



- EN

Instruction manual
- NL

Gebruiksaanwijzing
- FR

Mode d'emploi
- DE

Bedienungsanleitung
- ES

Manual de usuario
- PT

Manual de utilizador
- IT

Manuale utente
- SV

Bruksanvisning
- PL

Instrukcja obsługi
- CS

Návod na použití
- SK

Návod na použitie
- DK

Brugervejledning
- FI

Ohjekirja
- NO

Bruksanvisningen
- RU

Руководство по эксплуатации



Bread Maker Wake Up
01.152006.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCION DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SÚČASTÍ / BESKRIVELSE AF BESTANDDELE / OSÍEN KUVAKSET / BESKRIVELSE AV DELER / ИМКАННЕ ЗАПЧАТКІ



EN Instruction manual

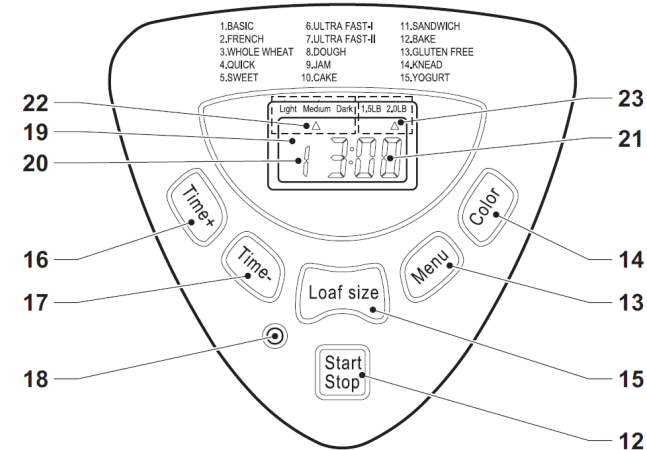
SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord cannot become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthed contact (for class I appliances).
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- To prevent fire or shock hazard do not expose this appliance to rain or moisture.

- Surface is liable to get hot during use.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments.
 - Bed and breakfast type environments.
 - Farm houses.

PARTS DESCRIPTION

- Operation panel
- Lid
- Lid handle
- Viewing window
- Baking compartment
- Bread pan
- Bread pan handle
- Kneading paddle
- Measuring cup
- Measuring spoon
- Hook



Operation panel

- Start/stop button
- Menu button
- Color button
- Loaf size button
- Time + button
- Time - button
- On/off indicator
- Display
- Baking mode indicator
- Baking time indicator
- Roast colour indicator
- Loaf size indicator

BEFORE THE FIRST USE

- Take the appliance and accessories out the box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.
- Before using your appliance for the first time, wipe off all removable parts with a damp cloth. Never use abrasive products.

- Place the device on a flat stable surface and ensure a minimum of 10 cm. free space around the device. This device is not suitable for installation in a cabinet or for outside use.
- Put the power cable into the socket. (Note: Make sure the voltage which is indicated on the device matches the local voltage before connecting the device. Voltage 220V-240V 50Hz).
- Insert the mains plug into the wall socket.
- Set the following baking mode: BAKE.
- Start the baking process. The device starts heating.
- After 10 minutes, remove the mains plug from the wall socket and allow the device to cool down completely.
- When the device is turned on for the first time, a slight odour will occur. This is normal, ensure adequate ventilation. This fragrance is only temporary and will disappear soon.

USE

Setting the baking mode

The baking mode can be set using the menu button (13). The baking mode indicator (20) shows the baking mode.

- Refer to the table below to set the correct baking mode.
- Repeatedly press the menu button (13) to set the baking mode. The appliance will beep each time you press the button.

Note: If the last setting has been reached, it is still possible to adjust the setting. Press the menu button (13) to go back to the first setting.

Baking mode	Name	Application
1	BASIC	White and mixed breads mainly made from wheat flour or rye flour. The bread has a compact consistency. Use normal yeast for the baking mode.
2	FRENCH	Light breads made from fine flour. The bread is usually fluffy and has a crispy crust. The baking mode is not suitable for baking recipes requiring butter, margarine or milk.
3	WHOLE WHEAT	Heavy breads with heavy varieties of flour requiring a longer phase of kneading and rising. The bread has a compact consistency.
4	QUICK	Kneading, rising and baking bread in less time than when using the baking mode "BASIC". The bread is usually small and has a dense texture. Use baking powder instead of baking yeast.
5	SWEET	Breads with sweet additives (sugar, chocolate, dry fruits or fruit juices). The bread has an airy consistency and a light texture.
6	ULTRA-FAST-I	Kneading, rising and baking a loaf of bread (1.5LB) in a shortest time. The bread is usually smaller and coarser than when using the baking mode "QUICK". Use quick-rise yeast for the baking mode.
7	ULTRA-FAST-II	Kneading, rising and baking a loaf of bread (2.0LB) in a shortest time. The bread is usually smaller and coarser than when using the baking mode "QUICK". Use quick-rise yeast for the baking mode.
8	DOUGH	Kneading and rising, without baking. Making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
9	JAM	Making jam and marmalade.
10	CAKE	Kneading, rising and baking cakes. Use baking powder instead of baking yeast.
11	SANDWICH	Kneading, rising and baking sandwiches. The bread has a light texture and a thin crust.
12	BAKE	Additional baking of breads that are too light or not baked through, without kneading or rising.
13	GLUTEN FREE*	Gluten-free dough is usually wetter than normal dough. Do not over-mix or over-knead gluten-free dough. Gluten-free dough must rise only once and requires a longer baking time than normal dough. Add additional ingredients to the basic ingredients at the very beginning of the baking process.
14	KNEAD	Kneading, without rising and baking.
15	YOGURT	Rising, without kneading and baking. Available times: 6 hours or 8 hours. Press the TIME + button (16) or the TIME - button (17) to select the time. Press the START/STOP button (12) to set the time.

* A gluten-free diet is recommended for persons suffering from celiac disease (gluten enteropathy) and wheat allergy. The gluten free diet is completely free of ingredients derived from gluten-containing cereals (wheat, rye, barley, etc.). The gluten-free diet is also completely free of gluten as a food additive in the form of a flavoring, stabilizing or thickening agent. Additionally, some gluten free diets exclude oats.

Setting the roast colour

The roast color can be set using the color button (14). The roast color indicator (22) shows the roast color: light / medium / dark.

Note: The roast color can not be set in the following baking modes: dough / jam / cake / sandwich / bake / knead / yogurt.

- Repeatedly press the color button (14) to set the roast colour. The appliance will beep each time you press the button.

Note: If the last setting has been reached, it is still possible to adjust the setting. Press the color button (14) to go back to the first setting.

Setting the loaf size

The loaf size can be set using the loaf size button (15). The loaf size indicator (23) shows the loaf size: 1.5LB / 2.0LB.

Note: The loaf size can only be set in the following baking modes: Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich, Gluten free.

- Repeatedly press the loaf size button (15) to set the loaf size. The appliance will beep each time you press the button.

Note: If the last setting has been reached, it is still possible to adjust the setting. Press the loaf size button (15) to go back to the first setting.

Delaying the baking process

The appliance has a delay start function (max. 13 hours) which makes it possible to program the time before starting the baking process.

The baking process can be delayed using the time + button (16) and the time - button (17). The baking time indicator (21) shows the baking time.

Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:

- Do not delay the baking process for recipes with perishable ingredients (eggs, cheese, fresh milk, etc.).

Note: The baking process can only be delayed in the following baking modes: Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Dough, Cake, Sandwich, Bake, Gluten free.

- Press the time + button (16) to increase the time by 10 minutes. Keep the button pressed to accelerate the process.
- Press the time - button (17) to decrease the time by 10 minutes. Keep the button pressed to accelerate the process.

Example:

- The current time is 7:30 p.m.
- The delayed finish time is 8 a.m.
- The difference between the delayed finish time and the current time is 12.5 hours.
- Press the time + button (16) or the time - button (17) until the baking time indicator (21) shows "12:30".

Starting and stopping the baking process

The Start/Stop button (12) must be used to start and stop the baking process.

- If the baking process is set, press the Start/Stop button (12) to start the process. The on/off indicator (18) comes on.

- If the baking process is running, press the Start/Stop button (12) until a beep sounds to stop the process. The on/off indicator (18) goes off.

Hints for use

- Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:
 - Before assembly or disassembly, remove the mains plug from the wall socket and
 - wait until the appliance has cooled down.
 - Allow the bread pan to cool down before removing the bread.
 - Mount the kneading paddle (8) onto the spindle (24) into the bottom of the bread pan (6).
 - Put the ingredients into the bread pan (6) in the required order. If necessary, use the measuring cup (10) or the measuring spoon (11) to add the ingredients.
 - Open the lid (2) using the lid handle (3).
 - Mount the bread pan (6) into the bottom of the baking compartment (5). Lock the bread pan (6) by turning it clockwise.
 - Close the lid (5) using the lid handle (3).
 - Insert the mains plug into the wall socket. The appliance will beep. The display (19) comes on. The baking mode indicator (20) shows "1". The baking time indicator (21) shows "3:00". The roast colour indicator (22) indicates "medium". The loaf size indicator (23) indicates "2.0LB".
 - Set the baking mode using the menu button (13).
 - Set the roast colour using the color button (14).
 - If necessary, delay the baking process using the time + button (16) and the time - button (17).
 - Press the Start/Stop button (12) to start the process. The on/off indicator (18) comes on. The display (19) counts down during the process.
 - Regularly look through the viewing window (4) to check whether the food is baked and to make sure that it does not burn.
- Note: In the following baking modes, beeps will sound during the baking process to prompt you to add ingredients: Basic, French, Whole wheat, Cake, Sandwich, Gluten free.
- Note: Steam can escape through the lid during the baking process. This is normal operation.
- If the process is completed, ten beeps will sound to indicate the end of the process.
 - The appliance will keep the food warm for a maximum of 60 minutes.
 - A beep will sound to indicate the end of the process.
 - The on/off indicator (18) goes off.
- Note: The appliance will not keep the food warm in the following baking modes: Dough, Jam, Knead, Yogurt. If the process is completed, a beep will sound to indicate the end of the process. The on/off indicator (18) goes off.

- Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:
- Use oven gloves to remove the bread pan from the baking compartment and the bread from the bread pan. The bread pan and the bread become very hot during use.
 - Unlock the bread pan (6) by turning it counterclockwise. Remove the bread pan (6) from the baking compartment (5) using the bread pan handle (7).
 - Remove the bread from the bread pan (6). If necessary, use a rubber or plastic spatula.
 - Note: If the kneading paddle remains in the bread pan, fill the bread pan with hot water to remove the kneading paddle. Do not use sharp or metal objects to remove the kneading paddle.
 - If the kneading paddle remains in the bread, use the hook (11) to remove the kneading paddle. Do not use sharp or metal objects to remove the kneading paddle.

- Remove the mains plug from the wall socket. The display (19) goes off.
- Allow the appliance to cool down completely.

General tips

- Make sure that the ingredients are of good quality and at room temperature.
- Place the appliance on a stable and flat surface.
- If the baking compartment is still warm, allow it to cool down completely before use.
- Put the ingredients into the bread pan in the required order:
 - Put the liquid ingredients into the bread pan.
 - Put a small amount of flour into the bread pan.
 - Put the solid ingredients into the bread pan.
 - Put the rest of the flour into the bread pan. Make sure that all solid ingredients are covered by the flour.
 - Make a small indentation on one side of the flour. Pour the baking yeast or the baking powder into the indentation.
 - Make sure that the baking yeast or the baking powder does not come into contact with salt or liquid ingredients.

- Preferably use bread-making flour. If you use heavy flour (wheat flour, rye flour, corn flour, etc.), the bread will rise less than if you use light flour. Use the correct amount of flour. If necessary, use a kitchen scale to measure the amount of flour.
- Use the correct amount of baking yeast. Use dried active baking yeast instead of baking powder. If you use fresh yeast, use thrice more yeast than if you use dried yeast and solve the yeast in a small amount of lukewarm water. Make sure that the baking yeast does not come into contact with water, milk, salt, or sugar.
- Use lukewarm water. If possible, use tap water. If you use eggs, break the eggs and add them to the water.
- If you use milk, use fresh milk or milk powder. If you use milk powder, add the required amount of water to the milk powder. If you want to add water to the fresh milk, the total amount of milk and water must be equal to the required amount for the recipe.
- If you use sugar, preferably use white sugar, brown sugar, or honey. Do not use refined sugar or sugar cubes.
- If you use salt, the yeast will rise better and the bread will have more taste.
- If you use butter or oil, the bread will become softer and have more taste. If you use butter, cut the butter into pieces or allow it to become soft.
- Keep the lid closed during the baking process.
- If the baking process is completed, use oven gloves to remove the bread pan from the baking compartment and the bread from the bread pan.
- Allow the bread to cool down before cutting the bread into slices. If you want to eat the bread when it is still warm, it is recommended to cut the bread into slices of 2.5 cm.
- Use a serrated knife or an electric knife to cut the bread into slices.
- Keep the bread in an hermetically sealed container to keep the bread fresh as long as possible (approximately 2 days). If the bread contains eggs, the bread must be consumed the same day. If the bread contains neither butter nor oil, the bread must be consumed the same day. Do not keep the bread in the refrigerator.
- If you want to keep the bread in the freezer, put the bread into a freezing bag before putting it into the freezer.

Memory function

- The appliance is equipped with a memory function. If the power supply is interrupted, the baking process will be continued automatically after 10 minutes, even without pressing the Start/Stop button (12).
- Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes: If the power supply is interrupted for more than 10 minutes, the memory function will not work. Remove the old ingredients from the bread pan (6). (Do not use the old ingredients for other cooking purposes!) Put new ingredients into the bread pan (6). Restart the appliance. If the dough is not yet in the rising phase when the power supply is interrupted, you can press Start/Stop button (12) to continue the program from the beginning.

Error messages

- If the display shows "HHH" after pressing the Start/Stop button (12), the temperature in the baking compartment is too high. The appliance will not operate until it has cooled down. Open the lid and allow the appliance to cool down for 10-20 minutes.

- If the display (19) shows "EEE" after pressing the Start/Stop button (12), the temperature sensor is disconnected. Have the temperature sensor checked by an authorised repair agent.

RECIPES

This recipe list provides a small overview of recipes which are specifically created for the appliance. For other recipes, please refer to a recipe book for bread makers.

Bread:

Ingredients	Quantity
High-gluten flour	2.25 cups
Dried active baking yeast	1.25 tsp.
Salt	1 tsp.
Sugar	1.5 tbsp.
Skim milk powder	1 tbsp.
Oil	1 tbsp.
Water	0.75 cup + 1 tbsp.

Note: The ingredients and quantities are applicable to the following baking modes: BASIC. Other ingredients and quantities maybe applicable to the following baking modes: ULTRA FAST-I / ULTRA FAST-II.

Corn bread

Ingredients	Quantity
High-gluten flour	2 cups
Cornmeal	0.25 cup
Dried active baking yeast	1.5 tsp.
Salt	1 tsp.
Sugar	2 tbsp.
Skim milk powder	0.75 cup
Oil	2 tbsp.
Eggs	1
Water	0.75 cup + 1 tbsp.

Note: The ingredients and quantities are applicable to the following baking modes: BASIC. Other ingredients and quantities may be applicable to the following baking modes: ULTRA FAST-I / ULTRA FAST-II.

Walnut bread

Ingredients	Quantity
High-gluten flour	2 cups
Dried active baking yeast	1.5 tsp.
Salt	1 tsp.
Sugar	1.5 tbsp.
Skim milk powder	1 tbsp.
Oil	1 tbsp.
Walnuts (chopped)	0.33 cup
Water	0.75 cup

Note: The ingredients and quantities are applicable to the following baking modes: SWEET.

French bread

Ingredients	Quantity
High-gluten flour	2.25 cups
Dried active baking yeast	1.25 tsp.
Salt	1 tsp.
Sugar	1 tbsp.
Oil	1 tbsp.
Water	0.75 cup + 2 tbsp.

Note: The ingredients and quantities are applicable to the following baking modes: FRENCH.

Whole-wheat bread

Ingredients	Quantity
Whole-wheat flour	2.25 cups
Dried active baking yeast	2.25 tsp.
Salt	1 tsp.
Brown sugar	2 tbsp.
Oil	2 tbsp.
Water	0.75 cup

Note: The ingredients and quantities are applicable to the following baking modes: GLUTEN FREE.

White bread

Ingredients	Quantity
White rice flour	1.5 cups
Soy flour	2 tbsp.
Potato flour	0.5 cup
Tapioca flour	3 tbsp.
Xanthan gum	1 tsp.
Quick-rise yeast	1.5 tsp.
Salt	1 tsp.
Sugar	2 tbsp.
Skim milk powder	6 tbsp.
Oil	2 tbsp.
Cider vinegar	0.5 tsp.
Eggs (XL)	2
Water	0.5 cup + 3 tbsp.

Ingredients	Quantity
White rice flour	1.5 cups
Potato flour	0.5 cup
Tapioca flour	0.25 cup

Xanthan gum	1 tsp.
Quick-rise yeast	1.5 tsp.
Salt	1 tsp.
Sugar	2 tbsp.
Skim milk powder	0.5 tbsp.
Oil	2 tbsp.
Cider vinegar	0.5 tsp.
Lemon zest	1.5 tsp.
Eggs (XL)	2
Water	0.75 cup + 2 tbsp.

Dough:

Note: The ingredients and quantities are applicable to the following baking modes: DOUGH.

Pasta dough

Ingredients	Quantity
All-purpose flour	1 cup
Semolina flour	0.5 cup
Salt	0.5 tsp.
Olive oil	1 tbsp.
Eggs (beaten)	1
Water	0.25 cup

Pizza dough

Ingredients	Quantity
High-gluten flour	2.25 cups
Dried active baking yeast	1 tsp.
Salt	0.5 tsp.
Sugar	1 tbsp.
Olive oil	1 tbsp.
Water	0.75 cup

Bagel dough

Ingredients	Quantity
High-gluten flour	2 cups
Dried active baking yeast	2.25 tsp.
Salt	1 tsp.
Sugar	2 tbsp.
Water	0.75 cup

Jam:

Note: The ingredients and quantities are applicable to the following baking modes: JAM.

Strawberry jam

Ingredients	Quantity
Frozen strawberries (thawed, crushed)	225 g
Strawberries (fresh)	2 cups
Dry pectin	0.5 package
Sugar	0.75 cup
Lemon juice	1.5 tsp.

Quick bread:

Note: The ingredients and quantities are applicable to the following baking modes: QUICK.

Muffin quick bread

Ingredients	Quantity
All-purpose flour	1.25 cups
Baking powder	2 tsp.
Vanilla extract	0.5 tsp.
Salt	0.25 tsp.
Sugar	6 tbsp.
Skim milk powder	2 tbsp.
Butter (softened)	0.5 cup
Eggs (XL)	2
Raisin quick bread	

Ingredients	Quantity
All-purpose flour	1.25 cups
Baking powder	2 tsp.
Vanilla extract	0.5 tsp.
Salt	0.25 tsp.
Sugar	6 tbsp.
Milk	0.5 cup
Butter (softened)	0.5 cup
Eggs (XL)	2
Raisins	0.25 cup

Cake:

Note: The ingredients and quantities are applicable to the following baking modes: CAKE.

