMES DE CUISSON

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

PROGRAMME DE CUISSON 1 : STANDARD (BASIC)

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

PROGRAMME DE CUISSON 2 : FRANÇAIS

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

PROGRAMME DE CUISSON 3 : BLÉ COMPLET (WHOLE WHEAT) :

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

PROGRAMME DE CUISSON 4 : SUCRÉ (SWEET) :

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

PROGRAMME DE CUISSON 5 : SUPER RAPIDE

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

PROGRAMME DE CUISSON 6 : PÂTE (DOUGH) :

Pour préparer une pâte faite avec de la levure pour petits pains, pizza ou pains à la vapeur. Ce programme ne fait pas de cuisson.

PROGRAMME DE CUISSON 7 : PÂTE À NOUILLES (PASTE DOUGH) :

Pour préparer de la pâte à nouilles. Ce programme ne fait pas de cuisson.

PROGRAMME DE CUISSON 8 : LAIT FERMENTÉ (BUTTERMILK BREAD)

Pour préparer du pain avec du babeurre ou du yaourt.

PROGRAMME 9 : SANS GLUTEN (GLUTEN FREE) :

Le pain est préparé à base de farine sans gluten et des mélanges à cuire. Les farines sans gluten demandent plus de temps pour la prise des liquides et ont des propriétés de levée différentes.

PROGRAMME DE CUISSON 10 : GÂTEAU (CAKE) :

Pétrir, fait lever la pâte et prépare à base de bicarbonate de soude ou de levure chimique.

PROGRAMME 11 : CONFITURE (JAM) :

Pour faire des confitures.

PROGRAMME 12 : CUISSON AU FOUR (BAKE) :

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

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

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

RÉGLER LA MINUTERIE

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

Exemple :

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

Remarque

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

AVANT LA CUISSON

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

INGRÉDIENTS

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

Remarque

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

PRÉPARATION DE PAIN**PRÉPARATION**

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

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

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

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

Remarque:

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

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

Remarque :

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

DÉMARRAGE DU PROGRAMME

Appuyez sur la touche Start/Stop pour démarrer le programme.

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

Remarque :

N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson. Le pain peut se briser.

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

ARRÊT DU PROGRAMME

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

AVERTISSEMENT

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

SORTIR LE PAIN

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

Remarque :

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

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

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

Avertissement

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez la machine de la prise secteur et laissez-la refroidir avant de procéder à son nettoyage.

IMPORTANT :

Les pièces et les accessoires de l'appareil ne doivent pas être lavés dans un lave-vaisselle.

1. Moule de cuisson : frottez l'intérieur et l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas d'ustensile pointu ou d'agent abrasif pour nettoyer le revêtement anti-adhésif. Le moule de cuisson doit être complètement sec avant l'installation.
2. Lames de pétrissage : si les lames de pétrissage sont difficiles à retirer de l'axe, remplissez le récipient d'eau chaude et laissez tremper pendant environ 30 minutes. Les lames peuvent être alors retirées facilement pour le nettoyage. Essayez délicatement les lames avec un chiffon humide ; notez que le moule de cuisson et les lames de pétrissage peuvent être lavés au lave-vaisselle.
3. Couvercle et hublot de contrôle : nettoyez l'intérieur et l'extérieur du couvercle à l'aide d'un chiffon légèrement humide.

4. Boîtier : essuyez doucement la surface extérieure du boîtier à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas de nettoyant abrasif pour nettoyer le boîtier car cela pourrait endommager la surface vernie. N'immergez jamais le boîtier dans de l'eau pour la nettoyer.
5. Avant de ranger la machine à pain, assurez-vous qu'elle ait complètement refroidi, qu'elle soit propre et sèche, et que le couvercle soit fermé.

DONNEES TECHNIQUES:

220-240V ~ 50 Hz • 850 W

**Mise au rebut dans le respect de l'environnement**

Vous pouvez contribuer à protéger l'environnement ! Il faut respecter les réglementations locales. La mise au rebut de votre appareil électrique usagé doit se faire dans un centre approprié de traitement des déchets.

TEMPS DE PROGRAMMEE

Temps de réchauffement 60 min, temps de pré-Programmeable jusqu'à 15 heures

Programme	1. BASIC						2. FRENCH						3. WHOLE WHEAT					
	Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			RAPID		
Taille	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g
Temps de travail	03:15	03:05	02:58	02:25	02:20	02:14	03:25	03:18	03:13	02:30	02:25	02:18	03:35	03:25	03:18	02:35	02:30	02:24
Chauffer	20	15	15	0	0	0	15	10	10	-	-	-	20	15	15	0	0	0
Pétrir 1	13	13	12	13	13	12	15	12	12	13	13	12	12	12	11	13	13	11
Augmenter 1	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10	30	30	30	10	10	10
Pétrir 2	12	12	10	9	9	8	15	15	13	9	9	8	15	15	13	9	9	9
Augmenter 2	30	30	30	18	18	18	35	41	43	18	18	18	38	38	38	23	23	23
Augmenter 3	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30	35	35	35	35	35	35
Bake	65	60	56	65	60	56	70	65	60	70	65	60	65	60	56	65	60	56
Ajouter des fruits	02:10	02:05	02:01	01:58	01:53	01:49	02:28	02:29	02:26	02:03	01:58	01:53	02:26	02:21	02:17	02:08	02:03	01:59

Programme	4. SWEET						5. SUPER RAPID			8. BUTTER MILK			9. GLUTEN FREE		
	Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			Light/medium/dark			Light/medium/dark		
Taille	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g
Temps de travail	03:10	03:01	02:56	02:20	02:16	02:10	1:20	01:18	01:15	03:30	03:21	03:17	02:25	02:20	02:14
Chauffer	15	10	10	0	0	0	-	-	-	30	25	25	0	0	0
Pétrir 1	12	12	12	12	12	11	8	8	8	10	10	10	13	13	12
Augmenter 1	25	25	25	10	10	10	-	-	-	20	20	20	10	10	10
Pétrir 2	13	13	12	10	10	8	7	7	7	15	15	15	9	9	8
Augmenter 2	35	35	35	18	18	18	0	0	0	45	45	45	18	18	18
Augmenter 3	30	30	30	30	30	30	-	-	-	30	30	30	30	30	30
Bake	60	56	52	60	56	52	45	43	40	60	56	52	65	60	56
Ajouter des fruits	02:11	02:07	02:03	01:54	01:50	01:46	01:10	01:08	01:05	02:23	02:19	02:15	01:58	01:53	01:49

Programmes de pâte

Programme	6. DOUGH	7. PASTA DOUGH
Taille	750-1250 g	750-1250 g
Temps de travail	01:50	00:15
Chauffer	10	-
Pétrir 1	12	15
Augmenter 1	10	-
Pétrir 2	8	0
Augmenter 2	25	0
Augmenter 3	45	-
Ajouter des fruits	01:15	-
Temps de retard	15 hour	15 hour

Programme	10. CAKE			11. JAM	12. BAKE
Croûte	Light/medium/dark			-	Light/medium/dark
Taille	1250 g	1000 g	750 g	-	-
Temps de travail	01:40	01:35	01:30	01:20	01:00
Pétrir 1	15	15	15	45	0
Bake	70	65	60	20	60
Garder au chaud	60	60	60	-	60
Temps de retard	15 hour	15 hour	15 hour	-	15 hour

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. No obstante, usted y el resto de usuarios del aparato deben cumplir con las siguientes instrucciones de seguridad:

- Lea detenidamente estas instrucciones antes de usar este aparato por primera vez y guárdelas como referencia.
- Este producto no está diseñado para cualquier otro uso que no sea aquellos especificados en el manual.
- 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.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana, limpia y resistente al calor. La distancia desde la pared debe de ser de al menos 5 cm. El área por encima del aparato debe mantenerse libre para permitir una circulación de aire sin obstrucciones. Nunca coloque el aparato o el cable de alimentación sobre superficies calientes. Tampoco debe colocar u operar el aparato cerca de llamas de gas expuesto.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera. No deje que el cable toque superficies calientes.
- No deje que el cable toque superficies calientes.
- No utilice el producto cerca de fuentes de gas ni de otros objetos o materiales inflamables.
- 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.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede provocar un incendio, descarga eléctrica o lesiones.
- Este aparato está diseñado únicamente para su uso doméstico; no lo use comercialmente.
- No use este aparato en el exterior.
- El aparato se calienta durante su funcionamiento. Por lo tanto, tenga cuidado en no tocar ninguna de las partes calientes.
- No cubra el aparato mientras esté en funcionamiento, ya que puede provocar un incendio.
- No toque ninguna parte móvil mientras el aparato está en funcionamiento.
- 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.
- 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 no deben jugar 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.
- 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!

Max. cantidad: 800 g de harina y 6 g de levadura!

VISTA GENERAL DEL APARATO (véase figura 1)

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

INTRODUCCIÓN AL USO ADECUADO:

PROPIEDADES

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

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

PANEL DE CONTROL (véase figura 2)

A. Pantalla

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

4. El número de programa seleccionado
5. La secuencia de procesamiento del programa

B. MENÚ

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

Importante:

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

C. TAMAÑO DE LA REBANADA

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

Nota:

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

D. TEMPORIZADOR DE RETARDO

Cocción con tiempo de retardo.

E. COLOR

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

F. INICIO/PARADA

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

Nota:

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

FUNCIÓN DE MEMORIA

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

VISOR

Puede comprobar el proceso de cocción a través del visor.

PROGRAMAS DE COCCIÓN

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

PROGRAMA DE COCCIÓN 1: BÁSICO

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

PROGRAMA DE COCCIÓN 2: FRANCÉS

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

PROGRAMA DE COCCIÓN 3: TRIGO INTEGRAL

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

PROGRAMA DE COCCIÓN 4: DULCE

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

PROGRAMA DE COCCIÓN 5: SÚPER RÁPIDO

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

PROGRAMA DE COCCIÓN 6: MASA

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

PROGRAMA DE COCCIÓN 7: MASA PARA PASTA

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

PROGRAMA DE COCCIÓN 8: LECHE AGRIA

Es para pan hecho con leche agria o yogur.

PROGRAMA 9: SIN GLUTEN

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

PROGRAMA DE COCCIÓN 10: PASTEL

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

PROGRAMA 11: MERMELEADA

Es para realizar mermeladas.

PROGRAMA 12: COCCIÓN

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

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

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

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

FIJAR EL TEMPORIZADOR

La función del temporizador permite una cocción con retardo. Usando las teclas de flecha < y >, fije la hora de finalización que desee para la operación de cocción. Seleccione un programa. La pantalla indica el tiempo de cocción necesario. Usando la tecla de flecha < y > puede aumentar el tiempo de finalización de la operación de cocción en intervalos de 10 minutos. Mantenga pulsada la tecla de la flecha para realizar esta función más rápido. La pantalla muestra la duración total del tiempo de cocción y el tiempo de retardo. Si se sobrepasa mientras cambia el tiempo, puede corregirlos usando la tecla de flecha < y >. Confirme la configuración del temporizador por medio del botón Start/Stop. El punto de la pantalla parpadea y el tiempo programado empieza a correr. Cuando se haya completado el proceso de cocción, se oyen diez señales acústicas y la pantalla indica 0:00.

Ejemplo:

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

Nota

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

ANTES DE LA COCCIÓN

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

INGREDIENTES

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

Nota

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

PREPARACIÓN DE LA COCCIÓN DEL PAN

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

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

Nota: Asegúrese que la levadura no entre en contacto con la sal o líquidos.

Para obtener información acerca de las cantidades máximas de harina y levadura que pueden usarse, remítase a la receta.

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

Nota

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

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

Nota

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

INICIAR UN PROGRAMA

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

Nota

No abra la tapa del aparato durante la cocción. El pan puede desmoronarse.

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

FINALIZAR UN PROGRAMA

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

ADVERTENCIA

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

SACAR EL PAN

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

Nota

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

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

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

Advertencia

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte la máquina de la alimentación y deje que se enfríe antes de limpiarla.

IMPORTANTE

Las piezas y accesorios del aparato no deben lavarse en un lavavajillas.

1. Bandeja del pan: Frote el interior y exterior con un paño húmedo. No use ningún objeto afilado o abrasivo para proteger el revestimiento antiadherente. La bandeja debe secarse completamente antes de instalarla.
2. Cuchilla de amasar: Si la barra de amasado es difícil de retirar del eje, llene el recipiente con agua caliente y deje que empape durante aproximadamente 30 minutos. El amasador debe posteriormente retirarse fácilmente para su limpieza. Asimismo limpie la cuchilla con cuidado con un paño de algodón húmedo. Por favor, tenga en cuenta que tanto la bandeja del pan como la

cuchilla de amasado son componentes seguros para lavarlos en el lavavajillas.

3. Tapa y visor: limpie el interior y exterior de la tapa con un paño ligeramente húmedo.
4. Carcasa: limpie suavemente la superficie exterior de la carcasa con un paño húmedo. No use ningún limpiador abrasivo ya que esto degradará la superficie altamente pulida. Nunca sumerja la carcasa en agua para su limpieza.
5. Antes de embalar la panificadora para su almacenamiento, asegúrese de que se ha enfriado completamente, está limpia y seca, y que la tapa está cerrada.

DATOS TÉCNICOS:

220-240V ~ 50 Hz • 850 W



Eliminación respetuosa con el medioambiente:

■ ¡Puede ayudar a proteger el medioambiente! Por favor, recuerde respetar la normativa local: entregue el equipo eléctrico que no funciona en un centro de recogida de residuos apropiado.

HORARIOS DE LOS PROGRAMAS

Tiempo de calentamiento 60 min, tiempo de pre-programable hasta 15 horas

Programa	1. BASIC						2. FRENCH						3. WHOLE WHEAT					
	Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			RAPID		
Tamaño del pan	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g
Horas de trabajo	03:15	03:05	02:58	02:25	02:20	02:14	03:25	03:18	03:13	02:30	02:25	02:18	03:35	03:25	03:18	02:35	02:30	02:24
Calentarse	20	15	15	0	0	0	15	10	10	-	-	-	20	15	15	0	0	0
Amasar 1	13	13	12	13	13	12	15	12	12	13	13	12	12	12	11	13	13	11
Subir 1	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10	30	30	30	10	10	10
Amasar 2	12	12	10	9	9	8	15	15	13	9	9	8	15	15	13	9	9	9
Subir 2	30	30	30	18	18	18	35	41	43	18	18	18	38	38	38	23	23	23
Subir 3	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30	35	35	35	35	35	35
Cocción	65	60	56	65	60	56	70	65	60	70	65	60	65	60	56	65	60	56
Agregar frutas	02:10	02:05	02:01	01:58	01:53	01:49	02:28	02:29	02:26	02:03	01:58	01:53	02:26	02:21	02:17	02:08	02:03	01:59

Programa	4. SWEET						5. SUPER RAPID			8. BUTTER MILK			9. GLUTEN FREE		
	Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			Light/medium/dark			Light/medium/dark		
Tamaño del pan	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g
Horas de trabajo	03:10	03:01	02:56	02:20	02:16	02:10	1:20	01:18	01:15	03:30	03:21	03:17	02:25	02:20	02:14
Calentarse	15	10	10	0	0	0	-	-	-	30	25	25	0	0	0
Amasar 1	12	12	12	12	12	11	8	8	8	10	10	10	13	13	12
Subir 1	25	25	25	10	10	10	-	-	-	20	20	20	10	10	10
Amasar 2	13	13	12	10	10	8	7	7	7	15	15	15	9	9	8
Subir 2	35	35	35	18	18	18	0	0	0	45	45	45	18	18	18
Subir 3	30	30	30	30	30	30	-	-	-	30	30	30	30	30	30
Cocción	60	56	52	60	56	52	45	43	40	60	56	52	65	60	56
Agregar frutas	02:11	02:07	02:03	01:54	01:50	01:46	01:10	01:08	01:05	02:23	02:19	02:15	01:58	01:53	01:49

Programas de masa

Programa	6. DOUGH	7. PASTA DOUGH
Tamaño del pan	750-1250 g	750-1250 g
Horas de trabajo	01:50	00:15
Calentarse	10	-
Amasar 1	12	15
Subir 1	10	-
Amasar 2	8	0
Subir 2	25	0
Subir 3	45	-
Agregar frutas	01:15	-
Tiempo de retardo	15 hour	15 hour

Programa	10. CAKE			11. JAM	12. BAKE
Corteza	Light/medium/dark			-	Light/medium/dark
Tamaño del pan	1250 g	1000 g	750 g	-	-
Horas de trabajo	01:40	01:35	01:30	01:20	01:00
Amasar 1	15	15	15	45	0
Cocción	70	65	60	20	60
Mantener el calor	60	60	60	-	60
Tiempo de retardo	15 hour	15 hour	15 hour	-	15 hour

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. Ciononostante, si consiglia agli utenti dell'apparecchio di osservare le seguenti istruzioni di sicurezza:

- Leggere queste istruzioni con attenzione prima di usare l'apparecchio per la prima volta e conservarle per futura consultazione.
- Il prodotto non è stato progettato per scopi diversi da quelli specificati nel manuale.
- 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.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie chiara, piana e resistente al calore. Lasciare uno spazio di almeno cinque metri dalla parete. Lasciare libera la zona sopra l'apparecchio per consentire la libera circolazione dell'aria. Non posizionare mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione su superfici calde. Né l'apparecchio deve essere posto o utilizzato in prossimità di fiamme di gas esposte.
- Il cavo non deve penzolare dal bordo del tavolo o da uno spigolo. Non lasciare che il cavo non tocchi superfici calde.
- Non lasciare che il cavo non tocchi superfici calde.
- Evitare di utilizzare il prodotto in prossimità di fonti di gas o di altri materiali o oggetti infiammabili.
- 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.
- L'utilizzo di accessori non raccomandati o venduti dal produttore potrebbe causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e non deve essere utilizzato a fini commerciali.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti esterni.
- L'apparecchio diventa caldo durante il funzionamento. Pertanto, far attenzione a non toccare parti calde.
- Non coprire l'apparecchio durante il funzionamento per evitare eventuali pericoli di incendio.
- Non toccare le parti in movimento mentre l'apparecchio è in funzione.
- 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.
- 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. Ai bambini non è permesso giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini al di sotto degli 8 anni.
- 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.

Max. quantità: 800 g farina e 6 g lievito!

PANORAMICA DISPOSITIVO (vedere fig. 1)

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

INTRODUZIONE ALL'USO CONFORME PROPRIETÀ

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

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

PANNELLO DI CONTROLLO (vedere fig. 2)**A. Display**

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

4. Il numero del programma scelto
5. La sequenza di elaborazione del programma

B. MENÙ

Caricare il programma di cottura desiderato. Il numero del programma e il tempo di cottura corrispondente appaiono sul display.

Importante: quando si premono i pulsanti viene emesso un segnale acustico, a meno che l'apparecchio è in funzione.

C. DIMENSIONE PAGNOTTA

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

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

D. TIMER RITARDATE

Cottura differita.

E. COLORE

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

F. AVVIO/INTERRUZIONE

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

Nota:

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

FUNZIONE MEMORIA

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

FINESTRA

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

PROGRAMMI DI COTTURA

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

PROGRAMMA DI COTTURA 1: BASE

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

PROGRAMMA DI COTTURA 2: PANE FRANCESE

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

PROGRAMMA DI COTTURA 3: FARINA DI GRANO INTEGRALE

Per pane con varietà dura di farina che richiede una fase più lunga di impasto e lievitazione (per esempio farina di grano integrale e farina di segale). Il pane sarà più compatto e pesante.

PROGRAMMA DI COTTURA 4: DOLCE

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

PROGRAMMA DI COTTURA 5: SUPER RAPIDO

Impasto, lievitazione e cottura con modalità molto rapida. Il pane preparato però è tra i più grossolani tra i vari tipi presenti.

PROGRAMMA DI COTTURA 6: IMPASTO PER LA PIZZA

Per preparare l'impasto per brioche, pizza o trecce. Questo programma non prevede la cottura.

PROGRAMMA DI COTTURA 7: PASTA ALL'UOVO

Per preparare l'impasto per le tagliatelle. Questo programma non prevede la cottura.

PROGRAMMA DI COTTURA 8: LATTICELLO

Per pane preparato con latticello o yogurt.

PROGRAMMA 9: SENZA GLUTINE

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

PROGRAMMA DI COTTURA 10: DOLCI

Impasto, lievitazione e cottura ma lievitazione con bicarbonato di sodio o lievito per dolci

PROGRAMMA 11: MARMELLATA

Per cuocere le marmellate.

PROGRAMMA 12: COTTURA

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

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

Per spegnere l'apparecchio, scollegarlo dall'alimentazione.

Nei programmi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 e 9 vengono emessi dei segnali acustici rapidi durante la sequenza del programma. Subito dopo aggiungere gli ingredienti come la frutta o le noci. Viene visualizzato il messaggio "AGGIUNGI". In questo modo si evita che gli ingredienti vengano rovinati dalla lavorazione con la palette impastatrice.