Normal cake

Ingredients	Quantity
Cake mix (any flavour)	65 g
Vegetable oil	0.33 cup
Eggs (XL)	3
Water	1.25 cups

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug the device and let it cool down completely before cleaning
- Clean the outside with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, steel wool or a scouring pad as this will damage the device. Do not immerse in water or other liquid.
- Thoroughly dry the outside of the device with a clean, dry cloth.
- Clean the lid and the baking compartment with a soft, damp cloth. Thoroughly dry the lid and the baking compartment with a clean, dry cloth.
- Clean the bread pan in soapy water. Thoroughly dry the bread pan with a clean, dry cloth.
- If the kneading paddle is clogged, clean the kneading paddle with a wooden or plastic toothpick. Clean the kneading paddle in soapy water.
- Thoroughly dry the kneading paddle with a clean, dry cloth.
- Do not use sharp objects to clean the device.
- Do not use oven cleaners to clean the inside of the device.

ENVIRONMENT



This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, its packaging and packaging instructions puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling of used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

Support
You can find all available information and spare parts at www.princesshome.eu!

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEID

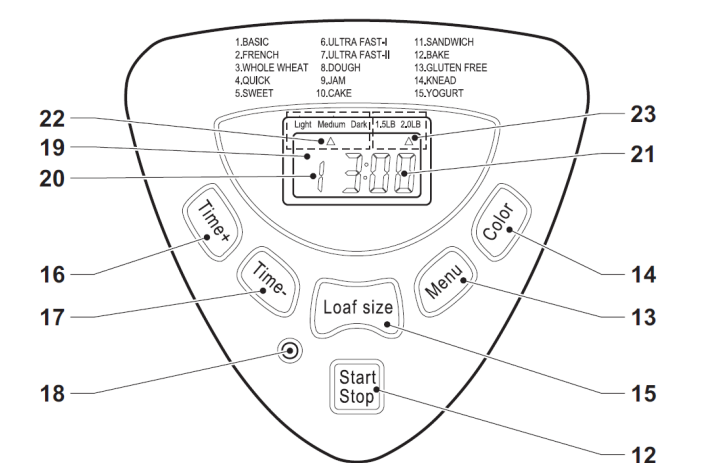
- Als u de veiligheidsinstructies negeert, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de mogelijke schade.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg dat het snoer niet in de war kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact (voor klasse I-apparaten).
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.
- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.
- Het apparaat niet aan regen of vocht blootstellen om brand- of schokgevaar te voorkomen.

-  Het oppervlak wordt heet tijdens gebruik.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:
 - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
 - Bed&Breakfast-type omgevingen.
 - Boerderijen.

BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN

- Bedieningspaneel
- Deksel
- Handgreep van deksel
- Kijkvenster
- Bakgedeelte
- Broodpan
- Handgreep van broodpan
- Kneder
- Maatbeker
- Maatpepel
- Haak



- Bedieningspaneel**
- Start/stop-knop
 - Menuknop
 - Kleurknop
 - Grammenknop
 - Tijdknop +
 - Tijdknop -
 - Aan/uit-lampje

- Display
- Bakmodusindicatie
- Korstkleurindicatie
- Grootte-indicatie

VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, de beschermvlie of het plastic van het apparaat.
- Veeg voor het eerste gebruik van het apparaat alle afneembare onderdelen af met een vochtige doek. Gebruik nooit schurende producten.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond. Zorg voor minimaal 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw of gebruik buitenshuis.
- Sluit het netsnoer aan op het stopcontact. (Let op: Zorg er voor het aansluiten van het apparaat voor dat het op het apparaat aangegeven voltage overeenkomt met de plaatselijke netspanning. Voltage 220V-240V 50Hz).
- Plaats de netstekker in het stopcontact.
- Stel de volgende bakmodus in: BAKE.
- Start het bakproces. Het apparaat wordt opgewarmd.
- Haal na tien minuten de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
- Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld, zal het een lichte geur afgeven. Dit is normaal. Zorg voor voldoende ventilatie. Deze geur is slechts tijdelijk en zal spoedig verdwijnen.

GEBRUIK

De bakmodus instellen

- De bakmodus kan worden ingesteld met de menuknop (13). De bakmodusindicatie (20) geeft de bakmodus aan.
- Raadpleeg de onderstaande tabel voor de juiste bakmodus.
- Druk herhaaldelijk op de menuknop (13) om de bakmodus in te stellen. Elke keer dat u op de knop drukt, hoort u een piepje.
- Opmerking: ook als u de laatste stand hebt bereikt, kunt u nog een andere stand selecteren. Druk op de menuknop (13) om terug te gaan naar de eerste stand.

Bakmodu s	Naam	Gebruik
1	BASIC	Wit en gemengd brood gemaakt van hoogstzakelijk tarwemeel of roggemeel. Het brood heeft een compacte consistentie. Gebruik normale gist voor de bakmodus.
2	FRENCH	Licht brood gemaakt van fijn meel. Het brood is vaak luchtig en heeft een knapperige korst. De bakmodus is niet geschikt voor recepten met boter, margarine of melk.
3	WHEAT WHEAT	Zwaar brood met zware meelsoorten waarvoor een langere kneed- en rijfsfase nodig is. Het brood heeft een compacte consistentie.
4	QUICK	Brood kneden, laten rijzen en bakken in een kortere tijd dan in de bakmodus BASIC. Het brood is vaak klein en is vaster van structuur. Gebruik bakpoeder in plaats van gist.
5	SWEET	Brood moet zoete toevoegingsmiddelen (suiker, chocolade, gedroogd fruit of vruchtensap). Het brood is licht en luchtig.
6	ULTRA-FAST-I	Een brood (680 g) kneden, laten rijzen en bakken in de kortste tijd. Het brood is vaak kleiner en grover dan met de bakmodus QUICK. Gebruik snelwerkende gist voor de bakmodus.
7	ULTRA-FAST-II	Een brood (900 g) kneden, laten rijzen en bakken in de kortste tijd. Het brood is vaak kleiner en grover dan met de bakmodus QUICK. Gebruik snelwerkende gist voor de bakmodus.
8	DOUGH	Kneden en laten rijzen, zonder te bakken. Broodjes, pizza, gestoomd brood enz. maken
9	JAM	Jam en marmelade maken.
10	CAKE	Cake kneden, laten rijzen en bakken. Gebruik bakpoeder in plaats van gist.
11	SANDWIC H	Sandwiches kneden, laten rijzen en bakken. Het brood heeft een lichte structuur en een dunne korst.
12	BAKE	Brood dat te licht is of niet gaar is extra lang bakken zonder te kneden of te laten rijzen.
13	GLUTEN FREE*	Glutenvrij deeg is meestal vochtiger dan normaal deeg. Mix of kneed glutenvrij deeg niet te veel. Glutenvrij deeg dient slechts één keer te rijzen en vereist een langere baktijd dan normaal deeg. Voeg extra ingrediënten meteen aan het begin van het bakproces toe aan de basisingredienten.
14	KNEAD	Kneden, zonder te laten rijzen en te bakken.
15	YOGURT	Laten rijzen, zonder te kneden en te bakken. Beschikbare tijden: 6 uur of 8 uur. Druk op de knop TIME + (-16) of de knop TIME - (-17) om de tijd te selecteren. Druk op de START/STOP-knop (12) om de tijd in te stellen.

* Een glutenvrij dieet wordt aanbevolen voor mensen met coeliakie (glutenintolerantie) en tarweallergie. Het glutenvrije dieet is geheel vrij van ingrediënten die afkomstig zijn van glutenhoudende granen (tarwe, rogge, gerst enz.). Daarnaast is het glutenvrije dieet geheel vrij van gluten als voedseladditief in de vorm van een smaakstof of stabilisatie- of verdikkingsmiddel. Bepaalde glutenvrije diëten zijn bovendien vrij van haver.

De korstkleur instellen

De korstkleur kan worden ingesteld met de kleurknop (14). De korstkleurindicatie (22) geeft de kleur van de korst aan: light/medium/dark (licht/gemiddeld/donker).

- Opmerking: De korstkleur kan niet worden ingesteld in de volgende bakmodi: dough / jam / cake / sandwich / bake / knead / yogurt.
- Druk herhaaldelijk op de kleurknop (14) om de korstkleur in te stellen. Elke keer dat u op de knop drukt, hoort u een piepje.
- Opmerking: ook als u de laatste stand hebt bereikt, kunt u nog een andere stand selecteren. Druk op de kleurknop (14) om terug te gaan naar de eerste stand.

De grootte van het brood instellen

De grootte van het brood kan worden ingesteld met de grammenknop (15). De grootte-indicatie (23) geeft het aantal grammen aan: 1.5LB/2.0LB (680 g/900 g)

- Opmerking: de grootte kan alleen worden ingesteld in de volgende bakmodi: Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich, Gluten free.
- Druk herhaaldelijk op de grammenknop (15) om de grootte van het brood in te stellen. Elke keer dat u op de knop drukt, hoort u een piepje.
- Opmerking: ook als u de laatste stand hebt bereikt, kunt u nog een andere stand selecteren. Druk op de grammenknop (15) om terug te gaan naar de eerste stand.

Het bakproces uitstellen

Het apparaat is uitgerust met een uitstelfunctie (max. 13 uur), waarmee de tijd kan worden geprogrammeerd voordat het bakproces wordt gestart. Het bakproces kan worden uitgesteld met de knop TIME + (-16) en de knop TIME - (-17). De baktijdindicatie (21) geeft de baktijd aan.

- Lees het volgende voordat u verdergaat:
- Stel het bakproces niet uit voor recepten met bederfelijke ingrediënten (eieren, kaas, verse melk enz.).
- Opmerking: het bakproces kan alleen worden uitgesteld in de volgende bakmodi: Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Dough, Cake, Sandwich, Bake, Gluten free.