Se è stato impostato il timer ritardato, tutti gli ingredienti possono essere inseriti nello stampo all'inizio. In tal caso, frutta e noci devono essere tagliati a pezzetti più piccoli.

IMPOSTAZIONE DEL TIMER

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

Esempio:

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

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

PRIMA DELLA COTTURA

Per ottenere una cottura ottimale, considerare i seguenti fattori:

INGREDIENTI

- Estrarre lo stampo dall'alloggiamento, prima di inserire gli ingredienti.
Se gli ingredienti entrano in contatto con l'area di cottura, potrebbe innescarsi un incendio in seguito al surriscaldamento degli stessi sugli elementi riscaldanti.

- Introdurre gli ingredienti nello stampo secondo l'ordine indicato.
- Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente per favorire il risultato ottimale della lievitazione.
- Pesare gli ingredienti con precisione. Anche degli scostamenti minimi dalle quantità specificate nella ricetta possono influire sui risultati di cottura.

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

COTTURA DEL PANE

PREPARAZIONE

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

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

Nota: Evitare che il lievito entri in contatto con il sale o con i liquidi.

Le quantità massime di farina e lievito che si possono usare sono stabilite in base alla ricetta.

4. Sistemare lo stampo nell'apparecchio. Controllare che sia posizionato in modo appropriato.
5. Chiudere il coperchio dell'apparecchio.
6. Inserire la spina nella presa. Viene emesso un segnale acustico e il display indica il numero di programma e la durata del programma normale 1.
7. Selezionare il programma con il pulsante menù. Ciascuna variazione è confermata da un segnale acustico.
8. Selezionare il colore della doratura del pane. Il simbolo sul display mostra se è stata scelta doratura leggera, media o scura. Si può anche scegliere l'impostazione "Rapida" per abbreviare il tempo di cottura.
9. A questo punto è possibile impostare l'orario in cui dovrà concludersi il programma tramite la funzione del timer. Si può impostare una cottura differita di 15 ore massimo.

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

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

AVVIO DI UN PROGRAMMA

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

Nota: Non aprire il coperchio durante la cottura. Il pane potrebbe deccrescere.

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

CONCLUSIONE DI UN PROGRAMMA

Quando la procedura di cottura è stata completata, vengono emessi dieci segnali acustici e il display indica 0:00. Alla fine del programma l'apparecchio passa automaticamente alla modalità per mantenere il calore per 60 minuti. Con questa modalità, all'interno dell'apparecchio circola aria calda. Si può interrompere anticipatamente la funzione tenendo premuto il pulsante Avvio/Interruzione finché non sono emessi due segnali acustici

ATTENZIONE

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

ESTRARRE IL PANE

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

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

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

- Premere brevemente il pulsante Avvio/Interruzione per interrompere il processo di cottura o estrarre la spina dalla presa a muro.
- Aprire il coperchio dell'apparecchio ed estrarre lo stampo. L'impasto può essere prelevato con le mani infarinate e si possono togliere le palette impastatrici.
- Riposizionare l'impasto e chiudere l'apparecchio.

- Ricollegare la spina nella presa a muro e premere il pulsante Avvio/Interruzione. Il programma di cottura riprende. Lasciar raffreddare il pane 15-30 minuti prima di mangiarlo. Prima di tagliare il pane controllare che non siano rimaste al suo interno le palette impastatrici.

Attenzione

Non utilizzare la macchina per il pane se non si è raffreddata o scaldata. Se sul display appare "HHH" dopo aver avviato il programma, la temperatura nello stampo per il pane è troppo elevata. Arrestare il programma e scollegare immediatamente dalla presa a muro. Quindi aprire il coperchio, far raffreddare completamente la macchina prima di usarla di nuovo (tranne il programma COTTURA e MARMELLATA). Se sul display appare "LLL" dopo aver avviato il programma, vuol dire che la temperatura nello stampo per il pane è troppo bassa.

Sistemare la macchina per il pane in un ambiente più caldo (tranne il programma COTTURA e MARMELLATA). Se sul display appare "EE0" dopo aver premuto il pulsante Avvio/Interruzione vuol dire che il circuito del sensore di temperatura è interrotto, far controllare il sensore da un esperto autorizzato. Se sul display appare "EE1", vuol dire che si è verificato un cortocircuito del sensore di temperatura.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Scollegare la macchina dall'alimentazione e farla raffreddare prima di pulirla.

IMPORTANTE

I pezzi e gli accessori dell'apparecchio non devono essere lavati in lavastoviglie.

1. Stampo per il pane: Pulire internamente ed esternamente con un panno umido. Non usare strumenti appuntiti o abrasivi per preservare intatto il rivestimento antiaderente. Prima di montare lo stampo questo deve essere completamente asciutto.
2. Pala impastatrice: Se è difficile smontare la barra impastatrice dall'asse, riempire il contenitore con acqua calda e lasciar agire per ca. 30 minuti. A questo punto è possibile rimuovere facilmente la pala impastatrice per pulirla. Anche la pala deve essere pulita con un panno in cotone inumidito. Si noti che sia lo stampo per il pane che la pala impastatrice possono essere lavati in lavastoviglie.
3. Coperchio e vetro: pulire il coperchio internamente ed esternamente con un panno lievemente umido.
4. Alloggiamento: pulire delicatamente la superficie esterna dell'alloggiamento con un panno bagnato. Non usare detergenti abrasivi per la pulizia altrimenti si rovina la lucentezza della superficie. Non immergere l'alloggiamento in acqua per pulirlo.
5. Prima di riporre la macchina per il pane controllare che si sia raffreddata, che sia pulita e asciutta e che il coperchio sia chiuso.

DATI TECNICI:

220-240V ~ 50 Hz • 850 W

ORARI DEI PROGRAMMI

Tempo di riscaldamento 60 min, tempo di pre-programmabile fino a 15 ore


Programma	1. BASIC						2. FRENCH						3. WHOLE WHEAT					
	Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			RAPID		
Dimensioni	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g
Orario di lavoro	03:15	03:05	02:58	02:25	02:20	02:14	03:25	03:18	03:13	02:30	02:25	02:18	03:35	03:25	03:18	02:35	02:30	02:24
Riscaldare	20	15	15	0	0	0	15	10	10	-	-	-	20	15	15	0	0	0
Impastare 1	13	13	12	13	13	12	15	12	12	13	13	12	12	12	11	13	13	11
Salire 1	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10	30	30	30	10	10	10
Impastare 2	12	12	10	9	9	8	15	15	13	9	9	8	15	15	13	9	9	9
Salire 2	30	30	30	18	18	18	35	41	43	18	18	18	38	38	38	23	23	23
Salire 3	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30	35	35	35	35	35	35
Informare	65	60	56	65	60	56	70	65	60	70	65	60	65	60	56	65	60	56
+ frutta	02:10	02:05	02:01	01:58	01:53	01:49	02:28	02:29	02:26	02:03	01:58	01:53	02:26	02:21	02:17	02:08	02:03	01:59

Programma	4. SWEET						5. SUPER RAPID			8. BUTTER MILK			9. GLUTEN FREE		
	Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			Light/medium/dark			Light/medium/dark		
Dimensioni	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g
Orario di lavoro	03:10	03:01	02:56	02:20	02:16	02:10	1:20	01:18	01:15	03:30	03:21	03:17	02:25	02:20	02:14
Riscaldare	15	10	10	0	0	0	-	-	-	30	25	25	0	0	0
Impastare 1	12	12	12	12	12	11	8	8	8	10	10	10	13	13	12
Salire 1	25	25	25	10	10	10	-	-	-	20	20	20	10	10	10
Impastare 2	13	13	12	10	10	8	7	7	7	15	15	15	9	9	8
Salire 2	35	35	35	18	18	18	0	0	0	45	45	45	18	18	18
Salire 3	30	30	30	30	30	30	-	-	-	30	30	30	30	30	30
Informare	60	56	52	60	56	52	45	43	40	60	56	52	65	60	56
+ frutta	02:11	02:07	02:03	01:54	01:50	01:46	01:10	01:08	01:05	02:23	02:19	02:15	01:58	01:53	01:49

Programmi di pasta

Programma	6. DOUGH	7. PASTA DOUGH
Dimensioni	750-1250 g	750-1250 g
Orario di lavoro	01:50	00:15
Riscaldare	10	-
Impastare 1	12	15
Salire 1	10	-
Impastare 2	8	0
Salire 2	25	0
Salire 3	45	-
+ frutta	01:15	-
Tempo di ritardo	15 hour	15 hour

Programma	10. CAKE			11. JAM	12. BAKE
Crosta	Light/medium/dark			-	Light/medium/dark
Dimensioni	1250 g	1000 g	750 g	-	-
Orario di lavoro	01:40	01:35	01:30	01:20	01:00
Impastare 1	15	15	15	45	0
Informare	70	65	60	20	60
Tenere in caldo	60	60	60	-	60
Tempo di ritardo	15 hour	15 hour	15 hour	-	15 hour

 **Smaltimento a norma:** Contribuiamo a proteggere l'ambiente! Ricordare di rispettare le normative locali: consegnare il dispositivo elettrico non funzionante a un centro di smaltimento appropriato.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES

De veiligheid van elektrische apparaten van **FIRST Austria** voldoet aan de erkende technische richtlijnen en wettelijke voorschriften voor veiligheid. Niettemin moeten u en de andere gebruikers van het apparaat de volgende veiligheidsinstructies in acht nemen:

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt en bewaar deze om hem later te kunnen raadplegen.
 - Dit product is niet ontworpen voor andere toepassingen dan die welke in deze handleiding zijn aangegeven.
 - 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.
 - Plaats het apparaat op een schoon, vlak en hittebestendig oppervlak. De afstand tot de muur moet minimaal 5 cm bedragen. De ruimte boven het apparaat moet vrij worden gehouden om de luchtcirculatie niet te belemmeren. Plaats het apparaat of het netsnoer nooit op hete oppervlakken. Het apparaat mag ook niet in de buurt van open gasvlammen worden geplaatst of gebruikt.
 - Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen. Laat het netsnoer niet in aanraking komen met een heet oppervlak.
 - Laat het netsnoer niet in aanraking komen met een heet oppervlak.
 - Gebruik het apparaat niet in de buurt van gasbronnen of andere ontvlambare materialen of voorwerpen.
 - 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.
 - Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
 - Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik, gebruik het niet voor commerciële doeleinden.
 - Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
 - Het apparaat wordt warm tijdens gebruik. Raak daarom de hete onderdelen niet aan.
 - Dek het apparaat tijdens gebruik niet af, dit kan brand veroorzaken.
 - Raak geen bewegende onderdelen aan als het apparaat in werking is.
- 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.
 - 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 mogen 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.
 - 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!

Max. hoeveelheid: 800 g bloem en 6 g gist!**OVERZICHT** (zie afb. 1)

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

JUIST GEBRUIK EIGENSCHAPPEN

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

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

BEDIENINGSPANEEL (zie afb. 2)**A. Display**

1. Display voor het selecteren van het gewicht (750 g, 1000 g, 1250 g)
2. De resterende baktijd in minuten en de geprogrammeerde tijd

- Geselecteerde bruiningsgraad (Laag → Gemiddeld → Donker → Snel)
- Geselecteerd programmanummer
- Programmaverloop

B. MENU

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

Belangrijk:

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

C. BROODGROOTTE

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

Opmerking:

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

D. VERTRAGINGSTIMER

Tijdvertraagd bakken.

E. KLEUR

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

F. START/STOP

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

Opmerking:

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

GEHEUGENFUNCTIE

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

VENSTER

U kunt het bakproces via het venster controleren.

BAKPROGRAMMA'S

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

BAKPROGRAMMA 1: ALGEMEEN

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

BAKPROGRAMMA 2: FRANS

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

BAKPROGRAMMA 3: VOLKOREN

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

BAKPROGRAMMA 4: ZOET

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

BAKPROGRAMMA 5: SUPERSNEL

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

BAKPROGRAMMA 6: DEEG

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

BAKPROGRAMMA 7: PASTADEEG

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

BAKPROGRAMMA 8: KARNEMELKBROOD

Voor brood gemaakt met karnemelk of yoghurt.

PROGRAMMA 9: GLUTENVRIJ

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

BAKPROGRAMMA 10: CAKE

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

PROGRAMMA 11: JAM

Voor het maken van jam.

PROGRAMMA 12: BAKKEN

Om broden langer te bakken die te licht of niet goed doorbakken zijn. In dit programma is geen kneden of rusten. Het brood wordt na het bakken bijna een

uur warm gehouden. Dit voorkomt dat het brood te vochtig wordt.

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

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

DE TIMER INSTELLEN

De timerfunctie maakt ingesteld bakken mogelijk. Stel met de pijltoetsen < en > de gewenste eindtijd voor het bakken in. Selecteer een programma. Het display geeft de gewenste baktijd aan. Met de pijltoetsen < en > kunt u de eindtijd van het bakken in stappen van 10 minuten naar een later tijdstip wijzigen. Houd een pijltoets ingedrukt om deze functie sneller uit te voeren. Het display toont de totale baktijd en de vertragingstijd. Als u doorschiet tijdens het wijzigen van de tijd, dan kunt u dit corrigeren met de pijltoetsen < en >. Bevestig de timerinstelling door op de Start/Stop-toets te drukken. De dubbele punt op het display knippert en de geprogrammeerde tijd begint te lopen. Wanneer het bakproces is voltooid, zijn er tien akoestische signalen te horen en geeft het display 0:00 aan.

Voorbeeld:

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

Opmerking

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

VOOR HET BAKKEN

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

INGREDIËNTEN

- Haal de bakvorm uit de behuizing voordat u de ingrediënten toevoegt. Als ingrediënten het bakgebied bereiken, kan er brand ontstaan door het aanraken van de verwarmingselementen.
- Plaats de ingrediënten altijd in de aangegeven volgorde in de bakvorm.
- Alle ingrediënten dienen op kamertemperatuur te zijn om een optimaal rijresultaat van de gist te behouden.

- Meet de ingrediënten nauwkeurig. Zelfs verwaarloosbare afwijkingen van de in het recept vermelde hoeveelheden kunnen het bakresultaat beïnvloeden.

Opmerking

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

BROOD BAKKEN

VOORBEREIDING

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

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

Opmerking: Zorg ervoor dat de gist niet in aanraking komt met zout of vloeistoffen.

Raadpleeg het recept voor de maximale hoeveelheden bloem en gist die kunnen worden gebruikt.

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

Opmerking

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

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

Opmerking

Deze vertragingfunctie is niet beschikbaar voor programma 11.

EEN PROGRAMMA STARTEN

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

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Säkerheten för elektriska apparater från **FIRST Austria** efterlever de erkända tekniska direktiven och juridiska föreskrifter för säkerhet. Du och andra användare av apparaten bör dock iaktta följande säkerhetsanvisningar:

- Läs dessa anvisningar noggrant innan du använder apparaten för första gången och spara dem för framtida referens.
- Den här produkten har inte designats för någon annan användning än den som anges i denna handbok.
- 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.
- Placera apparaten på en ren, plan och värmebeständig yta. Avståndet från väggen bör vara minst 5 cm. Området ovanför apparaten ska hållas fritt för att möjliggöra obehindrad luftcirkulation. Placera aldrig apparaten eller strömsladden på heta ytor. Apparaten får inte heller placeras eller användas i närheten av öppna gasflammar.
- Låt inte sladden hänga över kanten på ett bord eller en bänk. Låt inte sladden vidröra heta ytor.
- Låt inte sladden vidröra heta ytor.
- Använd inte produkten i närheten av gaskällor eller andra brandfarliga material eller föremål.
- För att skydda mot elektrisk fara ska du inte sänka 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.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren kan orsaka brand, elektriska stötar eller personskador.
- Denna enhet är endast avsedd för hemmabruk, och ska inte användas kommersiellt.
- Använd inte denna apparat utomhus.
- Apparaten blir het under användning. Var därför försiktig så att du inte vidrör någon av de heta delarna.
- Täck inte över apparaten under användning då detta kan orsaka brandrisk.
- Undvik att komma i kontakt med rörliga delar medan apparaten är i drift.
- 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.
- 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 får inte leka 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.

- 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!

Max. kvantitet: 800 g mjöl och 6 g jäst!

ÖVERSIKT (se fig. 1)

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

KORREKT ANVÄNDNING**EGENSKAPER**

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

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

KONTROLLPANEL (se fig. 2)**A. SKÄRM**

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

B. MENY

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

Viktigt:

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

C. STORLEK PÅ LIMPAN

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

Obs!

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

D. FÖRDRÖJNINGSTIMER

Tidsfördröjning bakning.

E. FÄRG

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

F. START/STOPP

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

Obs!

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

MINNESFUNKTION

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

FÖNSTER

Du kan kontrollera bakningen genom fönstret.

BAKPROGRAM

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

BAKPROGRAM 1: GRUNDLÄGGANDE

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

BAKPROGRAM 2: FRANSKA

Till lätta bröd bakade med fint mjöl. Vanligtvis är brödet fluffigt och har en krispig skorpa. Detta är inte

lämpligt för bakrecept som kräver smör, margarin eller mjölk.

BAKPROGRAM 3: FULLKORN

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

BAKPROGRAM 4: SÖTT

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

BAKPROGRAM 5: SUPERSNABBT

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

BAKPROGRAM 6: DEG

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

BAKPROGRAM 7: PASTADEG

För att förbereda deg för nudlar. I det här programmet sker ingen bakning.

BAKPROGRAM 8: KÄRNMJÖLKSBRÖD

För bröd med kärnmjöl eller yoghurt.

PROGRAM 9: GLUTENFRITT

För bröd med glutenfritt mjöl och bakblandningar. Glutenfria mjöl kräver längre tid för upptag av vätskor och har olika egenskaper beträffande jäsningsen.

BAKPROGRAM 10: BAKELSE

Knådar, jäser och gräddar – men jäsningsen sked med bakpulver.

PROGRAM 11: SYLT

För att göra sylt.

PROGRAM 12: BAKA

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

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

I program 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 och 9 hörs snabba ljudsignaler under programsekvensen. Kort därefter ska ingredienserna såsom frukt eller nötter tillsättas. "TILLSÄTT" visas då. Ingredienserna hackas inte av degkroken.

Om du har ställt in fördröjningstimer kan du lägga alla ingredienser i bakformen från början. I det här fallet bör dock frukt och nötter skäras i mindre bitar.

STÄLLA IN TIMERN

Timerfunktionen gör det möjligt att fördröja gräddningen. Använd piltangenterna < och > för att ställa in önskad sluttid för bakningen. Välj ett program. Skärmen visar gräddningstiden som krävs. Du kan använda piltangenterna < och > för att ändra sluttiden

på gräddningen i steg om tio minuter, till en senare tidpunkt. Tryck på och håll en piltangent nedtryckt för att utföra den här funktionen snabbare. Skärmen visar den totala gräddningstiden och den fördröjda tiden. Om tiden överskrids medan den ändras kan du korrigera den med piltangenterna < och >. Bekräfta timerinställningen genom att trycka på knappen Start/Stop. Kolonet på skärmen blinkar och den programmerade tiden börjar löpa. När gräddningen är slutförd hörs tio ljudsignaler och skärmen visar 0:00.

Exempel:

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

Anteckning

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

FÖRE BAKNING

Överväg följande faktorer för en framgångsrik bakningsprocess:

INGREDIENSER

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

Anteckning

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

BAKA BRÖD FÖRBEREDELSE

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

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

Obs! Se till att jästen inte kommer i kontakt med salt eller vätskor.

Se receptet för den maximala mängden mjöl och jäst som får användas.

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

Anteckning

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

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

Anteckning

Den här fördröjningsfunktionen är inte tillgänglig för program 11.

STARTA ETT PROGRAM

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

Anteckning

Öppna inte apparatens lock under gräddningen. Brödet kan falla ihop.

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

AVSLUTA ETT PROGRAM

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

VARNING

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

TA UT BRÖDET

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

Anteckning

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

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

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

Varning

Försök inte att börja använda bakmaskinen innan den antingen har svalnat eller värmts upp. Om skärmen visar "HHH" efter att programmet har startat innebär det att temperaturen inuti brödformen är för hög. Stoppa programmet och koppla omedelbart bort apparaten från vägguttaget. Öppna sedan locket och låt apparaten svalna helt innan den används igen (förutom programmen BAKA och SYLT). Om skärmen visar "LLL" efter att programmet har startat innebär det att temperaturen inuti brödformen är för låg. Ställ in bakmaskinen på en högre temperatur (förutom programmen BAKA och SYLT). Om skärmen visar "EE0" när knappen Start/Stop trycks ned innebär det att temperatursensorn har en öppen krets. Kontakta kundtjänst för att kontrollera sensorn. Om skärmen visar "EE1" innebär det att temperatursensorn har en kortslutning.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

VIKTIGT

Apparatens delar och tillbehör får inte diskas i diskmaskin.