- Druk op de knop TIME + (-16) om de tijd met tien minuten te verlengen. Houd de knop ingedrukt om de tijd sneller te laten oplopen.
- Druk op de knop TIME - (-17) om de tijd met tien minuten te verkorten. Houd de knop ingedrukt om de tijd sneller te laten oplopen.

Voorbeeld:

- Het is nu 19.30 uur.
- Het brood moet 8.00 uur klaar zijn.
- Het verschil tussen de eindtijd en de huidige tijd is 12,5 uur.
- Druk op de knop TIME + (-16) of de knop TIME - (-17) tot de baktijdindicatie (21) '12:30' aangeeft.

Het bakproces starten en stoppen

- Om het bakproces te starten en te stoppen, gebruikt u de Start/Stop-knop (12).
- Als het bakproces is ingesteld, drukt u op de Start/Stop-knop (12) om het proces te starten. Het aan/uit-lampje (18) gaat branden.
- Als u het proces wilt stoppen, drukt u tijdens het bakproces op de Start/ Stop-knop (12) tot u een piepje hoort. Het aan/uit-lampje (18) gaat uit.

Tips voor gebruik

- Lees het volgende voordat u verdergaat:
- Haal voordat u het apparaat monteert of demonteert de stekker uit het stopcontact en
- wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Laat de broodpan afkoelen voordat u het brood eruit haalt.
- Monteer de kneder (8) op de spoel (24) onder in de broodpan (6).
- Doe de ingrediënten in de vereiste volgorde in de broodpan (6). Gebruik indien nodig de maatbeker (10) of de maatpepel (11) om de ingrediënten toe te voegen.
- Open het deksel (2) met de handgreep van het deksel (3).
- Monteer de broodpan (6) onder in het bakgedeelte (5). Vergrendel de broodpan (6) door deze rechtsonder te draaien.
- Sluit het deksel (5) met de handgreep van het deksel (3).
- Doe de stekker in het stopcontact. U hoort een piepje. Het display (19) wordt ingeschakeld. De bakmodusindicatie (20) geeft "I" weer. De baktijdindicatie (21) geeft "3:00" weer. De korstkleurindicatie (22) geeft "medium" weer. De grootte-indicatie (23) geeft "2.0LB" (900 g) weer.
- Stel de bakmodus in met de menuknop (13).
- Stel de korstkleur in met de kleurknop (14).
- U kunt het bakproces uitstellen met de knop TIME + (-16) en de knop TIME - (-17).
- Druk op de Start/Stop-knop (12) om het proces te starten. Het aan/uit-lampje (18) gaat branden. Op het display (19) wordt tijdens het proces afgeteld.
- Kijk regelmatig door het kijkvenster (4) om te controleren of de inhoud gebakken wordt en te voorkomen dat deze te donker wordt.

Opmerking: in de volgende bakmodi hoort u piepjes tijdens het bakproces, zodat u weet wanneer u ingrediënten kunt toevoegen: Basic, French, Whole wheat, Cake, Sandwich, Gluten free.

- Opmerking:** tijdens het bakproces kan er via het deksel stoom ontsnappen. Dit is normaal.
- Als het proces is voltooid, hoort u tien piepjes.
- Het apparaat houdt de inhoud maximaal 60 minuten warm.
- U hoort een piepje dat het eind van het proces aangeeft.
- Het aan/uit-lampje (18) gaat uit.
- Opmerking:** het voedsel wordt in de volgende bakmodi niet warmgehouden: Dough, Jam, Knead, Yogurt. Als het proces is voltooid, hoort u een piepje. Het aan/uit-lampje (18) gaat uit.
- Lees het volgende voordat u verdergaat:
- Gebruik ovenwanten wanneer u de broodpan uit het bakgedeelte verwijdert en het brood uit de broodpan haalt. De broodpan en het brood worden erg heet tijdens gebruik.
- Ontgrendel de broodpan (6) door deze linksom te draaien. Gebruik de handgreep van de broodpan (7) om de broodpan (6) uit het bakgedeelte (5) te verwijderen.
- Haal het brood uit de broodpan (6). Gebruik indien nodig een rubberen of plastic spatel.

- Opmerking: als de kneder in de broodpan achterblijft, vult u de broodpan met heet water om de kneder te verwijderen. Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen om de kneder te verwijderen.
- Als de kneder in het brood blijft zitten, gebruikt u de haak (11) om de kneder te verwijderen. Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen om de kneder te verwijderen.

- Verwijder de stekker uit het stopcontact. Het display (19) wordt uitgeschakeld.
- Laat het apparaat volledig afkoelen.

Algemene tips

- Zorg ervoor dat de ingrediënten van goede kwaliteit en op kamertemperatuur zijn.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Als het bakgedeelte nog warm is, laat u dit volledig afkoelen voordat u het gebruikt.
- Doe de ingrediënten in de vereiste volgorde in de broodpan:
 - Doe de vloeibare ingrediënten in de broodpan.
 - Doe een kleine hoeveelheid meel in de broodpan.
 - Doe de vaste ingrediënten in de broodpan.
 - Doe de rest van het meel in de broodpan. Zorg ervoor dat het meel alle vaste ingrediënten bedekt.
- Maak aan één kant een klein kuiltje in het meel. Strooi de gist of het bakpoeder in het kuiltje.
- Zorg ervoor dat de gist of het bakpoeder niet in contact komt met het zout of de vloeibare ingrediënten.

- Gebruik bij voorkeur broodbakmeel. Als u zwaar meel gebruikt (tarwemeel, roggemeel, maïsmeel enz.), zal het brood minder goed rijzen dan als u licht meel gebruikt. Gebruik de juiste hoeveelheid meel. Gebruik indien nodig een keukenweegschaal om de hoeveelheid meel af te wegen.
- Gebruik de juiste hoeveelheid gist. Gebruik gedroogde instant gist in plaats van bakpoeder. Als u verse gist gebruikt, gebruikt u drie keer zoveel gist als wanneer u gedroogde gist gebruikt en lost u de gist op in een kleine hoeveelheid lauw water. Zorg ervoor dat de gist niet in contact komt met water, melk, zout of suiker.
- Gebruik lauw water. Gebruik indien mogelijk kraanwater. Als u eieren gebruikt, breekt u deze en voegt u ze toe aan het water.
- Als u melk gebruikt, gebruik dan verse melk of melkpoeder. Als u melkpoeder gebruikt, voegt u de vereiste hoeveelheid water toe aan het melkpoeder. Als u water aan de verse melk wilt toevoegen, moet de totale hoeveelheid melk en water gelijk zijn aan de vereiste hoeveelheid voor het recept.
- Als u suiker gebruikt, gebruik dan bij voorkeur witte suiker, bruine suiker of honing. Gebruik geen geraffineerde suiker of suikerklontjes.
- Als u zout gebruikt, zal de gist beter rijzen en zit er meer smaak aan het brood.
- Als u boter of olie gebruikt, wordt het brood zachter en zit er meer smaak aan het brood. Als u boter gebruikt, snijdt u dit in kleine klontjes of laat u het zacht worden.
- Houd het deksel tijdens het bakproces gesloten.
- Gebruik ovenwanten wanneer het bakproces is voltooid en u de broodpan uit het bakgedeelte verwijdert en het brood uit de broodpan haalt.
- Laat het brood afkoelen voordat u het gaat snijden. Als u het brood wilt eten als het nog warm is, wordt het aanbevolen om het brood in sneetjes van 2,5 cm dik te snijden.
- Gebruik een geland mes of een elektrisch mes om het brood te snijden.
- Bewaar het brood in een luchtdicht afgesloten trommel om het zo lang mogelijk vers te houden (ongeveer 2 dagen). Als er ei in zit, moet het brood dezelfde dag nog worden geconsumeerd. Als er geen boter of olie in zit, moet het brood dezelfde dag nog worden geconsumeerd. Bewaar het brood niet in de koelkast.

- Als u het brood in de vriezer wilt bewaren, doet u dat in een diepvrieszak.

Geheugenfunctie

- Het apparaat is uitgerust met een geheugenfunctie. Als de stroomtoevoer wordt onderbroken, wordt het bakproces na tien minuten automatisch hervat. Hiervoor hoeft u niet op de Start/Stop-knop te drukken (12).
- Lees het volgende voordat u verdergaat:
- Als de stroomtoevoer langer dan tien minuten onderbroken is, werkt de geheugenfunctie niet. Verwijder de oude ingrediënten uit de broodpan (6). (Gebruik de oude ingrediënten niet in een ander gerecht!) Doe nieuwe ingrediënten in de broodpan (6). Start het apparaat opnieuw. Als het deeg nog niet bezig is met rijzen op het moment dat de stroomtoevoer wordt onderbroken, kunt u op de Start/Stop-knop (12) drukken om het programma opnieuw vanaf het begin te starten.

Foutmeldingen

- Als op het display 'HHH' wordt weergegeven nadat u op de Start/Stop-knop (12) hebt gedrukt, is de temperatuur in het bakgedeelte te hoog. Het apparaat werkt pas nadat het is afgekoeld. Open het deksel en laat het apparaat tien tot twintig minuten afkoelen.
- Als op het display (19) 'EE' wordt weergegeven nadat u op de Start/Stop-knop (12) hebt gedrukt, is de temperatuursensor losgekoppeld. Laat de temperatuursensor controleren door een erkende reparateur.

RECEPTEN

Deze receptenlijst geeft een klein overzicht van recepten die specifiek zijn bedoeld voor het apparaat. Raadpleeg voor andere recepten een receptenboek voor broodbakmachines.