1. Brödform: Gnid in- och utsidan med en fuktig trasa. Använd inga vassa eller slipande medel för att inte skada den ej vidhäftande beläggningen. Formen måste torkas helt innan den placeras i apparaten igen.
2. Degkrok: Om degkroken är svår att ta bort från axeln kan du fylla behållaren med varmt vatten och låt den blötas i cirka 30 minuter. Degkroken kan sedan enkelt tas bort för rengöring. Torka även av kroken försiktigt med en fuktig trasa. Både brödformen och degkroken är komponenter som tål att diskas i maskin.

3. Lock och fönster: Rengör locket in- och utvändigt med en fuktig trasa.
4. Hölje: Torka försiktigt av höljets utsidan med en fuktig trasa. Använd aldrig slipande rengöringsmedel då dessa kan förstöra den polerade ytan. Sänk aldrig ned höljet i vatten för rengöring.
5. Se till att bakmaskinen har svalnat helt, är ren och torr och att locket är stängt innan den förpackas för förvaring.

TEKNISKA DATA:

220-240 V ~ 50 Hz • 850 W



"Miljövänligt bortscaffande"
Du kan hjälpa till att skydda miljön! Kom ihåg att respektera de lokala bestämmelserna: lämna in icke-fungerande elektrisk utrustning till ett lämpligt avfallshanteringscenter."

DRIFTTID

Varmhållningstid i 60 minuter, förprogrammerbar tid upp till 15 timmar

Program	1. BASIC						2. FRENCH						3. WHOLE WHEAT					
	Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			RAPID		
Storlek på limpan	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g
Drifttid	03:15	03:05	02:58	02:25	02:20	02:14	03:25	03:18	03:13	02:30	02:25	02:18	03:35	03:25	03:18	02:35	02:30	02:24
Förvärmning	20	15	15	0	0	0	15	10	10	-	-	-	20	15	15	0	0	0
Knäda 1	13	13	12	13	13	12	15	12	12	13	13	12	12	12	11	13	13	11
Jäsa 1	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10	30	30	30	10	10	10
Knäda 2	12	12	10	9	9	8	15	15	13	9	9	8	15	15	13	9	9	9
Jäsa 2	30	30	30	18	18	18	35	41	43	18	18	18	38	38	38	23	23	23
Jäsa 3	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30	35	35	35	35	35	35
Bakning	65	60	56	65	60	56	70	65	60	70	65	60	65	60	56	65	60	56
Lägg till frukt	02:10	02:05	02:01	01:58	01:53	01:49	02:28	02:29	02:26	02:03	01:58	01:53	02:26	02:21	02:17	02:08	02:03	01:59

Program	4. SWEET						5. SUPER RAPID			8. BUTTER MILK			9. GLUTEN FREE		
	Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			Light/medium/dark			Light/medium/dark		
Storlek på limpan	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g
Drifttid	03:10	03:01	02:56	02:20	02:16	02:10	1:20	01:18	01:15	03:30	03:21	03:17	02:25	02:20	02:14
Förvärmning	15	10	10	0	0	0	-	-	-	30	25	25	0	0	0
Knäda 1	12	12	12	12	12	11	8	8	8	8	10	10	13	13	12
Jäsa 1	25	25	25	10	10	10	-	-	-	20	20	20	10	10	10
Knäda 2	13	13	12	10	10	10	8	7	7	7	15	15	9	9	8
Jäsa 2	35	35	35	18	18	18	8	0	0	45	45	45	18	18	18
Jäsa 3	30	30	30	30	30	30	-	-	-	30	30	30	30	30	30
Bakning	60	56	52	60	56	52	45	43	40	60	56	52	65	60	56
Lägg till frukt	02:11	02:07	02:03	01:54	01:50	01:46	01:10	01:08	01:05	02:23	02:19	02:15	01:58	01:53	01:49

Degprogram

Program	6. DOUGH	7. PASTA DOUGH
Storlek på limpan	750-1250 g	750-1250 g
Drifttid	01:50	00:15
Förvärmning	10	-
Knäda 1	12	15
Jäsa 1	10	-
Knäda 2	8	0
Jäsa 2	25	0
Jäsa 3	45	-
Lägg till frukt	01:15	-
Fördrojningstimer	15 timmar	15 timmar

Program	10. CAKE			11. JAM		12. BAKE	
Skorpans färg	Light/medium/dark			-		Light/medium/dark	
Storlek på limpan	1250 g	1000 g	750 g	-		-	
Drifttid	01:40	01:35	01:30	01:20		01:00	
Knäda 1	15	15	15	45		0	
Bakning	70	65	60	20		60	
Häll varm	60	60	60	-		60	
Fördrojningstimer	15 timmar	15 timmar	15 timmar	-		15 timmar	

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Σε θέματα ασφάλειας των ηλεκτρικών συσκευών της, η **FIRST Austria** τηρεί τις αναγνωρισμένες τεχνικές οδηγίες και τους νομικούς κανονισμούς. Ωστόσο, εσείς, καθώς και οι υπόλοιποι χρήστες της συσκευής, οφείλετε να τηρείτε τις παρακάτω οδηγίες ασφαλείας:

- Διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες, πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά και διατηρήστε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αυτό το προϊόν δεν έχει σχεδιαστεί για άλλες χρήσεις από εκείνες που καθορίζονται στο παρόν εγχειρίδιο.
- 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.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια καθαρή, επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Η απόσταση από τους τοίχους πρέπει να είναι τουλάχιστον 5 εκ. Ο χώρος γύρω από τη συσκευή πρέπει να είναι ελεύθερος για να μην παρεμποδίζεται η κυκλοφορία του αέρα. Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή ή το καλώδιο τροφοδοσίας επάνω σε θερμές επιφάνειες. Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται ή να χρησιμοποιείται κοντά σε ανοικτές φλόγες αερίου.
- Μην αφήνεται το καλώδιο να κρέμεται στην άκρη κάποιων επιφάνειες. Μην αφήνεται το καλώδιο να ακουμπάει θερμές επιφάνειες.
- Μην αφήνεται το καλώδιο να ακουμπάει θερμές επιφάνειες.
- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν κοντά σε πηγές αερίων ή άλλα εύφλεκτα υλικά ή αντικείμενα.
- 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.
- Η χρήση των εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή που δεν πωλούνται από τον κατασκευαστή μπορεί να οδηγήσουν στην πρόκληση πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή τραυματισμού.
- Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή, μη επαγγελματική χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε εξωτερικού χώρου.
- Η συσκευή θερμαίνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Προσέχετε να μην αγγίζετε τα θερμά σημεία της.
- Μην καλύπτετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της, επειδή υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.

- Μην αγγίζετε κανένα κινούμενο μέρος ενώ η συσκευή λειτουργεί.
- Αποσυνδέστε 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.
- 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 δεν επιτρέπεται να 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. Διατηρείται η συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- 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!

Μέγιστη ποσότητα: 800 g αλεύρι και 6 g μαγιά!

ΠΡΟΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (βλ. εικ. 1)

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

ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΣΩΣΤΗ ΧΡΗΣΗ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ (βλ. εικ. 2)**A. ΟΘΟΝΗ**

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

B. ΜΕΝΟΥ

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

Σημαντικό:

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

C. ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΑΡΒΕΛΙΟΥ

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

Σημείωση:

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

D. ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ

Ψήσιμο με χρονική καθυστέρηση.

E. ΧΡΩΜΑ

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

F. ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ

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

Σημείωση:

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΝΗΜΗΣ

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

ΠΑΡΑΘΥΡΟ

Μπορείτε να ελέγξετε τη διαδικασία ψησίματος μέσω του παραθύρου.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ 1: ΒΑΣΙΚΟ

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

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ 2: ΓΑΛΛΙΚΟ

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

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ 3: ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ

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

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ 4: ΓΛΥΚΟ

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

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ 5: ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΓΡΗΓΟΡΟ

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

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ 6: ΖΥΜΗ

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

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ 7: ΖΥΜΗ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

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

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ 8: ΨΩΜΙ ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟΓΑΛΑ

Για ψωμιά φτιαγμένα με βουτυρόγαλα ή γιαούρτι.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 9: ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝ

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

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ 10: ΚΕΪΚ

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

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 11: ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

Για την παρασκευή μαρμελάδων.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 12: ΨΗΣΙΜΟ

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

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

Στα προγράμματα 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 και 9, η συσκευή εκπέμπει ένα γρήγορο ηχητικό σήμα κατά τη διάρκεια της ακολουθίας προγράμματος. Αμέσως μετά, προσθέστε τα συστατικά, όπως φρούτα ή ξηρούς καρπούς.

Και εμφανίζεται το μήνυμα «ΠΡΟΣΘΗΚΗ». Ο αναδευτήρας ζύμωσης δεν χρησιμοποιείται για την κοπή των συστατικών.

Εάν έχετε ρυθμίσει τον χρονοδιακόπτη καθυστέρησης, μπορείτε να τοποθετήσετε στην αρχή όλα τα υλικά στη φόρμα ψησίματος. Σε αυτή την περίπτωση, ωστόσο, τα φρούτα και οι ξηροί καρποί θα πρέπει να είναι κομμένα σε μικρότερα κομμάτια.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

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

Παράδειγμα:

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

Σημείωση

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

ΠΡΙΝ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

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

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

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

Σημείωση

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

ΨΗΣΙΜΟ ΨΩΜΙΟΥ**ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ**

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

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

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι η μαγιά δεν έρχεται σε επαφή με το αλάτι ή τα υγρά.

Ανατρέξτε στη συνταγή για τις μέγιστες ποσότητες αλεύρου και μαγιάς που μπορούν να χρησιμοποιηθούν.

- Επανατοποθετήστε τη φόρμα ψησίματος στη συσκευή.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί σωστά.
- Κλείστε το καπάκι της συσκευής.
- Συνδέστε το φινις τροφοδοσίας στην πρίζα. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται ο αριθμός προγράμματος και η διάρκεια του κανονικού προγράμματος 1.
- Επιλέξτε το πρόγραμμά σας με το κουμπί μενού. Κάθε εισαγωγή επιβεβαιώνεται από ένα ηχητικό σήμα.
- Επιλέξτε το χρώμα του ψωμιού σας. Η σήμανση στην οθόνη δείχνει αν έχετε επιλέξει λευκό, μεσαίο ή σκούρο πρόγραμμα. Μπορείτε επίσης να επιλέξετε τη ρύθμιση «Γρήγορο» για να μειώσετε τον χρόνο ψησίματος.

Σημείωση

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

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

Σημείωση

Αυτή η λειτουργία καθυστέρησης δεν είναι διαθέσιμη στο πρόγραμμα 11.

ΕΝΑΡΞΗ ΕΝΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

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

Σημείωση

Μην ανοίγετε το καπάκι της συσκευής κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Το ψωμί μπορεί να ξεφουσκώσει.

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

ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

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

πατώντας παρατεταμένα το κουμπί Έναρξη/Διακοπή μέχρι να ακουστούν δύο ηχητικά σήματα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

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

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΟΥ ΨΩΜΙΟΥ

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

Σημείωση

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

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

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

Προειδοποίηση

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

ψησίματος είναι υπερβολικά χαμηλή. Θα πρέπει να τοποθετήσετε τον αρτοποιαστικό σε περιβάλλον με υψηλότερη θερμοκρασία για χρήση (εκτός από τα προγράμματα ΨΗΣΙΜΟ και ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ). Εάν η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη "E0" αφού πατήσετε το κουμπί Έναρξη/Διακοπή, αυτό υποδεικνύει ανοικτό κύκλωμα του αισθητήρα θερμοκρασίας. Απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο ειδικό για έλεγχο του αισθητήρα. Αν στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "E1", αυτό σημαίνει ότι ο αισθητήρας θερμοκρασίας έχει βραχυκύκλωμα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και αφήστε τη να ψυχθεί προτού την καθαρίσετε.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Τα μέρη και τα εξαρτήματα της συσκευής δεν πρέπει να καθαρίζονται σε πλυντήριο πιάτων.

- Φόρμα ψησίματος: Τρίψτε το εσωτερικό και το εξωτερικό με ένα υγρό πανί. Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή λειαντικά μέσα, προκειμένου να μην καταστρέψετε την αντικολητική επιστρώση. Η φόρμα ψησίματος πρέπει να έχει στεγνώσει εντελώς προτού την τοποθετήσετε στη συσκευή.
- Λεπίδα ζύμωσης: Εάν η λεπίδα ζύμωσης δεν μπορεί να αφαιρεθεί με ευκολία από τον άξονα, γεμίστε το δοχείο με ζεστό νερό και αφήστε το να μουλιάσει για περίπου 30 λεπτά. Στη συνέχεια, μπορείτε να αφαιρέσετε εύκολα τη λεπίδα ζύμωσης για καθαρισμό. Επίσης, σκουπίστε προσεκτικά τη λεπίδα με ένα υγρό βαμβακερό πανί. Λάβετε υπόψη ότι τόσο η φόρμα ψησίματος όσο και η λεπίδα ζύμωσης είναι εξαρτήματα ασφαλή για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.
- Καπάκι και παράθυρο: Καθαρίστε το καπάκι εσωτερικά και εξωτερικά με ένα ελαφρώς υγρό πανί.
- Περίβλημα: σκουπίστε απαλά την εξωτερική επιφάνεια του περιβλήματος με ένα υγρό πανί. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικό καθαριστικό για τον καθαρισμό, καθώς ενδέχεται να καταστρέψει το γυάλισμα της επιφάνειας. Μην βυθίζετε ποτέ το περίβλημα σε νερό κατά τον καθαρισμό.
- Προτού αποθηκεύσετε τον αρτοποιαστικό, βεβαιωθείτε ότι έχει ψυχθεί εντελώς, ότι είναι καθαρός και στεγνός και ότι το καπάκι είναι κλειστό.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

220-240 V ~ 50 Hz • 850 W



Φιλική προς το περιβάλλον διάθεση:

Μπορείτε να βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος! Μην ξεχνάτε να τηρείτε τους τοπικούς κανονισμούς: παραδώστε τον μη λειτουργικό ηλεκτρικό εξοπλισμό σε ένα κατάλληλο κέντρο διάθεσης.

ΧΡΟΝΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Χρόνος διατήρησης θερμοκρασίας για 60 λεπτά, με προ-προγραμματιζόμενο χρόνο έως και 15 ώρες

Πρόγραμμα	1. BASIC						2. FRENCH						3. WHOLE WHEAT					
	Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			RAPID		
Χρώμα κρούστας	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g
Μέγεθος καρβελιού	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g
Χρόνος λειτουργίας	03:15	03:05	02:58	02:25	02:20	02:14	03:25	03:18	03:13	02:30	02:25	02:18	03:35	03:25	03:18	02:35	02:30	02:24
Προθέρμανση	20	15	15	0	0	0	15	10	10	-	-	-	20	15	15	0	0	0
Ζύμωμα 1	13	13	12	13	13	12	15	12	12	13	13	12	12	12	11	13	13	11
Φούσκαμα 1	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10	30	30	30	10	10	10
Ζύμωμα 2	12	12	10	9	9	8	15	15	13	9	9	8	15	15	13	9	9	9
Φούσκαμα 2	30	30	30	18	18	18	35	41	43	18	18	18	38	38	38	23	23	23
Φούσκαμα 3	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30	35	35	35	35	35	35
Ψήσιμο	65	60	56	65	60	56	70	65	60	70	65	60	65	60	56	65	60	56
Προσθήκη φρούτων	02:10	02:05	02:01	01:58	01:53	01:49	02:28	02:29	02:26	02:03	01:58	01:53	02:26	02:21	02:17	02:08	02:03	01:59

Πρόγραμμα	4. SWEET						5. SUPER RAPID			8. BUTTER MILK			9. GLUTEN FREE		
	Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			Light/medium/dark			Light/medium/dark		
Χρώμα κρούστας	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g
Μέγεθος καρβελιού	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g
Χρόνος λειτουργίας	03:10	03:01	02:56	02:20	02:16	02:10	1:20	01:18	01:15	03:30	03:21	03:17	02:25	02:20	02:14
Προθέρμανση	15	10	10	0	0	0	-	-	-	30	25	25	0	0	0
Ζύμωμα 1	12	12	12	12	12	11	8	8	8	10	10	10	13	13	12
Φούσκαμα 1	25	25	25	10	10	10	-	-	-	20	20	20	10	10	10
Ζύμωμα 2	13	13	12	10	10	8	7	7	7	15	15	15	9	9	8
Φούσκαμα 2	35	35	35	18	18	18	0	0	0	45	45	45	18	18	18
Φούσκαμα 3	30	30	30	30	30	30	-	-	-	30	30	30	30	30	30
Ψήσιμο	60	56	52	60	56	52	45	43	40	60	56	52	65	60	56
Προσθήκη φρούτων	02:11	02:07	02:03	01:54	01:50	01:46	01:10	01:08	01:05	02:23	02:19	02:15	01:58	01:53	01:49

Προγράμματα ζύμης

Πρόγραμμα	6. DOUGH	7. PASTA DOUGH
Μέγεθος καρβελιού	750-1250 g	750-1250 g
Χρόνος λειτουργίας	01:50	00:15
Προθέρμανση	10	-
Ζύμωμα 1	12	15
Φούσκαμα 1	10	-
Ζύμωμα 2	8	0
Φούσκαμα 2	25	0
Φούσκαμα 3	45	-
Προσθήκη φρούτων	01:15	-
Χρόνος καθυστέρησης	15 ώρες	15 ώρες

Πρόγραμμα	10. CAKE			11. JAM	12. BAKE
Χρώμα κρούστας	Light/medium/dark			-	Light/medium/dark
Μέγεθος καρβελιού	1250 g	1000 g	750 g	-	-
Χρόνος λειτουργίας	01:40	01:35	01:30	01:20	01:00
Ζύμωμα 1	15	15	15	45	0
Ψήσιμο	70	65	60	20	60
Διατήρηση θερμοκρασίας	60	60	60	-	60
Χρόνος καθυστέρησης	15 ώρες	15 ώρες	15 ώρες	-	15 ώρες

SVARIGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

FIRST Austria elektroierīču drošība atbilst atzītām drošības tehniskajām direktīvām un tiesiskajām normām. Tomēr jums un pārējiem ierīču lietotājiem ir jāievēro zemāk minētās:

- Pirms šīs ierīces pirmās lietošanas, lūdzu, rūpīgi izlasiet šīs instrukcijas un saglabājiet tās turpmākai uzziņai.
- Šīs izstrādājums nav paredzēts nekādiem citiem nolūkiem, izņemot šajā rokasgrāmatā norādītos.
- 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 saņemta (I aizsardzības klase), saņemtai ir jābūt arī sienas kontaktligzdai un jebkuram pagarinātājam, kuram ierīce ir pievienota.
- Novietojiet ierīci uz tīras, līdzenas un karstumizturīgas virsmas. Attālumam no sienas jābūt vismaz 5 cm. Virs ierīces jābūt brīvai zonai, lai netraucētu gaisa apmaiņu. Nekad nenovietojiet ierīci vai strāvas vadu uz karstām virsmām. Tāpat ierīci nedrīkst novietot vai lietot atklātu uguns liesmu tuvumā.
- Nepieļaujiet vada karāšanos pār galda vai letes malu. Nepieļaujiet vada saskaršanos ar karstām virsmām.
- Nepieļaujiet vada saskaršanos ar karstām virsmām.
- Nelietojiet produktu gāzes avotu vai citu uzliesmojošu materiālu vai priekšmetu tuvumā.
- Lai pasargātu no elektriskā apdraudējuma, negremdējiet ierīci un tās vadu šķīdrumos.
- Ja novērojat jebkādas pazīmes par ierīces vai strāvas vada bojājumu, nelietojiet to! Nododiet izstrādājumu pilnvarotā un kvalificētā servisa centrā, lai veiktu pārbaudi vai labošanu.
- Neizmantojiet palīgierīces, ko nav ieteicis vai pārdevis ražotājs, pretējā gadījumā pastāv ugunsgrēka, elektrotrieciena un trauma risks.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās apstākļos, neizmantojiet to komerciāli.
- Nelietojiet šo ierīci ārpus telpām.
- Ierīcei darbojoties, tā saskarst. Tāpēc esiet uzmanīgs un nepieskarieties karstajām daļām.
- Darbības laikā neapsedziet ierīci, jo tādējādi rodas ugunsgrēka risks.
- Ierīces darbības laikā nepieskarieties kustīgajām daļām.
- 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.
- 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 nedrīkst rotāties 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.

- 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!