Brood:

Witbrood

Ingrediënten	Hoeveelheid
Meel (hoog glutengehalte)	2,25 koppen
Gedroogde actieve bakgist	1,25 tl.
Zout	1 tl.
Suiker	1,5 el.
Mager melkpoeder	1 el.
Olie	1 el.
Water	0,75 kop + 1 el.

Let op: De ingrediënten en hoeveelheden zijn van toepassing op de volgende bakmodi: BASIC. Andere ingrediënten en hoeveelheden kunnen van toepassing zijn op de volgende bakmodi: ULTRA FAST-I / ULTRA FAST-II.

Maïsbrood

Ingrediënten	Hoeveelheid
Meel (hoog glutengehalte)	2 koppen
Maïsmeel	0,25 kop
Gedroogde actieve bakgist	1,5 tl.
Zout	1 tl.
Suiker	2 el.
Mager melkpoeder	0,75 kop
Olie	2 el.
Eieren	1
Water	0,75 kop + 1 el.

Let op: De ingrediënten en hoeveelheden zijn van toepassing op de volgende bakmodi: BASIC. Andere ingrediënten en hoeveelheden kunnen van toepassing zijn op de volgende bakmodi: ULTRA FAST-I / ULTRA FAST-II.

Walnotenbrood

Ingrediënten	Hoeveelheid
Meel (hoog glutengehalte)	2 koppen
Gedroogde actieve bakgist	1,5 tl.
Zout	1 tl.
Suiker	1,5 el.
Mager melkpoeder	1 el.
Olie	1 el.
Walnoten (fijngehakt)	0,33 kop
Water	0,75 kop

Let op: De ingrediënten en hoeveelheden zijn van toepassing op de volgende bakmodi: SWEET.

Frans brood

Ingrediënten	Hoeveelheid
Meel (hoog glutengehalte)	2,25 koppen
Gedroogde actieve bakgist	1,25 tl.
Zout	1 tsp.
Suiker	1 el.
Olie	1 el.
Water	0,75 kop + 2 el.

Let op: De ingrediënten en hoeveelheden zijn van toepassing op de volgende bakmodi: FRENCH.

Volkorenbrood

Ingrediënten	Hoeveelheid
Volkorenmeel	2,25 koppen
Gedroogde actieve bakgist	2,25 tl.
Zout	1 tl.
Bruine suiker	2 el.
Olie	2 el.
Water	0,75 kop

Let op: De ingrediënten en hoeveelheden zijn van toepassing op de volgende bakmodi: WHOLE WHEAT.

Glutenvrij brood:

Let op: De ingrediënten en hoeveelheden zijn van toepassing op de volgende bakmodi: GLUTEN FREE.

Witbrood

Ingrediënten	Hoeveelheid
Witte rijstbloem	1,5 kop
Sojabloem	2 el.
Aardappelbloem	0,5 kop
Zetmeelbloem	3 el.
Xanthangom	1 tl.
Snelrijsgist	1,5 tl.
Zout	1 tl.
Suiker	2 el.
Mager melkpoeder	6 el.
Olie	2 el.
Ciderazijn	0,5 tl.
Eieren (XL)	2
Water	0,5 kop + 3 el.

Maïsbrood

Ingrediënten	Hoeveelheid
Witte rijstbloem	1,5 kop

Zetmeelbloem	2 el.
Maïsmeel	0,75 kop
Xanthangom	1 tl.
Snelrijsgist	1,5 tl.
Zout	1 tl.
Bruine suiker	4 tl.
Mager melkpoeder	6 el.
Olie	2 el.
Ciderazijn	0,5 tl.
Eieren (XL)	2
Water	0,5 kop + 6 el.

Walnotenbrood

Ingrediënten	Hoeveelheid
Witte rijstbloem	1,5 kop
Aardappelbloem	0,5 kop
Zetmeelbloem	0,25 kop
Xanthangom	1 tl.
Snelrijsgist	1,5 tl.
Zout	1 tl.
Suiker	2 el.
Mager melkpoeder	0,5 el.
Olie	2 el.
Ciderazijn	0,5 tl.
Citroenrasp	1,5 tl.
Eieren (XL)	2
Water	0,75 kop + 2 el.

Deeg:

Let op: De ingrediënten en hoeveelheden zijn van toepassing op de volgende bakmodi: DOUGH.

Pastadeeg

Ingrediënten	Hoeveelheid
All-purpose bloem	1 kop
Griesmeelbloem	0,5 tl.
Zout	0,5 tsp.
Olijfolie	1 el.
Eieren (kapotgeslagen)	1
Water	0,25 kop
Pizzadeeg	

Ingrediënten	Hoeveelheid
Meel (hoog glutengehalte)	2,25 kop
Gedroogde actieve bakgist	1 tl.
Zout	0,5 tl.
Suiker	1 el.
Olijfolie	1 el.
Water	0,75 kop
Bageldeeg	

Ingrediënten	Hoeveelheid
Meel (hoog glutengehalte)	2 koppen
Gedroogde actieve bakgist	2,25 tsp.
Zout	1 tl.
Suiker	2 el.
Water	0,75 kop

Jam:

Let op: De ingrediënten en hoeveelheden zijn van toepassing op de volgende bakmodi: JAM.

Aardbeienjam

Ingrediënten	Hoeveelheid
Bavoren aardbeien (ontdooid, fijngemaakt)	225 g
Aardbeien (vers)	2 koppen
Droge pectine	0,5 pak
Suiker	0,75 kop
Citroensap	1,5 tl.

Let op: De ingrediënten en hoeveelheden zijn van toepassing op de volgende bakmodi: QUICK.

Muffinsnelbrood

Ingrediënten	Hoeveelheid
All-purpose bloem	1,25 koppen
Bakpoeder	2 tl.
Vanille-extract	0,5 tl.
Zout	0,25 tl. </



EN Instruction manual
NL Gebruiksaanwijzing
FR Mode d'emploi
DE Bedienungsanleitung
ES Manual de usuario
PT Manual de utilizador
IT Manuale utente
SV Bruksanvisning

PL Instrukcja obsługi
CS Návod na použití
SK Návod na použitie
DK Brugervejledning
FI Ohjekirja
NO Bruksanvisningen
RU Руководство по эксплуатации

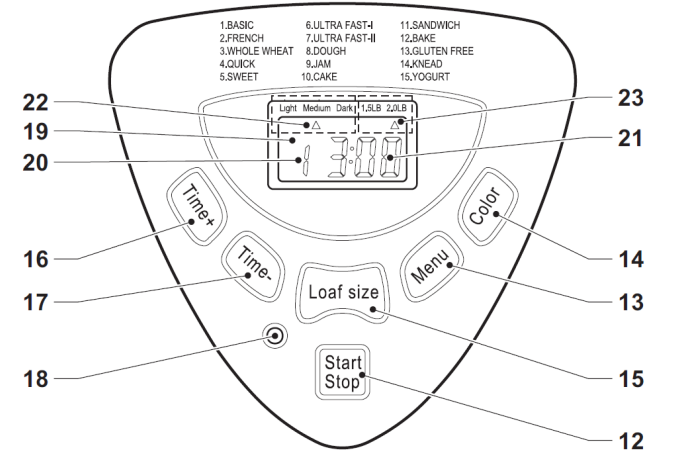


Bread Maker Wake Up
01.152006.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCION DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SÚČASTÍ / BESKRIVELSE AF BESTANDDELE / OSJEN KUVAKSET / BESKRIVELSE AV DELER / ПИЧАНИЕ ЗАПЧАСТИ



11. Crochet



Panneau de commande

- 12. Bouton marche/arrêt
- 13. Bouton « Menu » (Menu)
- 14. Bouton de couleur
- 15. Bouton de taille du pain
- 16. Bouton + Minuterie
- 17. Bouton - Minuterie
- 18. Indicateur marche/arrêt
- 19. Écran
- 20. Indicateur de mode de cuisson
- 21. Indicateur de temps de cuisson
- 22. Indicateur de couleur de cuisson
- 23. Indicateur de taille du pain

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Sortez l'appareil et les accessoires hors de la boîte. Retirez les autocollants, le film protecteur ou le plastique de l'appareil.
- Avant la première utilisation de votre appareil, essuyez toutes les pièces amovibles avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de produits abrasifs.
- Mettez l'appareil sur une surface stable plate et assurez un dégagement tout autour de l'appareil d'au moins 10 cm. Cet appareil ne convient pas à une installation dans une armoire ou à un usage à l'extérieur.
- Branchez le cordon d'alimentation à la prise. (Remarque : Veillez à ce que la tension indiquée sur l'appareil corresponde à celle du secteur local avant de connecter l'appareil. Tension 220V-240V 50Hz).
- Insérez la fiche secteur dans la prise murale.
- Réglez le mode de cuisson suivant: BAKE.
- Lancez le mode de cuisson. L'appareil commence à chauffer.
- Au bout de 10 minutes, débranchez la fiche secteur de la prise murale, et laissez l'appareil entièrement refroidir.
- À la première mise en marche de l'appareil, une légère odeur est perceptible. C'est normal : assurez une ventilation adéquate. Cette odeur est seulement temporaire et disparaît rapidement.

UTILISATION

Réglage du mode de cuisson

- Le mode de cuisson peut être réglé à l'aide du bouton de menu (13). L'indicateur de mode de cuisson (20) indique le mode de cuisson.
- Se reporter au tableau ci-dessous pour paramétrer le bon mode de cuisson.
- Appuyez plusieurs fois sur le bouton menu (13) pour régler le mode de cuisson. L'appareil émet un bip chaque fois que vous appuyez sur le bouton.

Remarque : Une fois le dernier réglage atteint, il est toujours possible de le réajuster. Appuyez sur le bouton menu (13) pour revenir au premier réglage..