Maks. daudzums: 800g milti un 6g rauga!**IERĪCES PĀRSKATS (sk., 1. att.)**

- Ierīces vāks
- Apskates lodziņš
- 2 mīcītāja lāpstiņas
- Cepšanas forma
- Vadības panelis
- Korpuss
- Mīcīšanas lāpstiņu noņēmējs
- Mērtrauks
- Mērkarote

PAREIZA LIETOŠANA ĪPAŠĪBAS

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

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

VADĪBAS PANELIS (sk., 2. att.)**A. DISPLEJS**

- Displejs svara izvēlei. (750g, 1000g, 1250g)
- Atlikušais cepšanas laiks minūtēs un ieprogrammētais laiks.
- Vēlamā brūnganuma pakāpe. (Lēns → Vidējs → Tumšs → Ātrš)
- Izvēlētais programmas numurs
- Programmas izstrādes secība.

B. IZVĒLNE

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

Svarīgi:

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

C. KLAIPA IZMĒRS

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

Piezīme:

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

D. AIZTURES TAIMERI

Cepšana ar laika aizturi.

E. KRĀSA

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

F. UZSĀKŠANA/APTUREŠANA

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

Piezīme:

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

ATMIŅAS FUNKCIJA

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

LOGS

Jūs varat vērot cepšanas procesu pa lodziņu.

CEPŠANAS PROGRAMMAS

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

1. CEPŠANAS PROGRAMMA: BASIC (STANDARTA)

Baltai un jauktai maizei, kas sastāv galvenokārt no kviešu vai rudzu miltiem. Maizei ir kompakta konsistence. Brūnganuma pakāpi varat pielāgot ar pogas „Color” (Krāsa) palīdzību.

2. CEPŠANAS PROGRAMMA: FRENCH (FRANČU)

Gaišai maizei, kas gatavota no smalkiem miltiem. Parasti maize ir miksta un tai ir viegli lūstoša garoza. Tā nav piemērota cepšanai ar sviestu, margarīnu vai pienu.

3. CEPŠANAS PROGRAMMA: WHOLE WHEAT (PILNGRAUDU BALTMAIZE):

Maizei no rupjiem miltiem, kam nepieciešams ilgāks maisīšanas un briešanas process (piemēram, pilngraudu kviešu miltiem un rudzu miltiem). Maize būs blīvāka un smagāka.

4. CEPŠANAS PROGRAMMA: SWEET (SALDĀ)

Maizei ar piedevām, tādām kā augļu sulām, smalcinātiem kokosriekstiem, rozīnēm, kaltētiem augļiem, šokolādi vai cukuru. Pateicoties ilgajam briešanas procesam, maize būs viegla un gaisīga.

5. CEPŠANAS PROGRAMMA: SUPER RAPID (ĪPAŠI ĀTRA)

Maisa, raudzē un cep ļoti lielā ātrumā. Izceptā maize ir visvienkāršākā no visām maizes cepšanas programmu izvēlnēm.

6. CEPŠANAS PROGRAMMA: DOUGH (MĪKLA)

Rauga miklas gatavošanai smalkmaizītēm, picai vai pītai maizei. Šajā programmā netiek veikta cepšana.

7. CEPŠANAS PROGRAMMA: PASTE DOUGH (PASTAS MĪKLA)

Nūdeļu miklas gatavošanai. Šajā programmā netiek veikta cepšana.

8. CEPŠANAS PROGRAMMA: BUTTERMILK BREAD (PANIŅAS)

Maizei, kas cepta ar paniņām vai jogurtu.

9. PROGRAMMA: GLUTEN FREE (BEZ GLUTENĪNA)

Maizēm, kas gatavotas no cepšanas maisījumiem un miltiem bez glutenīna. Miltiem bez glutenīna, nepieciešams ilgāks šķidruma uzsūkšanas laiks un tiem ir savādākas rūgšanas īpašības.

10. CEPŠANAS PROGRAMMA: CAKE (KĒKSS)

Maisīšana, raudzēšana un cepšana, bet raudzēšana notiek ar pārtikas sodu vai cepampulveri.

11. PROGRAMMA: JAM (IEVĀRĪJUMS)

Ievārījuma pagatavošanai.

12. PROGRAMMA: BAKE (CEPŠANA)

Papildu cepšana maizēm, kas ir pārāk gaišas un nav izcepušās. Šajā programmā netiek mīcīts vai raudzēts. Maize tiks uzturēta siltā apmērā stundu pēc cepšanas procesa beigām. Tas neļaus maizei kļūt pārāk mitra.

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

Programmu 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 un 9 izpildes laikā ir dzirdamas straujas signāla skaņas. Drīz pēc tam pievienojiet sastāvdaļas, piemēram, augļus vai riekstus. Parādīsies uzraksts „ADD” (PIEVIENT). Maisīšanas lāpstiņas nesmalcina sastāvdaļas. Ja esat uzstādījis aizturēto taimerī, visas sastāvdaļas varat salikt cepšanas

veidnē jau pašā sākumā. Tomēr šajā gadījumā augļiem un riekstiem jābūt sagrieztiem smalkākos gabaliņos.

TAIMERA IESTATĪŠANA

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

Piemērs:

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

Piezīme

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

PIRMS CEPŠANAS

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

SASTĀVDAĻAS

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

Piezīme

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

MAIZES CEPŠANA SAGATAVOŠANA

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

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

Piezīme: Pārlicinieties, ka raugs nenokļūst kontaktā ar sāli vai šķidrumiem.

Maksimālo miltu un rauga daudzumu, ko var lietot, skatiet receptē.

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

Piezīme:

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

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

Piezīme:

Aiztures funkcija nav pieejama 11. programmai.

PROGRAMMAS UZSĀKŠANA

Uzsāciet programmu, izmantojot „Start/Stop” (Sākt/Apturēt) pogu.

Programma automātiski uzsāks dažādas darbības. Programmas izpildi varat vērot pa maizes cepšanas ierīces apskates lodziņu. Laiku pa laikam lodziņā var parādīties kondensāts. Ierīces vāku var atvērt maisīšanas laikā.

Piezīme:

Neveriet valāj ierīces vāku cepšanas laikā. Maize var sakrist.

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

PROGRAMMAS BEIGŠANA

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

BRĪDINĀJUMS

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

MAIZES IZŅEMŠANA

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

Piezīme:

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

Padoms: Ja jūs izņemsiet maisīšanas lāpstīņas pēc pēdējās miklas maisīšanas reizes, maize paliks neskartā, kad to ņemsiet ārā no cepšanas veidnes.

- Viegli piespiediet „Start/Stop” (Sākt/Apturēt) pogu, lai pārtrauktu cepšanas procesu vai izvelciet no rozetes strāvas vadu.
- Atveriet ierīces vāku un izņemiet cepšanas veidni. Jūs varat izņemt miklu ar maitinām rokām un noņemt maisīšanas lāpstīņas.
- Ielieciet atpakaļ miklu un aizveriet ierīces vāku.
- Iespraudiet strāvas vadu atpakaļ rozetē un nospiediet „Start/Stop” (Sākt/Apturēt) pogu. Cepšanas programma tiek turpināta. Pirms ēšanas, ļaujiet maizei 15-30 minūtes atdzist. Pirms maizes griešanas pārliecinieties, ka neviens no maisīšanas lāpstīņām neatrodas cepšanas veidnē.

Brīdinājums

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

uzmanīgi pārbaudiet sensoru pie autorizēta speciālista. Ja displejā parādās “EE1”, tas nozīmē, ka temperatūras sensoram ir īssavienojums.

TĪRĪŠANA UN APKOPE


Atslēdziet ierīci no barošanas avota un pirms tīrīšanas ļaujiet tai atdzist.


SVARĪGI:

Ierīces detaļas un piederumus nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

- Maizes panna: Izberziet iekšpusi un ārpusi ar mitru drānu. Nelietojiet asus vai abrazīvus līdzekļus, lai nesabojātu piedegumdrošo pārlājūmu. Panna pirms ievietošanas pilnībā jānožāvē.
- Jaucējasmens: Ja jaucēja stienis ir grūti noņemams no vārpstas, šādā situācijā piepildiet tvertni ar siltu ūdeni un ļaujiet tam uzstāties apm. 30 minūtes. Pēc tam jaucēju var viegli noņemt, lai notīrītu. Tāpat asmeni rūpīgi noslaukiet ar mikstu kokvilnas drānu. Lūdzu, ievērojiet, ka maizes panna un jaucējasmens ir detaļas, ko var droši mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Vāks un lodziņš: Tīriet vāku no iekšpuses un ārpusē ar nedaudz mitru drānu.
- Korpuss: Rūpīgi noslaukiet korpUSA ārējo virsmu ar mitru drānu. Nelietojiet nekādus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie sabojās spodrpulējuma virsmu. Nekādā gadījumā nemērciet tīrīšanai korpusu ūdeni.
- Pirms maizes cepšanas ierīces iepakojšanas uzglabāšanai pārliecinieties, ka tā ir pilnībā atdzisusi, tīra un sausa, kā arī ir aizvērts tās vāks.

TEHNISKIE DATI: 220-240V ~ 50Hz · 850W

 **Videi draudzīga atbrīvošanās no ierīces:** Jūs varat palīdzēt saudzēt vidi! Lūdzu, ievērojiet

 vietējo valsts likumdošanu, nogādājiet nedarbojošos elektrisko aprīkojumu piemērotā atkritumu savākšanas centrā.

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

„FIRST Austria” elektros prietaisū sauga atitinka pripazīntas tehineses direkyvas bei saugos teisinius reglamentus. Nepaisant to, jūš bei kiti prietaisū naudotojai turētū laikyvis šiy reikalavimū:

- Priēš pradēdami naudoti šj prietaisū, atidziai perskaitykite šiuos nurodyms ir išsaugokite juos ateičiai.
- Šis gaminys skirtas naudoti tik šiame vadove nurodytiems tikslams bei paskirčiai.
- Priēš jungiant prietaisū į maitinimo šaltinį, būtina aptikrinti, ar ant prietaisū nurodyta įtampa atitinka jūsū namų elektros tiekimo tinklo įtampai. Esant neatitikimui, kreipkitės į prietaisū pardavimo atstovą ir nenaudokite prietaisū.
- Jei prietaisū yra įžemintas (I apsaugos klase), sieninis lizdas ir bet koks prie jo prijungtas ilgutuvas taip pat turi būti įžeminti.
- Prietaisū statykite ant švaraus, lygaus ir karščiui atsparaus paviršiaus. Atstumas nuo sienos turētū būti ne mažesnis kaip 5 cm. Plotas virš prietaisū turētū būti laisvas, kad oras galētū cirkuliuoti be jokiū kliūčių. Prietaisū ar jo maitinimo laido jokiū būdu nedēkite ant karštū paviršiū. Be to, prietaisū negalima statyti ar naudoti netoli atviros dujų liepsnos.
- Laidas negali nukarti nuo stalo ar stalviršio krašto. Laidas negali liestis su karštais paviršiais.
- Laidas negali liestis su karštais paviršiais.
- Nenaudokite gaminio šalia dujų šaltinių ar kitū degiū medžiagū ar daiktū.
- Kad nekiltū elektros pavojus, šio prietaisū ar jo laidū negalima panardinti į jokiū skysčius.
- Prietaisū negalima naudoti pastebėjus jo ar jo laido pažeidimo požymiy! Gaminj reikia pateikti įgaliotam ir kvalifikuotam techninio aptarnavimo centri apžiūrai ar taisymsui.
- Naudojant nerekomenduojamus arba ne gamintojo parduodamus priedus galima sukelti gaisrą, patirti elektros smūgį arba susižeisti.
- Šis prietaisū skirtas naudoti tik buityje: jo negalima naudoti komerciniams tikslams.
- Nenaudokite šio prietaisū lauke.
- Veikdamas prietaisū įkaista. Todēl būkite atsargūs – saugokitės, kad nepriliestumētē įkaitusių daliū.
- Veikimo metu neuždenkite prietaisū, nes galite sukelti gaisro pavojū.
- Nelieskite judančių daliū, kai prietaisū veikia.
- Prietaisū būtina atjungkite nuo maitinimo šaltinio panaudojē, priēš valymą arba įvykus trikčiai.
- Norēdami prietaisū atjungti nuo maitinimo šaltinio netraukite suēmę už maitinimo laido: tiesiog ištraukite kištuką.
- Šj įrenginj gali naudoti vyresni nei 8 metų vaikai, riboto fizinio, jutiminio arba protinio pajėgumo arba patirties ir žiniū neturintys asmenys, jei yra prižiūrimi arba jiems parodoma, kaip saugiai naudotis įrenginiu, jje supranta galimą pavojū. Vaikams negalima žaisti su įrenginiu. Prietaisū

valyti bei prižiūrinti gali tik vyresni nei 8 metų vaikai ir tik prižiūrint suaugusiesiems. Laikykite prietaisū ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.

- Mes neprisiimame atsakomybės už bet kokią žalą, kuri gali kilti, jei prietaisū buvo naudojamas ne pagal paskirtį, arba jei jis naudojamas netinkamai.
- Prietaisū taisyti bei atlikti kitus su juo susijusius darbus gali tik įgaluoti specialistai!

Maks. kiekis: 800g miltū ir 6g mieliū!

PRIETAISŪ APŽVALGA (žr. pav. 1)

- Prietaisū dangtis
- Žiūrėjimo langelis
- 2 minkyimo mentelės
- Kepimo forma
- Valdymo skydelis
- Korpusas
- Minkyimo menteliū nuėmiklis
- Matavimo puodelis
- Matavimo šaukštas

TINKAMAS NAUDOJIMAS SAVYBĖS

Galite naudoti šj automatinj duonos keptuvą duona pagal savo skonj iškepti.

- Galite pasirinkti net iš 12 skirtingū kepimo programū.
- Galite naudoti jau paruoštus kepimo mišinius.
- Galite suminkyti tešlą ir makaronams, ir bandelėms su džemu.
- Naudodami kepimo programą „be gliuteno“ galēsite sėkmingai pagaminti kepimo mišinius be gliuteno ir receptus iš miltū be gliuteno, tokius, kaip kukurūzū miltai, griekiū miltai ar bulviū miltai.

VALDYMO SKYDELIS (žr. pav. 2)**A. DISPLĖJUS**

- Displėjus rodo svorio pasirinktj (750g, 1000g, 1250g)
- Likusj kepimo laiką minutēm is užprogramuotą laiką
- Pasirinktą paskrudinimo laipsnj (Žemesnis → Vidutinis → Tamsus → Greitas)
- Pasirinktos programos numerj
- Programos eigos seką

B. MENIU

Įjunkite norimą kepimo programą. Displėjuje atsiras programos numeris ir atitinkamas kepimo laikas.

Svarbu:

Spaudziant visus liečiamuosius mygtukus turi pasigirsti akustinis signalas, išskyrus atvejus, jei prietaisū jau įjungtas.

C. KEPALO DYDIS

Pasirinkite norimą kepalos svorj (750g, 1000g, arba 1250g). Spauskite mygtuką tiek kartų, kol bus matomas norimas kepalos svoris.

Pastaba:

Pirminis kepalo dydžio nustatymas yra 1250g. Programoms 6, 7, 11 ir 12 nustatytas kepalo dydis nekeičiamas.

D. DELSOS LAIKMĖTIS

Kepimo įjungimas vėliau.

E. SPALVA

Pasirinkite paskrudinimo laipsnį (Žemesnis → Vidutinis → Tamsus → Greitas). Spauskite spalvos mygtuką pakankamai kartų, kol atsiras norimo paskrudinimo laipsnis. Kepimo laikas pagal pasirinktą paskrudinimo laipsnį gali skirtis. 1-4 kepimo programoms galite įjungti greitą paskrudinimą spausdami mygtuką tol, kol trikampis rodyt greito paskrudinimo programą. Programoms 6, 7 ir 11 paskrudinimo spalva nenustatoma.

F. ĮJUNGIMAS/IŠJUNGIMAS

Naudojama prietaiso įjungimui ir išjungimui arba laikmačio nustatymų anuliuvimui. Jei norite laikinai išjungti prietaiso veikimą, trumpam nuspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką - turi pasigirsti akustinis signalas ir displejuje imti mirksėti laikas. Nuspaudus įjungimo/išjungimo mygtuką dar kartą, prietaiso veikimas vėl bus įjungtas. Jei įjungimo/išjungimo mygtuko nenuspausite, mašina po 10 minučių vėl įsijungs į nustatytą programą. Jei norite baugti kepimo darbus ir ištrinti nustatymus, spauskite ir laikykite paspaudę įjungimo/išjungimo mygtuką 3 sekundes, kol išgirsite ilgą akustinį signalą.

Pastaba:

Nespauskite įjungimo/išjungimo mygtuko jei norite patikrinti kaip kepa jūsų duona.

ATMINTIES FUNKCIJA

Jei mašina išsijungtų dėl maitinimo sutrikimų, ji po 10 minučių atsiras maitinimui vėl įsijungs ir bus tęsiama programa nuo tos vietos, kur išsijungė mašina. Tačiau tai netaikytina tais atvejais, kada išjungiate/atšaukiate kepimo procesą paspausdami ir laikydami įjungimo/išjungimo mygtuką 3 sekundėms.

LANGELIS

Kepimo procesą galite stebėti pro langelį.

KEPIMO PROGRAMOS

Norimą programą pasirinkite spausdami meniu mygtuką. Atitinkamas programos numeris bus rodomas displejuje. Kepimo laikas priklauso nuo pasirinktos programos. Žr. skyrelį „Programų seka“.

1 KEPIMO PROGRAMA: „BASIC“ (PAGRINDINĖ)

Balti ir maišyti duonai iš kvietinių arba kvietinių ir ruginių miltų. Duona yra kompaktiškos konsistencijos. Tokios duonos paskrudinimo laipsnį galėsite nustatyti pagal pageidavimus.

2 KEPIMO PROGRAMA: „FRENCH“ (PRANCŪZIŠKA DUONA)

Lengvai duonai, kuri kepama iš smulkių miltų. Tokia duona paprastai būna minkšta su traškia pluta. Ši

programa netinka receptams, kur naudojamas sviestas, margarinas ar pienas.

3 KEPIMO PROGRAMA: „WHOLE WHEAT“ (RUPŪS KVĖTINIAI MILTAI)

Sunkesnės konsistencijos duonai kepti reikia ilgesnio maišymo ir kildinimo (pavyzdžiui, jei ketinate kepti rupią kvietinę ar rupią ruginę duoną). Tokia duona kompaktiškesnė ir sunkesnė.

4 KEPIMO PROGRAMA: „SWEET“ (SALDI DUONA)

Ši programa skirta duonai su priedais, tokiais, kaip vaisių sultys, kokoso drožlės, razinos, džiovinti vaisiai, šokoladas ar cukrus. Dėl ilgesnio kildinimo duona bus lengvesnė, joje bus daugiau oro skylių.

5 KEPIMO PROGRAMA: „SUPER RAPID“ (ITIN GREITA)

Minkymas, kildinimas ir kepimas vyksta labai greitai. Tačiau šia programa iškepta duona bus prastesnės kokybės.

6 KEPIMO PROGRAMA: „DOUGH“ (TEŠLA)

Skirta mielinui spurgų, picos ar pynučių tešlai paruošti. Šios programos metu kepimas neatliekamas.

7 KEPIMO PROGRAMA: „PASTE DOUGH“ (MAKARONŲ TEŠLA)

Skirta makaronų tešlai pagaminti. Šios programos metu kepimas neatliekamas.

8 KEPIMO PROGRAMA: „BUTTERMILK BREAD“ (GRIETINĖLĖ)

Duonai su grietinėle ar jogurtu.

9 PROGRAMA: „GLUTEN FREE“ (BE GLIUTENO)

Duonai iš miltų be gliuteno ir kepimo mišiniais. Miltai be gliuteno ilgiau pasisavina skysčius ir pasižymi ilgesnėmis kilimo savybėmis.

10 KEPIMO PROGRAMA: „CAKE“ (PYRAGAS)

Pyrago su kepimo soda arba kepimo milteliais minkymas, kildinimas ir kepimas.

11 PROGRAMA: „JAM“ (DŽEMAS)

Džemų gamybai.

12 PROGRAMA: „BAKE“ (KEPIMAS)

Papildomam duonos kepimui tais atvejais, jei duona iškepė nepakankamai. Šios programos metu minkymas ir kildinimas neatliekamas. Duona bus šilta maždaug valandą po kepimo procedūros pabaigos. Taip duona apsaugoma nuo per didelio drėgnumo.

- Jei norite šią funkciją įjungti anksčiau laiko, spauskite ir tris sekundes laikykite įjungimo/išjungimo mygtuką, kol pasigirs ilgas akustinis signalas. Tam, kad gautinai išjungtumėte prietaisą, atjunkite jo maitinimą iš maitinimo lizdo.

1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 ir 9 programų metu girdisi trumpas akustinis signalas programos eigos sekoje. Netrukus po to įdėkite ingredientus, tokius, kaip vaisiai ar riešutai. Ir atsiras „ADD“ (įdėti) užrašas. Ingredientų minkymo mentelės nesukuoja ir nesusmulkina.

Jei įjungėte delsos laikmatį, visus ingredientus į kepimo formą galite sudėti iš pat pradžių. Tačiau šiais atvejais vaisiai ir riešutai bus turi būti susmulkinti mažesniais gabalėliais.

LAIKMAČIO NUSTATYMAS

Laikmačio funkcija suteikia galimybę įjungti kepimą vėliau. Rodykliniais klavišais < ir > nustatykite reikiamą kepimo pabaigos laiką. Pasirinkite programą. Displėje bus rodomas reikiamas kepimo laikas. Naudojamiesi rodyklės klavišu < ir > galite pakeisti kepimo pabaigos laiką 10 minučių pakopomis į vėlesnį. Laikykite rodyklinį klavišą nuspaudę jei norite, kad funkcija būtų greitesnė. Displėjus rodo bendrą kepimo laiką ir delsos laiką. Jei keisdami laiką nustatymėte per daug, galite pakoreguoti laiką naudodami rodyklinį klavišą < ir >. Patvirtinkite laikmačio nustatymą įjungimo/išjungimo mygtuku. Displėje mirksės dvitaškis ir bus pradėta užprogramuoti laiko atskaita. Kai kepimo procesas bus baigtas, pasigirs dešimt akustinių signalų, o displejuje atsiras užrašas 0:00.

Pavyzdys:

Dabar 8.00 ryto ir norite, kad šviežia duona būtų iškepta po 7 val. ir 15 minučių, t.y. 15:15. Pirmiausia pasirinkite 1 programą, tada spauskite laikmačio mygtuką, kol displejuje bus rodoma 7:15, nes duonos kepimo užbaigimo laikas yra po 7 val. ir 15 minučių. Atkreipiam dėmesį į tai, kad laikmačio funkcija džemo programai neveikia.

Pastaba

Nenaudokite laikmačio funkcijos su greitai gendančiais produktais, tokiais, kaip kiaušiniai, pienas, grietinėle ar sitais.

PRIEŠ PRADEDANT KEPTI

Jei norite, kad kepimo procesas būtų sėkmingas, atsižvelkite į šiuos dalykus:

INGREDIENTAI

- Iš korpuso, prieš sudedant ingredientus, išimkite kepimo formą. Jei ingredientai siekia kepimo zoną, kaitinami kaitinimo elementų jie gali imti degti ar skrusti.
- Visada ingredientus sudėkite į formą atitinkama seka.
- Visi ingredientai turi būti kambario temperatūros tam, kad tinkamai kiltų mielės.
- Ingredientų kiekį visada matuokite tiksliai. Net ir nedideli nuokrypiai nuo recepte nurodytų kiekių gali turėti neigiamos įtakos kepimo rezultatams.

Pastaba

Niekada nenaudokite didesnių produktų kiekių, nei nurodyta. Jei įdėsite per daug tešlos, ji gali imti dribti iš kepimo formos ir užkristi ant kaitinimo elementų, kas gali sukelti gaisrą. Maks. 800g miltų ir 6g mielių!

DUONOS KEPIMAS**PASIRUOŠIMAS**

Perkaitykite visas šioje instrukcijoje esančias saugos taisykles. Duonos kepimo mašiną pastatykite ant tvirtos ir lygaus pagrindo.

- Iš prietaiso ištraukite kepimo formą.
- Užspauskite minkymo menteles ant pavaros veleno kepimo formoje. Patikrinkite ar jos tvirtai laikosi vietoje.

- Ingredientus sudėkite į formą atitinkama seka pagal jūsų receptą. Pirmiausia supilkite skysčius, tada sudėkite cukrų, druską, tada miltus ir mieles pabaigoje.

Pastaba: Įsitinkinkite, kad mielės nesilies su druska ar skysčiais.

Dėl maksimalaus miltų ir mielių kiekio žiūrėkite recepte pateiktą informaciją.

- Atgal į prietaisą sudėkite kepimo formą. Patikrinkite ar ji įdėta teisingai.
- Uždarykite prietaiso dangtį.
- Į maitinimo lizdą įjunkite aparato maitinimo laidą. Turi pasigirsti akustinis signalas, displejuje turi atsirasti programos numerius ir įprastos 1 programos trukmė.
- Pasirinkite savo programą naudodami meniu mygtuką. Kiekvieną įvesti patvirtina akustinis signalas.
- Pasirinkite norimą duonos spalvą. Žymė displejuje rodo, ar pasirinkote šviesią, vidutinę, ar tamsią spalvą. Taip pat galite įjungti „Rapid“ (greitas kepimas) nustatymą jei norite sutrumpinti kepimo laiką.

Pastaba:

6, 7, 11 programoms funkcijos „paskrudinimo laipsnis“ ir „greitas kepimas“ neveikia.

- Dabar turite galimybę nustatyti jūsų programos pabaigos laiką naudodamiesi taimerio funkcija. Galite įvesti maksimalią delšą iki 15 valandų.

Pastaba:

Delsos funkcija 11 programai neveikia.

PROGRAMOS ĮJUNGIMAS

Dabar įjunkite programą įjungimo/išjungimo mygtuku. Programa automatiškai įjungs įvairias funkcijas. Programos seką galite žiūrėti per kepimo mašinos langelį. Ant langelio, kepimo metu, gali kartas nuo karto susikaupti kondensato. Minkymo metu prietaiso dangtį galima atidaryti.

Pastaba:

Prietaiso dangčio kepimo metu neatidarinkite. Dėl to gali susmėgti duona.

Patarimas: Po 5 minkymo minučių patikrinkite tešlos konsistenciją. Tešla turi būti minkšta, vientisa ir lipni. Jei tešla per sausa, įpikite šiek tiek skysčio. Jei tešla per šlapia, įdėkite šiek tiek miltų (nuo 1/2 iki 1 arbatinio šaukštelių vieną ar kelis kartus, priklausomai kiek reikėtų).

PROGRAMOS UŽBAIGIMAS

Kai kepimo procesas bus baigtas, pasigirs dešimt akustinių signalų ir displejuje bus rodoma 0:00. Programos pabaigoje prietaisas automatiškai įsijungs į pašildymo režimą, kuris trunka iki 60 minučių. Šio režimo metu šilts oras cirkuliuoja prietaiso viduje. Pašildymą galite išjungti anksčiau laiko paspausdami ir palaikydami įjungimo/išjungimo mygtuką, kol pasigirs du akustiniai signalai.

ĮSPĖJIMAS

Prieš atidarant dangtį, ištraukite prietaiso maitinimo laidą iš maitinimo lizdo. Niekada nepalikite įjungto nenaudojamo prietaiso!

DUONOS IŠĖMIMAS

Duonos kepimo formą su duona visada išiminkite tik su puodo laikikliu ar kulinarinėmis pirštinėmis. Laikykite kepimo formą kiek pakreiptą ir pakratykite ją nesmarkiai, kad duona išslystų iš kepimo formos. Jei duona nenuslysta nuo minkymo mentelių, atsargiai išimkite menteles specialiu mentelių išėmikliu.

Pastaba:

Nenaudokite metalinių įrankių, nes jie gali subraižyti nelipntų įrangos paviršių. Kai išimsite duoną, kuo skubiau išplaukite kepimo formą šiltu vandeniu. Taip apsaugosite, kad minkymo mentelės nepilptų prie pavaro veleno.

Patarimas: Jei išimsite minkymo menteles po paskutinio tešlos minkymo, duona liks nepaliesyta kai išimsite ją iš kepimo formos.

- Trumpam paspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką, kad nutrauktumėte kepimo procesą arba ištraukite maitinimo laidą iš maitinimo lizdo sienoje.
- Atidarykite prietaiso dangtį ir išimkite kepimo formą. Tešlą galite išimti miltuotomis rankomis ir išimkite minkymo menteles.
- Pakeiskite tešlą ir uždarykite prietaiso dangtį.
- Atgal į sieninį maitinimo lizdą įjunkite prietaiso maitinimo laidą ir nuspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką. Kepimo programa bus tęsiama. Leiskite duonai atvėsti apie 15-30 minučių prieš valgant. Prieš raikant duoną, patikrinkite ar kepimo formoje nėra minkymo mentelių.

Įspėjimas

Nebandykite naudoti duonos kepimo įrangos kol ji nepakankamai atvėso arba nepakankamai įšilo. Displėjus rodyt „HHH“ po to, kai bus įjungta programa, o tai reiškia, kad temperatūra duonos formoje yra per didelė. Jūs turėtumėte sustabdyti programą ir kuo skubiau išjungti įrangos maitinimo laidą iš maitinimo lizdo. Tada atidarykite dangtį ir leiskite mašinai visiškai atvėsti prieš ją naudojantis vėl (išskyrus BAKE ir JAM programą). Displėjus rodyt „LLL“ po to, kai bus įjungta programa, o tai reiškia, kad temperatūra duonos formoje yra per žema. Tokiu atveju reikės pašildyti duonos kepimo įrangą (išskyrus BAKE ir JAM programą). Jei displėjyje atsiranda užrašas „EE0“ po to, kai paspaudžiame įjungimo/išjungimo mygtuką, reiškia, kad atsijungė temperatūros sensorius - nugabinkite mašiną į atstovybę apžiūrai. Jei rodomas užrašas „EE1“, reiškia, kad įvyko temperatūros sensoriaus užtrumpinimas.

VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Atjunkite mašiną iš maitinimo lizdo ir palaukite kol ji atvės – tik tada valykite.

SVARBU:

Prietaiso dalių ir reikmenų neplaukite indaplovėje.

1. Duonos padėklas (skarda): Išvalykite vidų ir išorę drėgnu skudurėliu. Nenaudokite aštrių ar šveičiamųjų priemonių, nes apgadinsite skardos apsauginį sluoksnį. Skardą reikia visiškai išdžiovinti prieš įdedant atgal į keptuvą.
2. Minkymo mentė: Jei minkymo mentė nuo ašies nusiima sunkiai, tokiu atveju užpildykite talpą šiltu vandeniu ir palaukite apie 30 minučių, kol vanduo įsigers. Tada minkytuvą valymui bus lengva išimti. Taip pat drėgnu medvilniniu skudurėliu nuvalykite mentę. Atkreipkite dėmesį į tai, kad skardą ir minkymo mentę galima plauti indaplovėje.
3. Dangtis ir langelis: dangčio vidų ir išorę nuvalykite lengvai sudrėkintu skudurėliu.
4. Korpusas: drėgnu skudurėliu atsargiai nuvalykite išorinę korpuso dalį. Nenaudokite jokių šveičiamųjų priemonių, nes jomis galite apgadinti paviršių. Niekada valymo tikslais nemerkite korpuso į vandenį.
5. Prieš supakuojant duonos keptuvą laikymui, būtina patikrinkite ar jis atvėšęs, sausas ir švarus ir ar uždengtas dangtis.

TECHNINIAI DUOMENYS:

220-240V ~ 50Hz • 850W



Aplinkai saugus išmetimas: Jūs galite padėti saugoti aplinką! Nepamirškite laikytis vietos reikalavimų: atitarnavusius elektros prietaisus atiduokite į atitinkamą atliekų utilizavimo centrą.

TÄHTSAD OHUTUSJUHISED

FIRST Austria elektriseadmete ohutus vastab tunnustatud tehnikistele juhistele ja õiguslikele määrustele. Sellegipoolest peaksite teie ja teised seadme kasutajad järgima järgmisi ohutusjuhiseid:

- Enne seadme esmakordset kasutamist lugege palun need juhised hoolikalt läbi ja hoidke edasiseks kasutamiseks alles.
- See toode pole mõeldud muuks otstarbeks kui selles juhendis määratletud.
- 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.
- Asetage seade puhtale, tasasele ja kuumakindlale pinnale. Kaugus seinast peab olema vähemalt 5 cm. Seadme kohale peab jääma ruumi takistamatu õhuringluse jaoks. Ärge kunagi asetage seadet ega toitejuhet kuumadele pindadele. Samuti ei tohi seadet paigutada lahtiste gaasileekide lähedusse ega seal kasutada.
- Ärge laske juhtmel rippuda üle laua või leti serva. Ärge laske juhtmel kuumade pindadega kokku puutuda.
- Ärge laske juhtmel kuumade pindadega kokku puutuda.
- Ärge kasutage toodet gaasiallikate ja muude tuleohlike materjalide või esemete läheduses.
- Elektrilöögiuho 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.
- Lisaseadmete kasutamine, mida tootja ei soovita või ei müü, võib põhjustada tulekahju, elektrilöögi või vigastusi.
- See seade on mõeldud üksnes isiklikuks kasutamiseks ja seda ei tohi kasutada ärilistel eesmärkidel.
- Ärge kasutage seda seadet ööes.
- Seade muutub töö ajal kuumaks. Seetõttu olge ettevaatlik, et te ei puutuks kuumade osade vastu.
- Ärge katke seadet töötamise ajal kinni, kuna see võib lõppeda tulekahjuga.
- Ärge puudutage liikuvaid osi, kui seade töötab.
- Eemaldage seade alati vooluvõrgust pärast kasutamist, enne puhastamist ja rikke korral.
- Seadet vooluallikast lahti ühendades ärge tõmmake toitejuhtmest hoides vaid hoidke pistikust.
- Seda seadet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning vähenenud füüsiliste, aistiliste või vaimsete võimete või puudevate kogemuste ja teadmistega isikud, kui neil on järelevalve või neid on juhendatud seadet ohutult kasutama ja nad mõistavad kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi

seadet puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja järelevalve all. Hoidke seadet ja selle juhete kohas, mis on kättesaamatu alla 8-aastastele lastele.

- Meie 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!

Max kogus: 800 g jahu ja 6 g pärmil!

ÜLEVADE (vt joonis 1)

1. Seadme kaas
2. Vaateaken
3. 2 sötkumiskonksu
4. Kūpsetusvorm
5. Juhtpaneel
6. Korpus
7. Sötkumiskonksude eemaldaja
8. Mõõtetops
9. Mõõtelusikas

ÕIGE KASUTAMINE

Automaatse leivakūpsetajaga saate kūpsetada vastavalt oma maitsele.

- Saate valida 12 erineva kūpsetusprogrammi hulga.
- Võite kasutada kasutusvalmis kūpsetussegusid.
- Saate sötkuda nuudlitainast, tainast rullida ja teha moosi.
- „Gluteenivaba“ kūpsetusprogrammiga saate valmistada gluteenivabu kūpsetussegusid ja retsepte gluteenivabade jahudega, nagu maisi-, tatra- ja kartulijaha.

JUHTPANEEL (vt joonis 2)

A. EKRAAN

1. Kaalu valiku ekraan (750 g, 1000 g ja 1250 g)
2. Järelejäädud kūpsetusaeg minutites ja programmeeritud aeg
3. Valitud pruunistusaste (Madal → Keskmine → Tume → Kiire).
4. Valitud programmi number
5. Programmi järjekord

B. MENÜÜ

Laadige soovitud kūpsetusprogramm. Ekraanile ilmub programmi number ja vastav kūpsetusaeg.

Tähtis!

Puutenuppude vajutamisel kostub helisignaali, v.a kui seade töötab.

C. PÄTISI SUURUS

Valige brutokaal (750 g, 1000 g või 1250 g). Vajutage nuppu korduvalt, kuni soovitud kaalu alla ilmub märgistus.

Märkus.

Vaikeseadme seadme aktiveerimisel on 1250 g. Programmid 6, 7, 11 ja 12 ei võimalda pätsi suuruse reguleerimist.

D. VIIVITUSTAIMER

Viivitusega küpsetamine.

E. VÄRV

Valige pruunistusaste (Madal → Keskmine → Tume → Kiire). Vajutage korduvalt nuppu Värv, kuni soovitud pruunistusaste kohale ilmub mägistus. Küpsetusaeg muutub sõltuvalt valitud pruunistusastmest. Küpsetusprogrammide 1-4 puhul saate kiirrežiimi aktiveerida, vajutades nuppu, kuni kolmnurk näitab kiirprogrammi. Programmide 6, 7 ja 11 puhul ei saa värvisätteid valida.

F. KÄIVITA/PEATA

Töö alustamiseks ja peatamiseks või seadistatud taimeri kustutamiseks. Töö katkestamiseks vajutage korraks nuppu Käivita/Peata, kuni kostub helisignaal ja ekraanil hakkab viilkuma kellaeg. Kui vajutate uuesti nuppu Käivita/Peata, jätkatakse tööd. Kui te nuppu Käivita/Peata ei vajuta, jätkab seade programmiga automaatselt 10 minuti pärast. Töö lõpetamiseks ja sätete kustutamiseks vajutage ja hoidke nuppu Käivita/Peata 3 sekundit all, kuni kostub 1 pikk helisignaal.

Märkus.

Ärge vajutage nuppu Käivita/Peata, kui soovite vaid leiva seisukorda kontrollida.

MÄLUFUNKTSIOON

Pärast kuni 10-minutilist elektrikatkestust uuesti sisselülitamisel jätkub programm samast kohast. See ei kehti, kui tühistate/lõpetate küpsetusprotsessi, vajutades ja hoides nuppu Käivita/Peata 3 sekundit all.

AKEN

Küpsetusprotsessi saate kontrollida läbi vaateakna.

KÜPSETUSPROGRAMMID

Soovitud programmi saate valida menüünuppu vajutades. Ekraanil kuvatakse vastava programmi number. Küpsetusaeg sõltub valitud programmikombinatsioonidest. Vt peatükki „Järjestus“.

KÜPSETUSPROGRAMM 1: TAVALINE

Peamiselt nisu- või rukkijahust koosnevate valgete ja segaleibade jaoks. Leib on kompaktselt konsistentsiga. Leiva pruunistusastet saate reguleerida nupu Värv abil.

KÜPSETUSPROGRAMM 2: PRANTSUSE

Peenjahust valmistatud heledate saiate valmistamiseks. Tavaliselt on sai kohev ja kröbeda koorikuga. See ei sobi küpsetamiseks, mis nõuab võid, margariini või piima.

KÜPSETUSPROGRAMM 3: TÄISTERA

Rasketest jahusortidest leibade, mis nõuavad pikemat sõtkumise ja kergitamise faasi (näiteks täistera nisujahu ja rukkijahu), valmistamiseks. Leib tuleb kompaktsem ja raskem.

KÜPSETUSPROGRAMM 4: MAGUS

Leibade valmistamiseks, millele on lisatud selliseid lisandeid nagu puuviljamahlad, riivitud kookospähkel,

rosinad, kuivatatud puuviljad, šokolaad või lisa-suhkur. Tänu pikemale kerkimisele jääb leib kerge ja õhuline.

KÜPSETUSPROGRAMM 5: SUPER-KIIRE

Sõtkumine, kergitamine ja küpsetamine väga kiirel viisil. Küpsetatud leib on aga kõigist leivamenüüdest kõige krobelisem.

KÜPSETUSPROGRAMM 6: TAINAS

Pärmitaignast valmistamisest kuklite, pitsa või stritsli jaoks. Selles programmis ei küpsetata.

KÜPSETUSPROGRAMM 7: PASTA-TAINAS

Nuudlitaigna valmistamiseks. Selles programmis ei küpsetata.

KÜPSETUSPROGRAMM 8: PETILEIB

Petipiima või jogurtit sisaldavate leibade valmistamiseks.

PROGRAMM 9: GLUTEENIVABA

Gluteenivabadest jahudest ja küpsetussegudest leibade valmistamiseks. Gluteenivad jahud vajavad pikemat aega vedeliku omastamiseks ja neil on erinevad kerkimisomadused.

KÜPSETUSPROGRAMM 10: KOOK

Sõtkumine, kergitamine ja küpsetamine, aga kergitamine sooda või küpsetuspulbriga.

PROGRAMM 11: MOOS

Mooside valmistamiseks.

PROGRAMM 12: KÜPSETAMINE

Liiga heleda või läbiküpsemata leiva lisaküpsetamiseks. Selles programmis pole sõtkumist ega puhkamist. Leibade hoitakse sooja ligi tund aega pärast küpsetamise lõppu. See hoiab ära leiva liiga niiseks muutumise.

- Selle funktsiooni enneaegselt lõpetamiseks vajutage ja hoidke nuppu Käivita/Peata 3 sekundit all, kuni kostub 1 pikk helisignaal. Seadme väljalülitamiseks ühendage seade vooluvõrgust lahti.

Programmide 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 ja 9 puhul kostub programmijada ajal kiire helisignaal. Seejärel lisage koostisosad, nagu puuviljad või pähkliid. Kuvatakse „ADD“ (LISA). Sõtkumiskonksu koostisained ei haki. Kui olete viitetaimeri seadistanud, võite alguses kõik koostisosad küpsetusvormi lisada. Sel juhul tuleks aga puuviljad ja pähkliid väiksemateks tükkideks lõigata.