Mode de cuisson	Nom	Application
1	BASIC (DE BASE)	Pain blanc et pain mixte principalement à base de farine de blé ou de farine de seigle. Le pain a une texture compacte. Employer de la levure normale pour le mode de cuisson.
2	FRENCH (FRANÇAIS)	Pain léger à base de farine fine. Le pain est habituellement moelleux et croustillant. Ce mode de cuisson ne convient pas pour des recettes à base de beurre, margarine ou lait.
3	WHOLE WHEAT (PAIN COMPLET)	Pain lourd avec des farines complètes, qui prend plus de temps à pétrir et à lever. Le pain a une texture compacte.
4	QUICK (RAPIDE)	Pétrissage, levée et cuisson du pain plus rapide qu'en mode de cuisson « BASIC ». Le pain est habituellement petit, à la texture dense. Utiliser de la levure chimique au lieu de levure de boulanger.
5	SWEET (BRIOCHE)	Pains avec additifs sucrés (sucre, chocolat, fruits secs ou jus de fruits). Le pain a une consistance aérée et une texture légère.
6	ULTRA-FAST-I (ULTRA RAPIDE I)	Pétrissage, levée et cuisson d'un pain (700 gr) en un temps record. Le pain est généralement plus petit et plus brut qu'en mode de cuisson « QUICK » (RAPIDE). Employer de la levure à levée rapide pour le mode de cuisson.
7	ULTRA-FAST-II (ULTRA RAPIDE II)	Pétrissage, levée et cuisson d'un pain (900 gr) en un temps record. Le pain est généralement plus petit et plus brut qu'en mode de cuisson « QUICK » (RAPIDE). Employer de la levure à levée rapide pour le mode de cuisson.
8	DOUGH (PÂTE)	Pétrissage et levée, sans cuisson. Préparation de petits pains, pizza, pain vapeur, etc.
9	JAM (CONFITURE)	Préparation de confiture et de marmelade.
10	CAKE (GÂTEAU)	Pétrissage, levée et cuisson de gâteaux. Utiliser de la levure chimique au lieu de levure de boulanger.
11	SANDWICH	Pétrissage, levée et cuisson de sandwichs. Le pain a une consistance aérée et une croûte fine.
12	BAKE (CUISSON)	Cuisson supplémentaire de pain trop léger ou pas assez cuit, sans pétrissage ni levée.
13	GLUTEN FREE* (SANS GLUTEN)	La pâte sans gluten est habituellement plus humide que de la pâte normale. Ne pas trop mélanger ou ne pas trop pétrir de la pâte sans gluten. La pâte sans gluten ne doit lever qu'une seule fois et nécessite un temps de cuisson plus long que la pâte normale. Ajouter des ingrédients supplémentaires aux ingrédients de base dès le début du processus de cuisson.
14	KNEAD (PÉTRISSAGE)	Pétrissage, sans levée ni cuisson.

15	YOGURT (YAOURT)	Levée, sans pétrissage ni cuisson. Durées disponibles : 6 heures ou 8 heures. Appuyez sur le bouton TIME + (16) ou sur le bouton TIME - (17) pour sélectionner la durée. Appuyez sur le bouton START/ STOP (12) pour régler la durée.
----	-----------------	---

* Un régime sans gluten est recommandé pour les personnes souffrant de maladie coeliaque (entéropathie au gluten) et d'allergie au blé. Le régime sans gluten ne contient aucun ingrédient dérivé de céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, etc.). Le régime sans gluten est également totalement exempt de gluten en tant qu'additif alimentaire sous forme d'arôme, d'agent stabilisant ou d'épaississant. Certains régimes sans gluten excluent même l'avoine.

Réglage de la couleur de la croûte

La couleur de cuisson peut être réglée à l'aide du bouton de couleur (14). L'indicateur de couleur de cuisson (22) indique la couleur de la croûte : light / medium / dark (claire / moyenne / foncée).

Remarque : Impossible de régler la couleur de la croûte dans les modes de cuisson suivants : dough / jam / cake / sandwich / bake / knead / yogurt.

Appuyez plusieurs fois sur le bouton couleur (14) pour régler la couleur de la croûte. L'appareil émet un bip chaque fois que vous appuyez sur le bouton.

Remarque : Une fois le dernier réglage atteint, il est toujours possible de le réajuster. Appuyez sur le bouton de couleur (14) pour revenir au premier réglage.

Réglage de la taille du pain

La taille du pain peut être réglée à l'aide du bouton de taille du pain (15). L'indicateur de taille du pain (23) indique la taille du pain : 1.5LB (700 gr) / 2.0LB (900 gr).

Remarque : La taille du pain ne peut être réglée que dans les modes de cuisson suivants : Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich, Gluten free.

Appuyez plusieurs fois sur le bouton de taille du pain (15) pour régler la taille du pain. L'appareil émet un bip chaque fois que vous appuyez sur le bouton.

Remarque : Une fois le dernier réglage atteint, il est toujours possible de le réajuster. Appuyez sur le bouton de taille du pain (15) pour revenir au premier réglage.

Report du processus de cuisson

L'appareil dispose d'une fonction de démarrage différé (max. 13 heures) qui permet de programmer la durée avant le début du processus de cuisson.

Le processus de cuisson peut être différé à l'aide du bouton + de la minuterie (16) et du bouton - de la minuterie - (17). L'indicateur de temps de cuisson (21) indique le temps de cuisson.

Avant de commencer, veuillez faire attention à ce qui suit :

- Ne pas différer le processus de cuisson pour des recettes à base d'ingrédients périssables (œufs, fromages, lait frais, etc.).

Remarque : Le processus de cuisson ne peut être différé que pour les modes de cuisson suivants : Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Dough, Cake, Sandwich, Bake, Gluten free.

- Appuyez sur le bouton + de la minuterie (16) pour prolonger la durée de 10 minutes. Maintenir le bouton appuyé pour accélérer le processus.
- Appuyez sur le bouton - de la minuterie (17) pour raccourcir la durée de 10 minutes. Maintenir le bouton appuyé pour accélérer le processus.

Exemple :

- Il est actuellement 19h30.
- La fin différée est programmée pour 8 heures.
- 12h30 séparent la fin différée programmée et l'heure du moment.
- Appuyez sur le bouton + de la minuterie (16) ou sur le bouton - de la minuterie (17) jusqu'à ce que l'indicateur de temps de cuisson (21) affiche « 12h30 ».

Démarrage et arrêt du processus de cuisson

Le bouton marche/arrêt (12) sert à lancer et à arrêter le processus de cuisson.

- Si le processus de cuisson est réglé, appuyez sur le bouton marche/arrêt (12) pour lancer le processus. L'indicateur marche/arrêt (18) s'allume.
- Si le processus de cuisson est en cours, appuyez sur le bouton marche/arrêt (12) jusqu'à entendre un bip pour arrêter le processus. L'indicateur marche/arrêt (18) s'éteint.

Conseils d'utilisation

- Avant de commencer, veuillez faire attention à ce qui suit :
- Avant tout montage ou démontage, débrancher la fiche secteur de la prise murale et
- attendre que l'appareil ait refroidi.
- Laisser refroidir le moule à pain avant de retirer le pain.
- Monter la pagaie de pétrissage (8) sur l'axe (24) dans le fond du moule à pain (6).
- Mettre les ingrédients dans le moule à pain (6) dans l'ordre requis. Si nécessaire, ajouter les ingrédients à l'aide du verre doseur (10) ou de la cuillère de mesure (11).
- Ouvrir le couvercle (2) à l'aide de la poignée (3).
- Monter le moule à pain (6) dans le fond du compartiment de cuisson (5). Verrouiller le moule à pain (6) en le tournant dans le sens horaire.
- Ouvrir le couvercle (5) à l'aide de la poignée (3).
- Brancher la fiche secteur dans la prise murale. L'appareil émet un bip. L'écran (19) s'allume. L'indicateur de mode de cuisson (20) affiche « 1 ».
- L'indicateur de temps de cuisson (21) affiche « 3h00 ». L'indicateur de couleur de cuisson (22) affiche « moyenne ». L'indicateur de taille du pain (23) affiche « 2.0LB ».
- Régler le mode de cuisson à l'aide de la touche menu (13).
- Appuyez sur le bouton couleur (14) pour régler la couleur de la croûte.
- Le processus de cuisson peut être différé à l'aide du bouton + de la minuterie (16) et du bouton - de la minuterie - (17) si nécessaire.
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt (12) pour lancer le processus. L'indicateur marche/arrêt (18) s'allume. L'écran (19) affiche le compte à rebours pendant le processus.
- Vérifier régulièrement par la fenêtre de visualisation (4) si les aliments sont cuits et s'ils ne brûlent pas.

Remarque : Dans les modes de cuisson suivants, des bips sonores retentissent pendant la cuisson pour vous demander d'ajouter des ingrédients : de base, français, pain complet, gâteau, sandwich, sans gluten.

Remarque : De la vapeur peut s'échapper du couvercle durant le processus de cuisson. Ceci est normal.

- Une fois le processus terminé, l'appareil émet dix bips pour indiquer la fin du processus.
- L'appareil tiendra les aliments au chaud durant au maximum 60 minutes.
- L'appareil émet un bip pour indiquer la fin du processus.
- L'indicateur marche/arrêt (18) s'éteint.

Remarque : L'appareil ne tiendra pas les aliments au chaud dans les modes de cuisson suivants : Dough, Jam, Knead, Yogurt. Une fois le processus terminé, l'appareil émet un bip pour indiquer la fin du processus. L'indicateur marche/arrêt (18) s'éteint.

Avant de commencer, veuillez faire attention à ce qui suit :

- Utiliser des gants de cuisine pour retirer le moule à pain du compartiment de cuisson et le pain du moule à pain. Le moule à pain et le pain deviennent très chauds pendant l'utilisation.
- Déverrouiller le moule à pain (6) en le tournant dans le sens antihoraire. Utiliser la poignée de moule à pain (7) pour retirer le moule à pain (6) du compartiment de cuisson (5).
- Retirer le pain du moule à pain (6). Si nécessaire, utiliser une spatule en caoutchouc ou en plastique.

Remarque : Si la pagaie de pétrissage reste dans le moule à pain, remplir le moule à pain d'eau chaude pour la retirer. Ne pas utiliser d'objets tranchants ou métalliques pour retirer la pagaie de pétrissage.

Si la pagaie de pétrissage reste dans le moule à pain, utiliser le crochet (11) pour la retirer. Ne pas utiliser d'objets tranchants ou métalliques pour retirer la pagaie de pétrissage.

- Débrancher la fiche secteur de la prise murale. L'écran (19) s'éteint.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.

Conseils généraux

- Veiller à ce que les ingrédients soient de bonne qualité et à température ambiante.
- Poser l'appareil sur une surface stable et plane.
- Si le compartiment de cuisson est toujours chaud, le laisser entièrement refroidir avant de l'utiliser.
- Mettre les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre requis.

- Verser les ingrédients liquides dans le moule à pain.
- Verser une petite quantité de farine dans le moule à pain.
- Mettre les ingrédients solides dans le moule à pain.
- Mettre le reste de la farine dans le moule à pain. Veiller à ce que tous les ingrédients solides soient couverts de farine.

- Faire une légère entaille d'un côté de la farine. Verser la levure de boulanger ou la levure chimique dans l'entaille.
- Appuyer à ce que la levure de boulanger ou la levure alsacienne n'entre pas en contact avec du sel ou les ingrédients liquides.

- Utiliser de préférence de la farine à pain. Si vous utilisez de la farine plus épaisse (farine de blé, farine de seigle, farine de maïs, etc.), le pain montera moins que si vous utilisez de la farine légère. Utiliser la bonne quantité de farine. Se servir si nécessaire d'une balance de cuisine.
- Utiliser la bonne quantité de levure de boulanger. Utiliser de la levure de boulanger fraîche, utilisez-en trois fois plus que de la levure de boulanger active sèche et dissolviez-la dans un petit peu d'eau tiède.

Veiller à ce que la levure de boulanger n'entre pas en contact avec de l'eau, du lait, du sel ou du sucre.

- Utiliser de l'eau tiède. Si possible, de l'eau du robinet. Si vous utilisez des œufs, les casser et les ajouter à l'eau.
- Si vous prenez du lait, prendre du lait frais ou du lait en poudre. Si vous utilisez du lait en poudre, y ajouter la quantité nécessaire d'eau. Si vous voulez ajouter de l'eau ou du lait frais, la quantité totale de lait et d'eau doit correspondre à la quantité nécessaire pour la recette.
- Si vous utilisez des sucres, privilégier le sucre blanc, la cassonade ou le miel. N'utilisez pas de sucre raffiné ou en morceaux.
- Si vous utilisez du sel, la levure sera plus efficace, et le pain sera plus savoureux.
- Si vous utilisez du beurre ou de l'huile, le pain devient plus tendre et plus savoureux. Si vous utilisez du beurre, le découper en morceaux pour le ramollir.

- Le couvercle doit rester fermé durant le processus de cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, se servir des gants de cuisine pour retirer le moule à pain du compartiment de cuisson et le pain du moule à pain.
- Laisser refroidir le pain avant de le découper en tranches. Si vous voulez le manger le pain encore tiède, il est recommandé de le couper en tranches de 2,5 cm.
- Servez-vous d'un couteau dentelé ou d'un couteau électrique pour couper le pain en tranches.
- Conserver le pain dans une boîte hermétique pour qu'il puisse rester frais le plus longtemps possible (2 jours environ). Si le pain contient de l'œuf, il doit être consommé le jour même. Si le pain ne contient ni du beurre ni de l'huile, il doit être consommé le jour même. Ne pas conserver le pain au réfrigérateur.
- Si vous voulez conserver le pain au congélateur, le mettre dans un sachet de congélation.

Fonction mémoire

- L'appareil est pourvu d'une fonction mémoire. En cas de coupure de courant, le processus de cuisson se poursuit automatiquement au bout de 10 minutes, même sans appuyer sur le bouton marche/arrêt (12).
- Avant de commencer, veuillez faire attention à ce qui suit :
- Si la coupure de courant dure de 10 minutes, la fonction mémoire ne fonctionnera pas. Retirer les anciens ingrédients du moule à pain (6). (Ne pas les réutiliser pour préparer autre chose !)
- Mettre de nouveaux ingrédients dans le moule à pain (6). Remettre en marche l'appareil. Si la pâte n'était pas encore en train de lever au moment de la coupure de courant, vous pouvez appuyer sur le bouton marche/arrêt (12) pour poursuivre le programme depuis le début.

Messages d'erreur

- Si l'écran affiche « HHH » après avoir appuyé sur le bouton marche/arrêt (12), la température dans le compartiment de cuisson est encore trop élevée. L'appareil ne fonctionnera pas tant que l'unité n'aura pas refroidi. Ouvrir le couvercle, et laisser l'appareil refroidir durant 10 à 20 minutes.
- Si l'écran (19) affiche « EEE » après avoir appuyé sur le bouton marche/arrêt (12), la sonde de température est déconnectée. Faire vérifier la sonde de température par un réparateur agréé.

RECETTES

Cette liste vous propose quelques recettes spécifiquement créées pour l'appareil. Pour d'autres recettes, veuillez consulter un livre de recettes pour machines à pain.

Pain:

Pain blanc

Ingrédients	Quantité
Farine de gluten	2,25 tasses
Levure de cuisson sèche active	1,25 cuil. café
Sel	1 cuil. café
Sucre	1,5 cuil. soupe
Poudre de lait écrémé	1 cuil. soupe
Huile	1 cuil. soupe
Eau	0,75 tasse + 1 cuil. soupe

Remarque : Les ingrédients et quantités concernent les modes de cuisson suivants : BASIC. Les autres ingrédients et quantités peuvent concerner les modes de cuisson suivants : ULTRA FAST-I / ULTRA FAST-II.

Pain au maïs

Ingrédients	Quantité
Farine de gluten	2 tasses
Semoule de maïs	0,25 tasse
Levure de cuisson sèche active	1,5 cuil. café
Sel	1 cuil. café
Sucre	2 cuil. soupe
Poudre de lait écrémé	0,75 tasse
Huile	2 cuil. soupe
Œufs	1
Eau	0,75 tasse + 1 cuil. soupe

Remarque : Les ingrédients et quantités concernent les modes de cuisson suivants : BASIC. Les autres ingrédients et quantités peuvent concerner les modes de cuisson suivants : ULTRA FAST-I / ULTRA FAST-II.

Pain au noix

Ingrédients	Quantité
Farine de gluten	2 tasses
Levure de cuisson sèche active	1,5 cuil. café
Sel	1 cuil. café
Sucre	1,5 cuil. soupe
Poudre de lait écrémé	1 cuil. soupe
Huile	1 cuil. soupe
Noix (morceaux)	0,33 tasse
Eau	0,75 tasse

Remarque : Les ingrédients et quantités concernent les modes de cuisson suivants : SWEET.

Pain français

Ingrédients	Quantité
Farine de gluten	2,25 tasses
Levure de cuisson sèche active	1,25 cuil. café
Sel	1 cuil. café
Sucre	1 cuil. soupe
Huile	1 cuil. soupe
Eau	0,75 tasse + 2 cuil. soupe

Remarque : Les ingrédients et quantités concernent les modes de cuisson suivants : FRENCH.

Pain complet

Ingrédients	Quantité
Farine de blé entier	2,25 tasses
Levure de cuisson sèche active	2,25 cuil. café
Sel	1 cuil. café
Sucre roux	2 cuil. soupe
Huile	2 cuil. soupe
Eau	0,75 tasse

NRemarque : Les ingrédients et quantités concernent les modes de cuisson suivants : WHOLE WHEAT.

Pain sans gluten:

Remarque : Les ingrédients et quantités concernent les modes de cuisson suivants : GLUTEN FREE.

Pain blanc

Ingrédients	Quantité
Farine de riz blanc	1,5 tasses
Farine de soja	2 cuil. soupe
Fécule de pomme de terre	0,5 tasse
Farine de tapioca	3 cuil. soupe
Gomme de Xanthane	1 cuil. café
Levure rapide	1,5 cuil. café
Sel	1 cuil. café
Sucre	2 cuil. soupe
Poudre de lait écrémé	6 cuil. soupe
Huile	2 cuil. soupe
Vinaigre de cidre	0,5 cuil. café
Œufs (XL)	2
Eau	0,5 tasse + 3 cuil. soupe
Pain au maïs	

Ingrédients	Quantité
Farine de riz blanc	1,5 tasses
Farine de tapioca	2 cuil. soupe
Semoule de maïs	0,75 tasse
Gomme de Xanthane	1 cuil. café
Levure rapide	1,5 cuil. café
Sel	1 cuil. café
Sucre roux	4 cuil. café
Poudre de lait écrémé	6 cuil. soupe
Huile	2 cuil. soupe
Vinaigre de cidre	0,5 cuil. café
Œufs (XL)	2
Eau	0,5 tasse + 6 cuil. soupe
Pain aux noix	

Ingrédients	Quantité
Farine de riz blanc	1,5 tasses
Fécule de pomme de terre	0,5 tasse
Farine de tapioca	0,25 tasse
Gomme de Xanthane	1 cuil. café
Levure rapide	1,5 cuil. café
Sel	1 cuil. café
Sucre	2 cuil. soupe
Poudre de lait écrémé	0,5 cuil. soupe
Huile	2 cuil. soupe
Vinaigre de cidre	0,5 cuil. café
Zeste de citron	1,5 cuil. café
Œufs (XL)	2
Eau	0,75 tasse + 2 cuil. soupe

Pâte pour les nouilles

Ingrédients	Quantité
Farine de gluten	1 tasse
Farine de semoule	0,5 tasse
Sel	0,5 cuil. café
Huile d'olive	1 cuil. soupe
Œufs (battus)	1
Eau	0,25 tasse
Pâte à pizza	

Ingrédients	Quantité
Farine de gluten	2,25 tasses
Levure de cuisson sèche active	1 cuil. café
Sel	0,5 cuil. café
Sucre	1 cuil. soupe
Huile d'olive	1 cuil. soupe
Eau	0,75 tasse

Pâte à baguail

Ingrédients	Quantité
Farine de gluten	2 tasses
Levure de cuisson sèche active	2,25 cuil. café
Sel	1 cuil. café
Sucre	2 cuil. soupe
Eau	0,75 tasse
Confiture:	
Remarque : Les ingrédients et quantités concernent les modes de cuisson suivants : JAM.	
Confiture de fraises	

Ingrédients	Quantité
Fraises congelées (décongelées, écrasées)	225 g

Fraises (fraiches)	2 tasses
Pectine sèche	0,5 emballage
Sucre	0,75 tasse
Jus de citron	1,5 cuil. café

Pain rapide:

Remarque : Les ingrédients et quantités concernent les modes de cuisson suivants : QUICK.

Pain rapide Muffin

Ingrédients	Quantité
Farine générique	1,25 tasses
Levure chimique	2 cuil. café
Extrait de vanille	0,5 cuil. café
Sel	0,25 cuil. café
Sucre	6 cuil. soupe
Poudre de lait écrémé	2 cuil. soupe
Beurre (mou)	0,5 tasse
Œufs (XL)	2
Pain rapide aux raisins	

Ingrédients	Quantité
Farine générique	1,25 tasses
Levure chimique	2 cuil. café
Extrait de vanille	0,5 cuil. café
Sel	0,25 cuil. café
Sucre	6 cuil. soupe
Lait	0,5 tasse
Beurre (mou)	0,5 tasse
Œufs (XL)	2
Raisins	0,25 tasse
Gâteau:	
Remarque : Les ingrédients et quantités concernent les modes de cuisson suivants : CAKE.	
Gâteau normal	


Remarque : Les ingrédients et quantités concernent les modes de cuisson suivants : CAKE.

Ingrédients	Quantité
Mélange pour gâteau(tous les goûts)	65 g
Huile végétale	0,33 tasse
Œufs (XL)	3
Eau	1,25 tasses

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

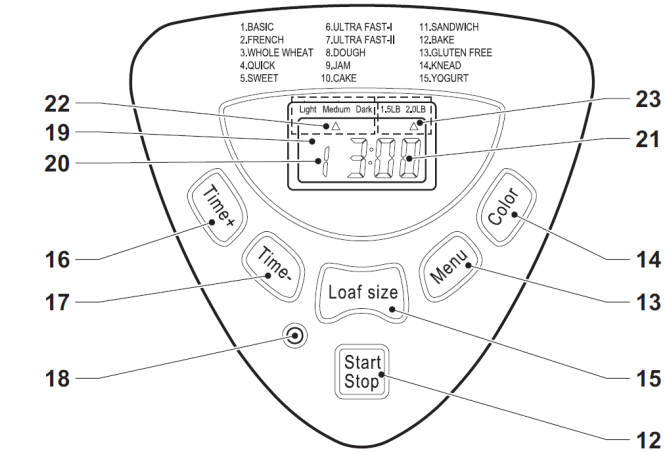
- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'extérieur avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de nettoyant fort ou abrasif, de tampon à récurer ou de paille de fer, qui pourraient endommager l'appareil. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Sécher soigneusement l'extérieur de l'appareil avec un chiffon propre et sec.
- Nettoyer le couvercle et le compartiment de cuisson avec un chiffon humide et doux. Sécher soigneusement le couvercle et le compartiment de cuisson avec un chiffon propre et sec.
- Nettoyer le moule à pain avec de l'eau savonneuse. Sécher soigneusement le moule à pain avec de l'eau savonneuse et sec.
- Si la pagaie de pétrissage est obstruée, la nettoyer à l'aide d'un cure-dent en bois ou en plastique. Nettoyer la pagaie de pétrissage avec de l'eau savonneuse. Sécher soigneusement la pagaie de pétrissage avec

- von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
 - Dieses Gerät darf nur mit einer geerdeten Steckdose (für Klasse I Geräte) verbunden werden.
 - Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
 - Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
 - Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
 - Zur Vermeidung von Feuer und Stromschlag setzen Sie das Gerät nicht Regen oder Feuchtigkeit aus.

-  Die Oberfläche kann während des Betriebs heiß werden.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.
 - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen.
 - In Frühstückspensionen.
 - In Gutshäusern.

TEILEBESCHREIBUNG

1. Bedienfeld
2. Deckel
3. Deckelgriff
4. Sichtfenster
5. Backraum
6. Brotwanne
7. Brotwannengriff
8. Knetfinger
9. Messbecher
10. Messlöffel
11. Haken



Bedienfeld

12. Taste „Start/Stop“
13. Taste „Menu“
14. Taste „Color“
15. Taste „Loaf size“
16. Taste „Time +“
17. Taste „Time -“
18. Ein/Aus-Anzeige
19. Anzeige
20. Backmodusanzeige
21. Backzeitanzeige
22. Röstfarbenanzeige
23. Laibgrößenanzeige

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung. Entfernen Sie sämtliche Aufkleber, Schutzfolien und Transportsicherungen vom Gerät.
- Wischen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts alle abnehmbaren Teile mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie niemals Scheuermittel.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche und halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm um das Gerät herum ein. Dieses Gerät ist nicht für den Anschluss oder die Verwendung in einem Schrank oder im Freien geeignet.
- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose. (Hinweis: Stellen Sie vor dem Anschließen des Geräts sicher, dass die auf dem Gerät angegebene Netzspannung mit der örtlichen Spannung übereinstimmt. Spannung 220V-240V 50Hz).
- Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose.
- Stellen Sie den folgenden Backmodus ein: BAKE.
- Starten Sie den Backvorgang. Das Gerät beginnt mit dem Aufheizvorgang.
- Ziehen Sie nach 10 Minuten den Netzstecker aus der Wandsteckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, kann es zu einer leichten Geruchsbildung kommen. Dies ist normal. Sorgen Sie für ausreichende Lüftung. Dieser Geruch hält nur kurze Zeit an und verschwindet bald.

BENUTZUNG

Backmodus einstellen

- Der Backmodus kann unter Verwendung der Taste „Menu“ (13) eingestellt werden. Auf der Backmodus-Anzeige (20) erscheint der Backmodus.
- Die Einstellung des richtigen Backmodus können Sie der Tabelle unten entnehmen.
 - Drücken Sie wiederholt auf die Taste „Menu“ (13), um den Backmodus einzustellen. Das Gerät gibt bei jedem Druck auf die Taste einen Signalton ab.
- Hinweis: Wenn die letzte Einstellung erreicht ist, ist es immer noch möglich, die Einstellung zu ändern. Drücken Sie auf die Taste „Menu“ (13), um zur ersten Einstellung zurückzugelangen.

Backmod us	Name	Anwendung
------------	------	-----------

1	BASIC	Weiß- und Mischbrote, hauptsächlich aus Weizen- oder Roggengmehl. Das Brot hat eine kompakte Konsistenz. Verwenden Sie für diesen Backmodus normale Hefe.
2	FRENCH	Helle Brote aus Feinmehl. Das Brot ist normalerweise locker und hat eine knusprige Kruste. Der Backmodus ist nicht zum Backen von Rezepten geeignet, bei denen Butter, Margarine oder Milch erforderlich ist.
3	WHOLE WHEAT	Schwere Brote mit schweren Mehlsorten, bei denen eine längere Knet- und Aufghephase erforderlich ist. Das Brot hat eine kompakte Konsistenz.
4	QUICK	Das Kneten, Aufgehen und Backen nimmt weniger Zeit in Anspruch als bei der Verwendung des Backmodus „BASIC“. Das Brot ist normalerweise klein und hat eine dichte Beschaffenheit. Verwenden Sie Backpulver anstatt von Backhefe.
5	SWEET	Brote mit süßen Zutaten (Zucker, Schokolade, Trockenfrüchten oder Fruchtsäften). Das Brot hat eine luftige Konsistenz und eine helle Farbe.
6	ULTRA-FAST-I	Kneten, Aufgehen und Backen eines Brotlaibs (700 gr) in kürzester Zeit. Das Brot ist normalerweise kleiner und größer als bei der Verwendung des Backmodus „QUICK“. Verwenden Sie für diesen Backmodus schnell steigende Hefe.
7	ULTRA-FAST-II	Kneten, Aufgehen und Backen eines Brotlaibs (900 gr) in kürzester Zeit. Das Brot ist normalerweise kleiner und größer als bei der Verwendung des Backmodus „QUICK“. Verwenden Sie für diesen Backmodus schnell steigende Hefe.
8	DOUGH	Kneten und Aufgehen ohne Backen. Zubereitung von Brötchen, Pizza, Dampfbrot, usw.
9	JAM	Zubereitung von Konfitüre und Marmelade.
10	CAKE	Kneten, aufgehen lassen und Backen von Kuchen. Verwenden Sie Backpulver anstatt von Backhefe.
11	SANDWICH	Kneten, aufgehen lassen und Backen von Sandwiches. Das Brot hat eine helle Beschaffenheit und eine dünne Kruste.
12	BAKE	Nachträgliches Backen von Broten, die zu hell oder nicht durchgebacken sind und ohne Kneten oder Aufgehen.
13	GLUTEN FREE*	Glutenfreier