TAIMERI SEADISTAMINE

Taimeri-funktsioon võimaldab viivitusega küpsetamist. Määrake nooleklahvide < ja > abil küpsetamise soovitud lõpu-aeg. Valige programm. Ekraan näitab vajalikku küpsetusaega. Nooleklahvide < ja > abil saate muuta küpsetamise lõpu-aega 10-minutilise sammuga hilisemaks ajahetkeks. Selle funktsiooni kiiremaks täitmiseks vajutage ja hoidke nooleklahvi all. Ekraanil kuvatakse kogu küpsetus- ja viivitusaeg. Kui ületate kellaaja muutmise ajal, saate seda nooleklahvide < ja > abil parandada. Kinnitage taimeri seadistus, vajutades nuppu Käivita/Peata. Ekraanil vilgub

koolon ja programmeeritud aeg hakkab jooksmas. Kui küpsetusprotsess on lõppenud, kostub 10 helisignaali ja ekraanil kuvatakse 0:00.

Näide:

Kell on 8:00 ja te soovite värsket leiba 7 tunni 15 minuti pärast kell 15.15. Esmalt valige programm 1, seejärel vajutage taimerinuppu, kuni ekraanile ilmub 7:15, kuna leiva valmistamine aeg on 7 tunni ja 15 minuti pärast. Pange tähele, et taimeri funktsioon ei pruugi moosi valmistamise korral saadaval olla.

Märkus!

Ärge kasutage taimeri-funktsiooni, kui töötate kiiresti rikkivate koostisosadega, nagu munad, piim, koor või juust.

ENNE KÜPSETAMIST

Edukaks küpsetamiseks arvestage järgmistega:

KOOSTISOSAD

- Enne koostisosade lisamist võtke küpsetusvorm korpusest välja. Kui koostisosad jõuavad küpsetusalale, võib küttekehade puudutamine põhjustada tulekahju.
- Pange koostisosad alati küpsetusvormi ettenähtud järjekorras.
- Kõik koostisosad peavad olema toatemperatuuril, et säilitada pärmil optimaalne kerkimistulemus.
- Mõõteke koostisosi täpselt. Isegi tühised kõrvalekalded retseptis märgitud kogustest võivad küpsetustulemusi mõjutada.

Märkus!

Ärge kunagi kasutage ettenähtust suuremaid koguseid. Liiga palju tainast võib küpsetusvormist välja kerkida ja tilkuda kuumadele küttekehadele, põhjustades tulekahju. Max 800 g jahu ja 6 g pärm!

LEIVA KÜPSETAMINE ETTEVALMISTAMINE

Järgige selles juhendis toodud ohutusjuhiseid. Asetage leivamasin ühtlasele ja tugevale alusele.

1. Tõmmake küpsetusvorm seadmest ülespoole välja.
2. Suruge sõtkumiskonksud küpsetusvormis olevate veovõllide külge. Veenduge, et need oleksid kindlalt paigas.
3. Pange oma retsepti koostisosad märgitud järjekorras küpsetusvormi. Lisage esmalt vedelikud, suhkur ja sool, seejärel jahu ja viimase koostisosa pärm.

Märkus. Veenduge, et pärm ei puutuks kokku soola ega vedelikega. Maksimaalsed kasutatavad jahu ja pärmikogused on toodud retseptis.

4. Pange küpsetusvorm tagasi seadmesse. Veenduge, et see oleks õigesti paigutatud.
5. Sulgege seadme kaas.
6. Ühendage toitejuhe pistikupesaga. Kostub helisignaal ning ekraanil kuvatakse programmi number ja tavaprogrammi 1 kestus.

7. Valige menüünupuga soovitud programm. Iga sisendit kinnitab helisignaal.
8. Valige soovitud leiva värv. Ekraanil olev märgistus näitab, kas olete valinud heleda, keskmise või tumeda. Küpsetusaja lühendamiseks saate valida ka sätte „Rapid“ (Kiire).

Märkus!

Programmide 6, 7, 11 puhul ei ole funktsioonid „Browning degree“ (Pruunimisaste) ja „Rapid“ (Kiire) saadaval.

9. Nüüd saate taimeri-funktsiooni kaudu määrata oma programmi lõpuaja. Maksimaalselt viivituseks saate sisestada kuni 15 tundi.

Märkus!

See viivitusfunktsioon pole programmi 11 jaoks saadaval.

PROGRAMMI KÄIVITAMINE

Nüüd käivitage programm nupu Käivita/Peata abil. Programm käivitab automaatselt erinevad toimingud. Programmi järjestust saate vaadata leivaküpsetaja vaateaknast. Aeg-ajalt võib küpsetamise ajal tekkida aknas kondensaati. Seadme kaant võib sõtkumise ajal avada.

Märkus!

Ärge avage seadme kaant küpsetamise ajal. Leib/sai võib kokku kukkuda.

Nõuanne: Pärast 5-minutilist sõtkumist kontrollige taigna konsistentsi. See peaks olema pehme ja kleepuv mass. Kui see on liiga kuiv, lisage veidi vedelikku. Kui see on liiga vedel, lisage veidi jahu (1/2 kuni 1 teelusikatäit, üks või mitu korda vastavalt vajadusele).

PROGRAMMI LÕPETAMINE

Kui küpsetusprotsess on lõppenud, kostub 10 helisignaali ja ekraanil kuvatakse 0:00. Programmi lõppedes lülitub seade kuni 60 minutiks automaatselt soojendusrežiimile. Selles režiimis ringleb seadme sees soe õhk. Saate soojendusfunktsiooni enneaegselt lõpetada, vajutades ja hoides all nuppu Käivita/Peata, kuni kostub 2 helisignaali.

HOIATUS!

Enne seadme kaane avamist ühendage see vooluvõrgust lahti. Kui seadet ei kasutata, ei tohi seda vooluvõrku ühendada!

LEIVA VÄLJA VÕTMINE

Küpsetusvormi välja võttes kasutage alati pajalappe või ahjukindaid. Hoidke küpsetusvormi kallutatuna resti kohal ja raputage kergelt, kuni leib libiseb küpsetusvormist välja. Kui leib ei libise sõtkumiskonksude küljest lahti, eemaldage sõtkumiskonksud ettevaatlikult kaasasoleva sõtkumiskonksu eemaldaja abil.

Märkus!

Ärge kasutage metallesemeid, mis võivad mitterakkuvat kattekihti kriimustada. Pärast leiva väljavõtmist loputage küpsetusvorm koheselt sooja veega. See hoiab ära sötkumiskonksude kleepumise veovõlli külge.

Nõuanne: Kui eemaldate sötkumiskonksud pärast viimast taigna sötkumist, jääb leib küpsetusvormist eemaldades terveks.

- Küpsetusprotsessi katkestamiseks või vooluvõrgust lahtiühendamiseks vajutage korra nuppu Käivita/Peata.
- Avage seadme kaas ja võtke küpsetusvorm välja. Võite taigna jahuste kätega välja võtta ja sötkumiskonksud eemaldada.
- Pange tainas tagasi ja sulgege seadme kaas.
- Ühendage uuesti vooluvõrku ja vajutage nuppu Käivita/Peata. Küpsetusprogramm jätkub. Laske leival enne söömist 15-30 minutit jahtuda. Enne leiva lõikamist veendu, et sötkumiskonks ei jääks küpsetusvormi.

Hoiatus!

Ärge proovige leivaküpsetajat kasutada enne, kui see on maha jahtunud või eel-soojenenud. Kui ekraanil kuvatakse pärast programmi käivitamist „HHH“, tähendab see, et leivavormi temperatuur on liiga kõrge. Peatage programm ja ühendage kohe vooluvõrgust lahti. Seejärel avage kaas ja laske seadmel täielikult jahtuda, enne kui seda uuesti kasutate (v.a programmid KÜPSETAMINE ja MOOS). Kui ekraanil kuvatakse pärast programmi käivitamist „LLL“, tähendab see, et leivavormi temperatuur on liiga madal. Seadke temperatuur kõrgemaks (v.a programmid KÜPSETAMINE ja MOOS). Kui ekraanil kuvatakse pärast Käivita/Peata-nupu vajutamist „EEO“, tähendab see, et temperatuurinduril on avatud ahel. Anduri kontrollimiseks võtke ühendust klienditeenindusega. Kui ekraanil kuvatakse „EE1“, tähendab see, et temperatuurinduril on lühis.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Ühendage seade vooluvõrgust lahti ja laske sellel enne puhastamist jahtuda.

TÄHTIS

Seadme osi ja tarvikuid ei tohi nõudepesumasinas pesta.

1. Leivavorm: Hõõruge seest ja väljast niiske lapiga. Ärge kasutage teravaid esemeid ega abrasiivseid aineid, et mitte kahjustada mitterakkuvat katet. vorm tuleb enne taaspaigaldamist täielikult kuivatada.
2. Sötkumiskonks: kui sötkumiskonksu on võlli küljest raske eemaldada, täitke anum sooja veega ja laske sellel u 30 minutit liguneda. Seejärel saab sötkumiskonksu puhastamiseks kergesti eemaldada. Samuti pühkige konksu hoolikalt niiske lapiga. Nii leivavormi kui ka sötkumiskonksu võib pesta nõudepesumasina.
3. Kaas ja aken: puhastage kaant seest ja väljast niiske lapiga.
4. Korpus: pühkige korpuse välispinda õrnalt niiske lapiga. Ärge kasutage abrasiivset puhastusvahendit, kuna see kahjustab poleeritud pinda. Ärge kunagi kastke korpust puhastamiseks vette.
5. Enne leivaküpsetaja hoiustamiseks kokkupakkimist veenduge, et see oleks täielikult maha jahtunud, puhas ja kuiv ning kaas suletud.

TEHNILINE KIRJELDUS

220-240 V • 50 Hz • 850 W



Keskkonnasõbralik kasutusel kõrvaldamine

Saate aidata keskkonda kaitsta! Ärge unustage järgida kohalikke eeskirju: viies kasutusest kõrvaldatud elektriseadmed sobivasse jäätmekäitluskeskusse.

TÖÖAEG

Soojas hoidmise aeg 60 min, eelprogrammeeritav aeg kuni 15 h

Programm	1. BASIC						2. FRENCH						3. WHOLE WHEAT					
	Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			RAPID		
Kooriku värv	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g
Pätsi suurus	03:15	03:05	02:58	02:25	02:20	02:14	03:25	03:18	03:13	02:30	02:25	02:18	03:35	03:25	03:18	02:35	02:30	02:24
Tööaeg	03:15	03:05	02:58	02:25	02:20	02:14	03:25	03:18	03:13	02:30	02:25	02:18	03:35	03:25	03:18	02:35	02:30	02:24
Eelsoojendus	20	15	15	0	0	0	15	10	10	-	-	-	20	15	15	0	0	0
Sötkumine 1	13	13	12	13	13	12	15	12	12	13	13	12	12	12	11	13	13	11
Kerkimine 1	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10	30	30	30	10	10	10
Sötkumine 2	12	12	10	9	9	8	15	15	13	9	9	8	15	15	13	9	9	9
Kerkimine 2	30	30	30	18	18	18	35	41	43	18	18	18	38	38	38	23	23	23
Kerkimine 3	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30	35	35	35	35	35	35
Küpsetamine	65	60	56	65	60	56	70	65	60	70	65	60	65	60	56	65	60	56
Lisa puuvilju	02:10	02:05	02:01	01:58	01:53	01:49	02:28	02:29	02:26	02:03	01:58	01:53	02:26	02:21	02:17	02:08	02:03	01:59

Programm	4. SWEET						5. SUPER RAPID			8. BUTTER MILK			9. GLUTEN FREE		
	Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			Light/medium/dark			Light/medium/dark		
Kooriku värv	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g
Pätsi suurus	03:10	03:01	02:56	02:20	02:16	02:10	1:20	01:18	01:15	03:30	03:21	03:17	02:25	02:20	02:14
Tööaeg	03:10	03:01	02:56	02:20	02:16	02:10	1:20	01:18	01:15	03:30	03:21	03:17	02:25	02:20	02:14
Eelsoojendus 15	15	10	10	0	0	0	-	-	-	30	25	25	0	0	0
Sötkumine 1	12	12	12	12	12	12	11	8	8	8	10	10	10	13	13
Kerkimine 1	25	25	25	10	10	10	-	-	-	20	20	20	10	10	10
Sötkumine 2	13	13	12	10	10	8	7	7	7	15	15	15	9	9	8
Kerkimine 2	35	35	35	18	18	18	0	0	0	45	45	45	18	18	18
Kerkimine 3	30	30	30	30	30	30	-	-	-	30	30	30	30	30	30
Küpsetamine	60	56	52	60	56	52	45	43	40	60	56	52	65	60	56
Lisa puuvilju	02:11	02:07	02:03	01:54	01:50	01:46	01:10	01:08	01:05	02:23	02:19	02:15	01:58	01:53	01:49

Taignaprogrammid

Programm	6. DOUGH	7. PASTA DOUGH
Pätsi suurus	750-1250 g	750-1250 g
Tööaeg	01:50	00:15
Eelsoojendus	10	-
Sötkumine 1	12	15
Kerkimine 1	10	-
Sötkumine 2	8	0
Kerkimine 2	25	0
Kerkimine 3	45	-
Lisa puuvilju	01:15	-
Viivitusaeg	15 tundi	15 tundi

Programm	10. CAKE			11. JAM	12. BAKE
Kooriku värv	Light/medium/dark			-	Light/medium/dark
Pätsi suurus	1250 g	1000 g	750 g	-	-
Tööaeg	01:40	01:35	01:30	01:20	01:00
Sötkumine 1	15	15	15	45	0
Küpsetamine	70	65	60	20	60
Hoia soojas	60	60	60	-	60
Viivitusaeg	15 tundi	15 tundi	15 tundi	-	15 tundi

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Bezpečnost elektrických spotřebičů společnosti **FIRST Austria** splňuje uznávané technické předpisy a právní předpisy pro bezpečnost. Nicméně vy a ostatní uživatelé byste měli při používání spotřebiče dodržovat následující pokyny:

- Před prvním použitím tohoto přístroje si pečlivě přečtěte tento návod a uschovejte jej pro další potřebu.
- Tento výrobek není určen k žádnému jinému účelu, než je účel uvedený v tomto návodu.
- 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 případně prodloužení, ke kterým je spotřebič připojen.
- Spotřebič umístěte na čistý, rovný a žáruvzdorný povrch. Vzdálenost od stěny by měla být nejméně 5 cm. Prostor nad přístrojem by měl být ponechán volný, aby byl umožněn volný průtok vzduchu. Spotřebič ani napájecí kabel nikdy nepokládějte na horké povrchy. Spotřebič nesmí být umístěn ani provozován v blízkosti otevřeného plamene.
- Nenechte kabel viset přes okraj stolu nebo kuchyňské linky. Zabraňte kontaktu kabelu s horkými povrchy.
- Zabraňte kontaktu kabelu s horkými povrchy.
- Nepoužívejte výrobek v blízkosti zdrojů plynu nebo jiných hořlavých materiálů nebo předmětů.
- Abyste se ochránili před úrazem elektrickým proudem, nepoňoujte tento spotřebič ani kabel do kapaliny.
- Pokud přístroj nebo napájecí kabel vykazuje jakékoliv známky poškození, neuvádějte ho do provozu! Zanešte výrobek do autorizovaného a kvalifikovaného servisního střediska na kontrolu nebo opravu.
- Použití příslušenství, které není doporučeno nebo prodáváno výrobcem, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití, ne pro komerční použití.
- Nepoužívejte tento spotřebič venku.
- Přístroj se během provozu zahřívá. Proto dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých součástí.
- Za provozu spotřebič nezakrývejte, protože by mohlo dojít k nebezpečí požáru.
- Během provozu spotřebiče se nedotýkejte žádných pohyblivých částí.
- Po použití, před čištěním a v případě poruchy vždy odpojte spotřebič od napájení.
- Netahejte přímo za napájecí kabel, pro odpojení spotřebiče od zdroje tahajte za zástrčku.
- 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 si se spotřebičem nesmí 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.

- 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!

Max. množství: 800 g mouky a 6 g droždí!

PŘEHLED (viz obr. 1)

1. Víko spotřebiče
2. Průzor
3. 2 hnětací háky
4. Forma na pečení
5. Ovládací panel
6. Kryt
7. Odstraňovač hnětacích háků
8. Odměrka
9. Odměrka

SPRÁVNÉ POUŽITÍ PŘEDSTAVENÍ VLASTNOSTI

V automatické pekárně můžete péct chléb podle své chuti.

- Vyberte si z 12 různých programů pečení.
- Můžete použít hotové směsi na pečení.
- Můžete hníst těsto na nudle nebo válet těsto a vyrábět marmeládu.
- S programem „Bezlepkové pečení“ můžete úspěšně připravovat bezlepkové směsi na pečení a recepty s bezlepkovými moukami, jako je kukuřičná, pohanková a bramborová mouka.

OVLÁDACÍ PANEL (viz obr. 2)

A. DISPLAY

1. Display pro volbu hmotnosti (750 g, 1000 g, 1250 g)
2. Zbývající čas pečení v minutách a naprogramovaný čas
3. Zvolený stupeň opečení (nízký → střední → tmavý → rychlý)
4. Číslo vybraného programu
5. Pořadí programů

B. MENU

Načtete požadovaný program pečení. Na displeji se zobrazí číslo programu a odpovídající doba pečení. Důležité: Při stisknutí dotykových tlačítek je slyšet zvukový signál, pokud není spotřebič v provozu.

C. VELIKOST BOCHNIKU

Zvolte hrubou hmotnost (750 g, 1000 g, 1250 g). Opakovaně stiskněte tlačítka, dokud se pod požadovanou hmotností neobjeví označení.

Poznámka:

Výchozí nastavení při zapnutí spotřebiče je 1250 g. Programy 6, 7, 11 a 12 neumožňují nastavit velikost bochníku.

D. ZPOZDĚNÝ ČASOVAČ

Časově zpožděné pečení.

E. BARVA

Zvolte stupeň opečení (nízký → střední → tmavý → rychlý). Opakovaně stiskněte tlačítko Colour, dokud se nad požadovaným stupněm opečení neobjeví značka. Doba pečení se mění v závislosti na zvoleném stupni propečení. U pečících programů 1-4 můžete rychlý režim aktivovat stisknutím tlačítka, dokud se na trojúhelníku nezobrazí rychlý program. Programy 6, 7 a 11 nemohou zvolit nastavení barev.

F. SPUSTIT/ZASTAVIT

Spuštění a zastavení provozu nebo vymazání nastaveného časovače. Chcete-li přerušit provoz, krátce stiskněte tlačítko Spustit/Zastavit, dokud se nezovze zvukový signál a na displeji nezačne blikat čas. Opětovným stisknutím tlačítka Spustit/Zastavit se provoz obnoví. Pokud nestisknete tlačítko Spustit/Zastavit, spotřebič bude po 10 minutách automaticky pokračovat v programu. Chcete-li ukončit provoz a vymazat nastavení, stiskněte a podržte tlačítko Spustit/Zastavit po dobu 3 sekund, dokud se nezovze jeden dlouhý zvukový signál.

Poznámka:

Pokud chcete pouze zkontrolovat stav chleba, nemačkejte tlačítko Spustit/Zastavit.

FUNKCE PAMĚTI

Při opětovném zapnutí po výpadku proudu trvajícím až 10 minut bude program pokračovat od stejného bodu. To neplatí, pokud proces pečení zrušíte/ukončíte stisknutím a podržením tlačítka Spustit/Zastavit po dobu 3 sekund.

OKNO

Proces pečení můžete kontrolovat přes okénko.

PROGRAMY NA PEČENÍ

Požadovaný program vyberete stisknutím tlačítka Menu. Na displeji se zobrazí příslušné číslo programu. Doba pečení závisí na zvolených kombinacích programů. Viz kapitola „Sekvence“.

PROGRAM PEČENÍ 1: ZÁKLADNÍ

Pro bílé a smíšené pečivo složené převážně z pšeničné nebo žitné mouky. Chléb má kompaktní konzistenci. Stupeň propečení chleba můžete nastavit pomocí tlačítka Colour.

PROGRAM PEČENÍ 2: FRANCOUZSKÝ

Pro lehké chleby z jemné mouky. Obvykle je chléb nadýchaný a má křupavou kůrku. Není vhodný pro recepty na pečení vyžadující máslo, margarín nebo mléko.

PROGRAM PEČENÍ 3: CELOZRNÝ

Pro chleby s těžkými druhy mouky, které vyžadují delší fázi hnětení a kynutí (například celozrná a žitná mouka). Chléb bude kompaktnější a těžší.

PROGRAM PEČENÍ 4: SLADKÝ

U chleba s přísadami, jako jsou ovocné šťávy, strouhaný kokos, rozinky, suché ovoce, čokoláda nebo přidány cukr.

Díky delšímu kynutí bude chléb lehký a vzdušný.

PROGRAM PEČENÍ 5: SUPERRYCHLÝ

Hnětení, kynutí a pečení probíhá velmi rychle. Pečený chléb je však ze všech chlebových menu nejhrubší.

PROGRAM PEČENÍ 6: TĚSTO

Pro přípravu kynutého těsta na buchty, pizzu nebo pletýnky.

V tomto programu se neprovádí žádné pečení.

PROGRAM PEČENÍ 7: TĚSTO NA TĚSTOVINY

Pro přípravu těsta na nudle. V tomto programu se neprovádí žádné pečení.

PROGRAM PEČENÍ 8: PODMÁSLOVÝ CHLĚB

Pro chleby s podmáslem nebo jogurtem.

PROGRAM 9: BEZLEPKOVÝ

Pro chleby z bezlepkových mouk a směsí na pečení. Bezlepkové mouky potřebují delší dobu na vstřebání tekutin a mají jiné kypřicí vlastnosti.

PROGRAM PEČENÍ 10: DORT

Hnětení, kynutí a pečení, ale kynutí s použitím jedlé sody nebo prášku do pečiva.

PROGRAM 11: MARMELÁDA

K výrobě džemů.

PROGRAM 12: PEČENÍ

Pro dodatečné pečení chleba, který je příliš lehký nebo není propečený. V tomto programu se neprovádí žádné hnětení ani odpočinek. Chléb se udržuje teplý ještě téměř hodinu po skončení pečení. Tím se zabrání tomu, aby byl chléb příliš vlhký.

- Tuto funkci předčasně ukončíte stisknutím a podržením tlačítka Spustit/Zastavit po dobu tří sekund, dokud se nezovze jeden dlouhý zvukový signál. Chcete-li spotřebič vypnout, odpojte jej od napájení.

V programech 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 a 9 se během programové sekvence ozve rychlé pípnutí. Brzy poté přidejte přísady, jako je ovoce nebo ořechy. Zobrazí se „ADD“. Přísady se hnětacím hákem nesekejí. Pokud jste nastavili odložený časovač, můžete všechny přísady přidat do formy na pečení hned na začátku. V tomto případě je však třeba ovoce a ořechy nakrájet na menší kousky.

NASTAVENÍ ČASOVAČE

Funkce časovače umožňuje odložené pečení. Pomocí tlačítek se šipkami < a > nastavte požadovaný čas ukončení pečení. Vyberte program. Na displeji se zobrazí požadovaná doba pečení. Pomocí tlačítek se šipkami < a > můžete změnit čas ukončení pečení v kroci po 10 minutách na pozdější časový okamžik.

Chcete-li tuto funkci provést rychleji, stiskněte a podržte klávesu se šipkou. Na displeji se zobrazí celková doba pečení a doba zpoždění. Pokud při změně požadovaný čas překročíte, můžete jej opravit pomocí kláves se šipkami < a >. Nastavení časovače potvrďte stisknutím tlačítka Spustit/Zastavit. Na displeji bliká dvojtečka a začne běžet naprogramovaný čas. Po dokončení pečení se ozve deset zvukových signálů a na displeji se zobrazí 0:00.

Příklad:

Je 8 hodin ráno a vy chcete mít čerstvý chléb za 7 hodin 15 minut v 15:15. Nejprve zvolte program 1, potom stiskněte tlačítko časovače, dokud se na displeji nezobrazí 7:15, protože doba do upečení chleba je 7 hodin 15 minut. Všimněte si, že funkce časovače nemusí být k dispozici pro džem.

Poznámka

Funkci časovače nepoužívejte při práci s rychle se kazícími surovinami, jako jsou vejce, mléko, smetana nebo sýr.

PŘED PEČENÍM

Pro úspěšné pečení zohledněte následující faktory:

SLOŽENÍ

- Před přidáním ingrediencí vyjměte formu na pečení z pouzdra. Pokud se ingredience dostanou do pečicího prostoru, může dojít k požáru dotykem s topnými tělesy.
- Ingredience vkládejte do formy na pečení vždy v uvedeném pořadí.
- Všechny ingredience by měly mít pokojovou teplotu, aby se udržel optimální výsledek kynutí kvasnic.
- Přesně odměřte ingredience. I zanedbatelné odchylky od množství uvedeného v receptu mohou ovlivnit výsledky pečení.

Poznámka

Nikdy nepoužívejte větší množství, než je uvedeno. Příliš velké množství těsta může z formy vytéct a spadnout na horké topné těleso, což může způsobit požár. Max. 800 g mouky a 6 g droždí!

PEČENÍ CHLEBA

PŘÍPRAVA

Dodržujte bezpečnostní pokyny uvedené v této příručce. Postavte pekárnou na rovný a pevný podklad.

1. Vytáhněte formu na pečení ze spotřebiče směrem nahoru.
2. Hnětací háky nasadte na hnací hřídele ve formě na pečení. Ujistěte se, že jsou pevně usazené na svém místě.
3. Do formy na pečení vložte ingredience podle uvedeného receptu v uvedeném pořadí. Nejprve přidejte tekutiny, cukr a sůl, poté mouku a jako poslední ingredienci přidejte droždí.

Poznámka: Dbejte na to, aby droždí nepřišlo do styku se solí nebo tekutinami.

Maximální množství mouky a droždí, které lze použít, je uvedeno v receptu.

4. Formu na pečení vložte zpět do spotřebiče. Ujistěte se, že je správně umístěna.
5. Zavřete víko spotřebiče.
6. Připojte napájecí zástrčku do zásuvky. Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí číslo programu a doba trvání normálního programu 1.
7. Tlačítkem Menu vyberte program. Každý vstup je potvrzen akustickým signálem.
8. Vyberte barvu chleba. Označení na displeji ukazuje, zda jste zvolili světlý, střední nebo tmavý režim. Pro zkrácení doby pečení můžete také zvolit nastavení „Rapid“.

Poznámka

Pro programy 6, 7, 11 nejsou k dispozici funkce „Browning degree“ a „Rapid“.

9. Nyní můžete nastavit čas ukončení programu pomocí funkce časovače. Můžete zadat maximální zpoždění až 15 hodin.

Poznámka

Tato funkce zpoždění není k dispozici pro program 11.

ZAHÁJENÍ PROGRAMU

Nyní spusťte program pomocí tlačítka Spustit/Zastavit. Program automaticky spustí různé operace.

Pořadí programů můžete sledovat v okně pekárný chleba. Během pečení může občas dojít ke kondenzaci v okně.

Víko spotřebiče lze během hnětení otevřít.

Poznámka

Během pečení neotvírejte víko spotřebiče. Chléb se může rozpadnout.

Tip: Po 5 minutách hnětení zkontrolujte konzistenci těsta. Měla by to být měkká, lepkavá hrouda. Pokud je příliš suchá, přidejte do ní trochu tekutiny. Pokud je těsto příliš vlhké, přidejte trochu mouky (1/2 až 1 čajovou lžičku jednou nebo vícekrát, podle potřeby).

UKONČENÍ PROGRAMU

Po dokončení pečení se ozve deset zvukových signálů a na displeji se zobrazí 0:00. Po skončení programu se spotřebič automaticky přepne do režimu ohřevu až na 60 minut. V tomto režimu cirkuluje uvnitř spotřebiče teplý vzduch. Funkci ohřevu můžete předčasně ukončit stisknutím a podržením tlačítka Spustit/Zastavit, dokud se neozvou dva zvukové signály.

VAROVÁNÍ

Před otevřením víka spotřebiče jej odpojte od elektrické sítě. Pokud spotřebič nepoužíváte, neměl by být zapojen do zásuvky!

VYNDÁVÁNÍ CHLEBA

Při vyndávání formy na pečení vždy používejte chňapky nebo kuchyňské rukavice. Formu na pečení podržte nakloněnou nad mřížkou a lehce s ní zatřeste, dokud chléb nevyklouzne z formy. Pokud chléb z hnětacích háků nesklouzne, opatrně je vyjměte pomocí příloženého odstraňovače hnětacích háků.

Poznámka

Nepoužívejte žádné kovové předměty, které by mohly vést k poškrábání nepřilnavého povrchu. Po vyjmutí chleba pečicí formu ihned vypláchněte teplou vodou. Tím se zabrání přilepení hnětacích háků k hnacímu hřídeli.

Tip: Pokud po posledním hnětení těsta odstraníte hnětací háky, zůstane chléb po vyjmutí z pečicí formy neporušený.

- Krátkým stisknutím tlačítka Spustit/Zastavit přerušete proces pečení nebo jej odpojte od elektrické sítě.
- Otevřete víko spotřebiče a vyjměte formu na pečení. Těsto můžete vyjmout pomoučenými rukama a odstranit hnětací háky.
- Vraťte těsto na místo a zavřete víko spotřebiče.
- Znovu připojte přístroj k elektrické síti a stiskněte tlačítko Spustit/Zastavit. Program pečení pokračuje. Před konzumací nechte chléb 15 až 30 minut vychladnout. Před krájením chleba se ujistěte, že ve formě nezůstal žádný hnětací hák.

Varování

Nepokoušejte se uvést pekárnou chleba do provozu, dokud nevychladne nebo se nezahřeje. Pokud se po spuštění programu na displeji zobrazí „HHH“, znamená to, že teplota uvnitř pekárný je příliš vysoká. Zastavte program a okamžitě ji odpojte od elektrické sítě. Poté otevřete víko a před dalším použitím nechte spotřebič zcela vychladnout (s výjimkou programů BAKE a JAM). Pokud se po spuštění programu na displeji zobrazí „LLL“, znamená to, že teplota uvnitř pekárný je příliš nízká. Nastavte vyšší teplotu (kromě programů BAKE a JAM). Pokud se po stisknutí tlačítka Spustit/Zastavit na displeji zobrazí „EE0“, znamená to, že teplotní čidlo má rozpojený obvod. Obráťte se na zákaznický servis a zkontrolujte snímač. Pokud se na displeji zobrazí „EE1“, znamená to, že teplotní čidlo má zkrat.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním spotřebič odpojte od elektrické sítě a nechte jej vychladnout.

DŮLEŽITÉ

Díly a příslušenství spotřebiče by se neměly mýt v myčce nádobí.

1. Pánev na chléb: Vnitřní i vnější stranu otřete vlhkým hadříkem. Nepoužívejte žádné ostré nebo brusné prostředky, abyste nepoškodili nepřilnavý povrch. Před opětovnou instalací musí být pánev zcela vysušena.
2. Hnětací hák: Pokud se hnětací hák špatně vyjímá z hřídele, naplňte nádobu teplou vodou a nechte ji asi 30 minut namočenou. Hnětací hák lze pak snadno vyjmout a vyčistit. Háček také pečlivě otřete vlhkým hadříkem. Mísa na chléb i hnětací hák jsou součástí, které lze mýt v myčce nádobí.
3. Víko a okno: Očistěte víko zvenku i zevnitř vlhkým hadříkem.
4. Kryt: Jemně otřete vnější povrch krytu vlhkým hadříkem. Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky, protože by znehodnotily leštěný povrch. Při čištění nikdy neponořujte kryt do vody.
5. Před uložením pekárný na chleba se ujistěte, že je zcela vychladlá, čistá a suchá a že je víko zavřené.

TECHNICKÉ ÚDAJE

220-240 V • 50 Hz • 850 W



Likvidace šetrná k životnímu prostředí:

Můžete pomoci při ochraně životního prostředí! Dodržujte místní předpisy: nefunkční elektrická zařízení odevzdejte v příslušném středisku pro likvidaci odpadu.

PRACOVNÍ DOBA

Doba udržování teploty 60 minut, předprogramovaná doba až 15 hodin

Program	1. BASIC						2. FRENCH						3. WHOLE WHEAT					
	Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			RAPID		
Velikost bochníku	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g
Pracovní doba	03:15	03:05	02:58	02:25	02:20	02:14	03:25	03:18	03:13	02:30	02:25	02:18	03:35	03:25	03:18	02:35	02:30	02:24
Přehřívání	20	15	15	0	0	0	15	10	10	-	-	-	20	15	15	0	0	0
Hnětení 1	13	13	12	13	13	12	15	12	12	13	13	12	12	12	11	13	13	11
Kynutí 1	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10	30	30	30	10	10	10
Hnětení 2	12	12	10	9	9	8	15	15	13	9	9	8	15	15	13	9	9	9
Kynutí 2	30	30	30	18	18	18	35	41	43	18	18	18	38	38	38	23	23	23
Kynutí 3	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30	35	35	35	35	35	35
Pečení	65	60	56	65	60	56	70	65	60	70	65	60	65	60	56	65	60	56
Přidejte ovoce	02:10	02:05	02:01	01:58	01:53	01:49	02:28	02:29	02:26	02:03	01:58	01:53	02:26	02:21	02:17	02:08	02:03	01:59

Program	4. SWEET						5. SUPER RAPID			8. BUTTER MILK			9. GLUTEN FREE		
	Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			Light/medium/dark			Light/medium/dark		
Velikost bochníku	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g	1250 g	1000 g	750 g
Pracovní doba	03:10	03:01	02:56	02:20	02:16	02:10	1:20	01:18	01:15	03:30	03:21	03:17	02:25	02:20	02:14
Přehřívání 15	15	10	10	0	0	0	-	-	-	30	25	25	0	0	0
Hnětení 1	12	12	12	12	12	12	11	8	8	10	10	10	13	13	12
Kynutí 1	25	25	25	10	10	10	-	-	-	20	20	20	10	10	10
Hnětení 2	13	13	12	10	10	10	8	7	7	7	15	15	9	9	8
Kynutí 2	35	35	35	18	18	18	0	0	0	45	45	45	18	18	18
Kynutí 3	30	30	30	30	30	30	-	-	-	30	30	30	30	30	30
Pečení	60	56	52	60	56	52	45	43	40	60	56	52	65	60	56
Přidejte ovoce	02:11	02:07	02:03	01:54	01:50	01:46	01:10	01:08	01:05	02:23	02:19	02:15	01:58	01:53	01:49

Programy na těsto

Program	6. DOUGH	7. PASTA DOUGH
Velikost bochníku	750-1250 g	750-1250 g
Pracovní doba	01:50	00:15
Přehřívání	10	-
Hnětení 1	12	15
Kynutí 1	10	-
Hnětení 2	8	0
Kynutí 2	25	0
Kynutí 3	45	-
Přidejte ovoce	01:15	-
Doba zpoždění	15 hodin	15 hodin

Program	10. CAKE			11. JAM	12. BAKE
Barva kůrky	Light/medium/dark			-	Light/medium/dark
Velikost bochníku	1250 g	1000 g	750 g	-	-
Pracovní doba	01:40	01:35	01:30	01:20	01:00
Hnětení 1	15	15	15	45	0
Pečení	70	65	60	20	60
Udržování v teple	60	60	60	-	60
Doba zpoždění	15 hodin	15 hodin	15 hodin	-	15 hodin

ҚАУПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫНА ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

FIRST Austria өндірген электрлік құрылғыларды қолдану қауіпсіздік саласында танылған техникалық директивалар мен құқықтық нормаларға сәйкес келеді. Дегенмен Сізбен қоса басқа пайдаланушылар келесі қауіпсіздік нұсқауларын орындауға тиісті:

- Бұл құрылғыны алғаш рет қолданар алдында осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз және оларды кейінірек пайдалану үшін сақтап қойыңыз.
- Бұл бұйым осы нұсқаулықта көрсетілгеннен басқаша қолдануға арналмаған.
- 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.
- Құрылғыны ашық, тегіс және ыстыққа төзімді бетке қойыңыз. Қабырғадан қашықтық кемінде 5 см болуы тиіс. Ауаның кедергісіз айналымын қамтамасыз ету үшін құрылғының үстіндегі аумақ бос болуы керек. Құрылғыны немесе қуат сымын ыстық беттерге қоюға болмайды. Сондай-ақ құрылғыны ашық газ жалынының жанында орнатуға және пайдалануға болмайды.
- Сым үстел немесе тақтай шетінен салбырап тұрмауы тиіс. Сымды ыстық беттерге тигізбеңіз.
- Сымды ыстық беттерге тигізбеңіз.
- Өнімді газ көздерінің немесе басқа жанғыш материалдардың немесе заттардың жанында пайдаланбаңыз.
- Электр тоғы 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.
- Өндіруші ұсынбаған немесе сатпаған қондырмаларды пайдалану өртке, электр тогының соғуына немесе жарақаттануға апарып соғуы мүмкін.
- Бұл құрылғы тек үйде қолдануға арналған, оны коммерциялық мақсатта пайдаланбаңыз.
- Бұл құрылғыны далада пайдаланбаңыз.
- Жұмыс барысында құрылғы ыстық болады. Сондықтан абай болыңыз, ыстық бөлшектерге қол тиіп кетпеңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының үстін жаппаңыз, әйтпесе өрт шығуы мүмкін.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қозғалмалы бөлшектерінің ешқайсысына тимеңіз.
- 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.
- 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. Балалар құрылғымен ойнамау керек. 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.
- 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!

Максималды саны: 800 г ұн және 6 г ашытқы!

ШОЛУ (1-суретті қараңыз)

- Құрылғының қақпағы
- Қарау терезесі
- 2 илеу ілмегі
- Пісіруге арналған қалып
- Басқару панелі
- Корпус
- Илеу ілмектерін алғыш
- Өлшейтін ыдыс
- Өлшейтін қасық

ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ

СИПАТТАРЫ

Талғамыңызға қарай пісіру үшін автоматты нап пісіргішті пайдалануға болады.

- 12 түрлі пісіру бағдарламасынан таңдаңыз.
- Қолдануға дайын пісіру қоспаларын пайдалануға болады.
- Кеспе қамырын илеуге немесе қамырды орауге және джем жасауға болады.
- «Глютенсіз» пісіру бағдарламасы арқылы жүгері ұны, қарақұмық ұны және картоп ұны сияқты глютенсіз ұндардан глютенсіз пісіру қоспаларын және рецептілерді сәтті жасай аласыз.

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ (2-сур. қараңыз)

A. Дисплей

- Салмақ таңдауға арналған дисплей (750 г, 1000 г, 1250 г)
- Минутпен берілген қалған пісіру уақыты және бағдарламаланған уақыт
- Таңдалған қызару деңгейі (Төмен → Орташа → Қара → Жылдам)
- Таңдалған бағдарлама нөмірі
- Бағдарлама реті

В. МӘЗІР

Қажетті пісіру бағдарламасын жүктеңіз. Дисплейде бағдарлама нөмірі және сәйкес пісіру уақыты көрсетіледі.

Маңызды:

сенсорлық түймелерді басқан кезде, құрылғы жұмыс істеп тұрмаса, дыбыстық сигнал шығады.

С. НАН ӨЛШЕМІ

Жалпы салмақты (750 г, 1000 г, 1250 г) таңдаңыз. Қажетті салмақтың астында белгі пайда болғанша, түймені қайталап басыңыз.

Ескертпе:

құрылғыны іске қосқаннан кейінгі әдепкі параметр — 1250 г. 6-шы, 7-ші, 11-ші және 12-ші бағдарламалар нан өлшемін реттемейді.

Д. КІДІРІС ТАЙМЕРІ

Уақытын кідіртпін пісіру.

Е. ТҮС

Қызару деңгейін (Төмен → Орташа → Қара → Жылдам) таңдаңыз. Қажетті қызару деңгейінің үстінде белгі пайда болғанша, «Түс» түймесін қайталап басыңыз. Пісіру уақыты таңдалған қызару деңгейіне байланысты өзгереді. 1-4-ші пісіру бағдарламалары үшін жылдам режимді қосуға болады, ол үшш ұшбурыш жылдам бағдарламаны көрсеткенше түймені басыңыз. 6-шы, 7-ші және 11-ші бағдарламалар түс параметрін таңдай алмайды.

Ғ. БАСТАУ/ТОҚТАТУ

Пайдалануды бастау және тоқтату немесе орнатылған таймерді жою үшін. Пайдалануды тоқтату үшін, дыбыстық сигнал естілгенше және дисплейде уақыт жыпылықтағанша, «Бастау/тоқтату» түймесін аз уақыт басыңыз. «Бастау/тоқтату» түймесін қайтадан бассаңыз, пайдалану жалғасады. «Бастау/тоқтату» түймесін баспасаңыз, құрылғы 10 минуттан кейін бағдарламаны автоматты түрде жалғастырады. Пайдалануды аяқтау және параметрлерді жою үшін, бір ұзақ дыбыстық сигнал естілгенше, «Бастау/тоқтату» түймесін 3 секунд басып тұрыңыз.

Ескертпе:

Тек нанның күйін тексергіңіз келсе, «Бастау/тоқтату» түймесін баспаңыз.

ЖАД ФУНКЦИЯСЫ

10 минутқа дейін қосылмай тұрса, қайтадан қосылған кезде бағдарлама сол жерден жұмысын жалғастырады. «Бастау/тоқтату» түймесін 3 секунд басып тұру арқылы пісіру процесінен бас тартқанда/оны тоқтатқанда, бұл функция қолданылмайды.

ТЕРЕЗЕ

Терезеден пісіру процесін тексеруге болады.

ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ

Мәзір түймесін басу арқылы қажетті бағдарламаны таңдаңыз. Дисплейде сәйкес бағдарлама нөмірі

көрсетіледі. Пісіру уақыты таңдалған бағдарлама комбинацияларына байланысты. «Реттілік» тарауын қараңыз.

1-ШІ ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАСЫ: НЕГІЗГІ

Негізінен бидай ұнынан немесе қара бидай ұнынан тұратын ақ және аралас нандарға арналған. Нанның құрамы ықшам болады. Нанның қызару деңгейін «Түс» түймесі арқылы реттеуге болады.

2-ШІ ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАСЫ: ФРАНЦУЗ

Майда ұннан жасалған жеңіл нандарға арналған. Әдетте нан үлпілдек болады, ал қабығы қытырлақ болады. Бұл — май, маргарин немесе сүт қажет етілетін рецептілерді пісіруге жарамсыз.

3-ШІ ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАСЫ: ТҰТАС БИДАЙ

Илеу мен көтерудің ұзағырақ фазасын қажет ететін ауыр ұн сорттары бар нандарға арналған (мысалы, тұтас бидай ұны және қара бидай ұны). Нан неғұрлым жинақы және ауыр болады.

4-ШІ ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАСЫ: ТӨТТІ

Жеміс шырындары, үгітілген кокос жаңғағы, мейіз, құрғақ жемістер, шоколад немесе қант қосылған нандарға арналған. Ұзағырақ көтерілуіне байланысты нан жеңіл және арасы бос болады.

5-ШІ ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАСЫ: СУПЕР ЖЫЛДАМ

Өте жылдам илеу, көтеру және пісіру. Бірақ піскен нанның беті барлық нан мәзірінің ішінде өте бұдыр болады.

6-ШЫ ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАСЫ: ҚАМЫР

Бауырсақтың, пиццаның немесе ширатпа нанның ашытқы қамырын дайындауға арналған. Бұл бағдарламада пісірілмейді.

7-ШІ ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАСЫ: ПАСТА ҚАМЫРЫ

Кеспе қамырын дайындауға арналған. Бұл бағдарламада пісірілмейді.

8-ШІ ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАСЫ: АШЫҒАН СҮТТІ НАН

Ашыған сүт немесе йогурт қосылған нандарға арналған.

9-БАҒДАРЛАМА: ГЛЮТЕНСІЗ

Глютенсіз ұннан және пісіру қоспаларынан жасалған нандарға арналған. Глютенсіз ұн сұйықтықты ұзақ уақыт қабылдап, көтерілу қасиеттері әр түрлі болады.

10-ШЫ ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАСЫ: ТОРТ

Илейді, көтеріледі және пісіріледі, бірақ сода немесе пісіргіш ұнтақпен көтеріледі.

11-БАҒДАРЛАМА: ДЖЕМ

Джем жасауға арналған.

12-БАҒДАРЛАМА: ПІСІРУ

Тым жеңіл немесе пісірілмеген нандарды қосымша пісіруге арналған. Бұл бағдарламада илеудің немесе қойып қоюдың қажеті жоқ. Пісіріп болған соң нан бір сағатқа жуық жылы сақталады. Бұл — нанның тым ылғалданып кетуіне жол бермейді.

- Бұл функцияны мерзімінен бұрын тоқтату үшін «Бастау/тоқтату» түймесін бір ұзақ дыбыстық сигнал естілгенше үш секунд басып тұрыңыз.

Құрылғыны өшіру үшін құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.

1-ші, 2-ші, 3-ші, 4-ші, 5-ші, 6-шы, 8-шы және 9-шы бағдарламаларда жылдам дыбыстық сигнал бағдарлама реті кезінде естіледі. Көп ұзамай жемістер немесе жаңғақтар сияқты ингредиенттерді қосыңыз. «ҚОСУ» дисплейге шығады. Ингредиенттер илеу ілмегімен мейдаланбайды.

Кідіріс таймерін орнатсаңыз, барлық ингредиентті пісіру қалпына басында қосуға болады. Дегенмен мұндай жағдайда жемістер мен жаңғақтарды кішрек бөліктерге тұрау керек.

ТАЙМЕРДІ ОРНАТУ

Таймер функциясы кідіріспен пісіруге мүмкіндік береді. < және > көрсеткі пернелерін пайдаланып, пісіру әрекетіне қажетті аяқталу уақытын орнатаңыз. Бағдарламаны таңдаңыз. Дисплейге қажетті пісіру уақыты шығады. < және > көрсеткі пернелерін пайдаланып, пісіру әрекетінің аяқталу уақытын 10 минуттық қадамдармен кейінгі уақыт нүктесіне өзгертуге болады. Бұл функцияны жылдам орындау үшін көрсеткі пернені басып тұрыңыз. Дисплейде жалпы пісіру уақыты мен кідірілген уақыт көрсетіледі. Уақытты өзгерту кезінде асып кетсеңіз, оны < және > көрсеткі пернелерімен түзете аласыз. «Бастау/тоқтату» түймесін басып, таймер параметрін растаңыз. Дисплейдегі қос нүкте жыпылықтап, бағдарламаланған уақыт іске қосылады. Пісіру процесі аяқталғанда, он дыбыстық сигнал естіліп, дисплейде 0:00 көрсетіледі.

Мысалы:

қазір сағат — 8:00, сіз 7 сағат 15 минуттан кейін сағат 15:15-те нан пісіргіңіз келеді. Алдымен 1-бағдарламаны таңдаңыз, содан кейін дисплейге 7:15 шыққанша, таймер түймесін басыңыз, себебі нан пісіп болғанға дейінгі уақыт — 7 сағат 15 минут. Таймер функциясы джем үшін қолжетімді болмауы мүмкін екенін ескеріңіз.

Ескертпе

Жұмыртқа, сүт, кілегей немесе ірімшік сияқты тез бузылатын ингредиенттерді пайдаланғанда, таймер функциясын пайдаланбаңыз.

ПІСІРУ АЛДЫНДА

Сәтті пісіру процесі үшін төмендегі факторларды ескеріңіз:

ИНГРЕДИЕНТТЕР

- Ингредиенттерді қоспас бұрын, пісіру қалыбын корпустан алыңыз.
- Ингредиенттер пісіру аймағына жеткенде, қыздыру элементтеріне тигеннен өрт шығуы мүмкін.
- Ингредиенттерді әрқашан белгіленген тәртіппен пісіру қалыбына салыңыз.
- Ашытқының оңтайлы көтерілуін қамтамасыз ету үшін барлық ингредиент бөлмемен бірдей температурада болуы керек.

- Ингредиенттерді дәл өлшеңіз. Рецептінде көрсетілген мөлшерден болмашы ауытқулар да пісіру нәтижелеріне әсер етуі мүмкін.

Ескертпе

Көрсетілгеннен көп мөлшерде пайдаланбаңыз. Пісіру қалыбынан қамыр қатты асып, ыстық қыздыру элементтеріне түсіп, өрттің шығуына себеп болуы мүмкін. Көп дегенде 800 г ұн және 6 г ашытқы!

НАН ПІСІРУ

ДАЙЫНДАУ

Осы нұсқаулықтағы қауіпсіздік нұсқауларын орындаңыз. Нан пісіргішті тегіс және мықты жерге қойыңыз.

1. Пісіру қалыбын құрылғыдан жоғары көтеріп шығарыңыз.
2. Илеу ілмектерін пісіру қалыбындағы жетек біліктеріне басып кигізіңіз. Олардың мықты тұрғанына көз жеткізіңіз.
3. Рецепт бойынша ингредиенттерді көрсетілген тәртіппен пісіру қалыбына салыңыз. Алдымен сұйықтарды, қант пен тұзды, содан кейін ұнды, соңынан ашытқыны қосыңыз.

Ескертпе: Ашытқы тұзға немесе сұйықтыққа тимейтініне көз жеткізіңіз.

Қолдануға болатын ұн мен ашытқылардың ең көп мөлшері рецептіде көрсетілген.

4. Пісіру қалыбын қайтадан құрылғыға салыңыз. Оның дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз.
5. Құрылғының қақпағын жабыңыз.
6. Қуат ашасын розеткаға жалғаңыз. Дыбыстық сигнал естіледі және дисплейге бағдарлама нөмірі мен қалыпты 1-бағдарламаның ұзақтығы шығады.
7. Мәзір түймесі арқылы бағдарламаны таңдаңыз. Әр кіріс дыбыстық сигналмен расталады.
8. Нанның түсін таңдаңыз. Дисплейдегі таңба ашық, орташа немесе күңгірт түсті таңдағаныңызды көрсетеді. Сондай-ақ пісіру уақытын қысқарту үшін «Жылдам» параметрін таңдауға болады.

Ескертпе

6-шы, 7-ші, 11-ші бағдарламалар үшін «Қызару деңгейі» және «Жылдам» функциялары қолжетімді емес.

9. Енді таймер функциясы арқылы бағдарламаның аяқталу уақытын орнатуға болады. 15 сағатқа дейінгі ең көп кідірісті енгізуге болады.

Ескертпе

Бұл кідіріс функциясы 11-бағдарлама үшін қолжетімді емес.

БАҒДАРЛАМАНЫ ІСКЕ ҚОСУ

Енді «Бастау/тоқтату» түймесімен бағдарламаны іске қосыңыз. Бағдарлама әртүрлі әрекеттерді автоматты түрде орындайды. Бағдарлама ретін нан пісіргіштің терезесі арқылы көруге болады. Кейде пісіру кезінде терезеде конденсация пайда болуы мүмкін. Құрылғының қақпағын илеу кезінде ашуға болады.

Ескертпе

Пісіру кезінде құрылғының қақпағын аспаңыз. Нан түсіп кетуі мүмкін.

Кеңес: 5 минут илегеннен кейін қамырдың құрамын тексеріңіз. Ол жұмсақ, жабысқақ болуы керек. Егер ол тым құрғақ болса, оған біраз сұйықтық қосыңыз. Егер ол тым ылғалды болса, аздап ұн (қажетінше 1/2 - 1 шай қасық бір не бірнеше рет) қосыңыз.

БАҒДАРЛАМАНЫ АЯҚТАУ

Пісіру процесі аяқталғанда, он дыбыстық сигнал естіліп, дисплейде 0:00 көрсетіледі. Бағдарламаның соңында құрылғы ең көбі 60 минутқа дейінгі жылыту режиміне автоматты түрде ауысады. Бұл режимде құрылғының ішінде жылы ауа айналады. Екі дыбыстық сигнал естілгенше «Бастау/тоқтату» түймесін басып тұру арқылы жылыту функциясын мерзімінен бұрын тоқтатуға болады.

ЕСКЕРТУ

Құрылғының қақпағын ашпас бұрын, қуат көзінен ажыратыңыз. Пайдаланылмай тұрған кезде құрылғыны қуат көзіне қоспау керек!

НАҒДЫ ШЫҒАРУ

Пісіру қалыбын алған кезде, әрқашан кәстрөл ұстағыштарды немесе пеш қолғабын пайдаланыңыз. Пісіру қалыбын тордың үстіне қисайтып ұстаңыз және нан пісіру қалыбынан шыққанша сәл шайқаңыз. Егер нан илеу ілмектерінен сырғып шықпаса, жинақтағы илеу ілмегіш алғышпен илеу ілмектерін абайлап шығарып алыңыз.

Ескертпе

Металл заттарды пайдаланбаңыз, себебі олар жабыспайтын жабынға сызық түсіруі мүмкін. Нанды алғаннан кейін, пісіру қалыбын дереу жылы сумен шайыңыз. Бұл — илеу ілмектерінің жетек білігіне жабысып қалуына жол бермейді.

Кеңес: Қамырды соңғы илеуден кейін илеу ілмектерін алсаңыз, нан пісіру қалыбынан алған кезде нан бұзылмай шығады.

- Пісіру процесін тоқтату немесе қуат көзінен ажырату үшін «Бастау/тоқтату» түймесін аз уақыт басыңыз.
- Құрылғының қақпағын ашып, пісіру қалыбын алыңыз. Қамырды ұн себілген қолдарыңызбен шығарып, илеу ілмектерін алуға болады.
- Қамырды орнына салып, құрылғының қақпағын жабыңыз.
- Қуат көзіне қайта қосып, «Бастау/тоқтату» түймесін басыңыз. Пісіру бағдарламасы жұмысын жалғастырады. Тамақтану алдында нанды 15-30 минут салқындатыңыз. Нанды кесу алдында пісіру қалыбында илеу ілмегінің қалмағанына көз жеткізіңіз.

Ескерту

Нан пісіргіш салқындағанша немесе жылығанша, оны іске қосушы болмаңыз. Бағдарлама іске

қосылғаннан кейін дисплейге «ННН» шықса, ол нан табасының ішіндегі температураның тым жоғары екенін білдіреді. Бағдарламаны тоқтатыңыз, сосын қуат көзінен дереу ажыратыңыз. Содан кейін қақпақты ашыңыз және құрылғыны қайта пайдаланбас бұрын, оны толық суытыңыз (BAKE және JAM бағдарламаларынан басқасына қатысты). Бағдарлама іске қосылғаннан кейін дисплейге «LLL» шықса, ол нан табасының ішіндегі температураның тым төмен екенін білдіреді. Нан пісіргішті жоғарырақ температураға қойыңыз (BAKE және JAM бағдарламаларынан басқасына қатысты). «Бастау/тоқтату» түймесін басқаннан кейін дисплейге «ЕЕ0» шықса, ол температура сенсоры арқылы тізбектің ашықтығын білдіреді. Сенсорды тексеру үшін тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Егер дисплейге «ЕЕ1» шықса, ол температура сенсоры арқылы қысқа тұйықталудың барын білдіреді.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Тазалау алдында құрылғыны қуат көзінен ажыратып, салқындатып алыңыз.

МАҢЫЗДЫ

Құрылғының бөлшектері мен керек-жарақтарын ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды.

1. Нан табасы: Іші-сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Жабыспайтын жабынды зақымдап алмау үшін өткір немесе абразивті заттарды қолданбаңыз. Қайта орнату алдында табаны толық кептіріп алу керек.
2. Илеу ілмегі: егер илеу ілмегін біліктен алу қиын болса, ыдысқа жылы су құйып, оны шамамен 30 минут сіңдіріп қойыңыз. Содан кейін илеу ілмегін тазалау үшін оңай алуға болады. Сондай-ақ ілмекті дымқыл шүберекпен жақсылап сүртіңіз. Нан табасын да, илеу ілмегін де ыдыс жуғыш машинада жууға болады.
3. Қақпақ пен терезе: қақпақтың іші-сыртын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.
4. Корпусы: корпусстың сыртқы бетін дымқыл шүберекпен абайлап сүртіңіз. Ысқыш тазартқышты қолданбаңыз, себебі ол жылтыр бетін бүлдіруі мүмкін. Корпусты тазалау үшін суға салмаңыз.
5. Нан пісіргішті сақтауға қоймас бұрын, оның толық салқындағанына, таза және құрғақ екеніне және қақпағы жабық екеніне көз жеткізіңіз.

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕРІ:

220-240 В, шамамен 50 Гц • 850 Вт



Қоршаған ортаға зиян тигізбейтін әдіспен жою. Әрқашан қоршаған ортаны ластанудан қорғаңыз! Жергілікті ережелерді сақтауды ұмытпаңыз: істен шыққан электр жабдықтарды қалдықтарды жоятын тиісті орталыққа жеткізіңіз.

ЖҰМЫС УАҚЫТЫ

Жылы ұстау уақыт — 60 минут, алдын ала бағдарламаланған уақытты 15 сағатқа дейін қоюға болады

Бағдарлама	1. BASIC						2. FRENCH						3. WHOLE WHEAT					
	Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			RAPID		
Нан мөлшері	1250 г	1000 г	750 г	1250 г	1000 г	750 г	1250 г	1000 г	750 г	1250 г	1000 г	750 г	1250 г	1000 г	750 г	1250 г	1000 г	750 г
Жұмыс уақыты	03:15	03:05	02:58	02:25	02:20	02:14	03:25	03:18	03:13	02:30	02:25	02:18	03:35	03:25	03:18	02:35	02:30	02:24
Қыздырып алу	20	15	15	0	0	0	15	10	10	-	-	-	20	15	15	0	0	0
1-ші илеу	13	13	12	13	13	12	15	12	12	13	13	12	12	12	11	13	13	11
1-ші көтеру	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10	30	30	30	10	10	10
2-ші илеу	12	12	10	9	9	8	15	15	13	9	9	8	15	15	13	9	9	9
2-ші көтеру	30	30	30	18	18	18	35	41	43	18	18	18	38	38	38	23	23	23
3-ші көтеру	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30	35	35	35	35	35	35
Пісіру	65	60	56	65	60	56	70	65	60	70	65	60	65	60	56	65	60	56
Жеміс қосыңыз	02:10	02:05	02:01	01:58	01:53	01:49	02:28	02:29	02:26	02:03	01:58	01:53	02:26	02:21	02:17	02:08	02:03	01:59

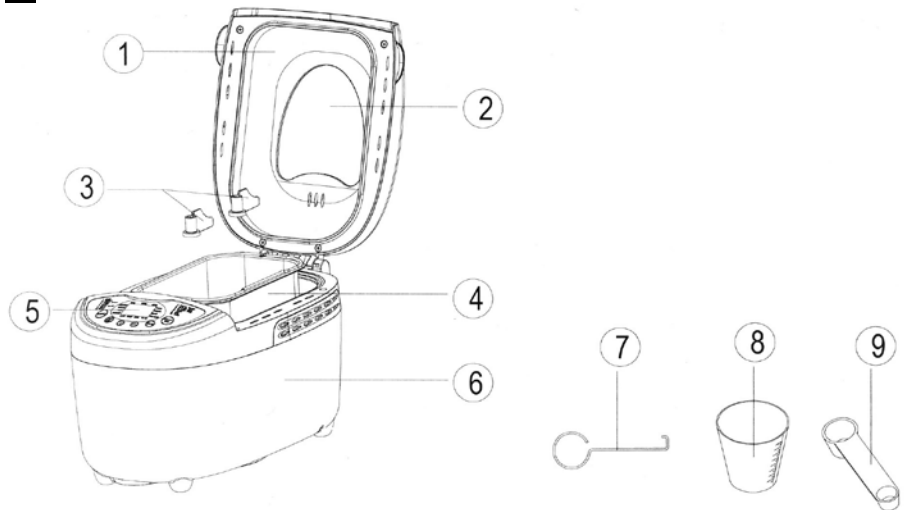
Бағдарлама	4. SWEET						5. SUPER RAPID			8. BUTTER MILK			9. GLUTEN FREE		
	Light/medium/dark			RAPID			Light/medium/dark			Light/medium/dark			Light/medium/dark		
Нан мөлшері	1250 г	1000 г	750 г	1250 г	1000 г	750 г	1250 г	1000 г	750 г	1250 г	1000 г	750 г	1250 г	1000 г	750 г
Жұмыс уақыты	03:10	03:01	02:56	02:20	02:16	02:10	1:20	01:18	01:15	03:30	03:21	03:17	02:25	02:20	02:14
Қыздырып алу	15	10	10	0	0	0	-	-	-	30	25	25	0	0	0
1-ші илеу	12	12	12	12	12	11	8	8	8	10	10	10	13	13	12
1-ші көтеру	25	25	25	10	10	10	-	-	-	20	20	20	10	10	10
2-ші илеу	13	13	12	10	10	8	7	7	7	15	15	15	9	9	8
2-ші көтеру	35	35	35	18	18	18	0	0	0	45	45	45	18	18	18
3-ші көтеру	30	30	30	30	30	30	-	-	-	30	30	30	30	30	30
Пісіру	60	56	52	60	56	52	45	43	40	60	56	52	65	60	56
Жеміс қосыңыз	02:11	02:07	02:03	01:54	01:50	01:46	01:10	01:08	01:05	02:23	02:19	02:15	01:58	01:53	01:49

Қамырға арналған бағдарламалар

Бағдарлама	6. DOUGH	7. PASTA DOUGH
Нан мөлшері	750-1250 г	750-1250 г
Жұмыс уақыты	01:50	00:15
Қыздырып алу	10	-
1-ші илеу	12	15
1-ші көтеру	10	-
2-ші илеу	8	0
2-ші көтеру	25	0
3-ші көтеру	45	-
Жеміс қосыңыз	01:15	-
Кідіріс уақыты	15 сағат	15 сағат

Бағдарлама	10. CAKE	11. JAM	12. BAKE
Қабық түсі	Light/medium/dark	-	Light/medium/dark
Нан мөлшері	1250 г	1000 г	750 г
Жұмыс уақыты	01:40	01:35	01:30
1-ші илеу	15	15	15
1-ші көтеру	15	15	15
2-ші көтеру	45	20	60
3-ші көтеру	60	60	60
Жылы ұстау	60	60	60
Кідіріс уақыты	15 сағат	15 сағат	15 сағат

1



2

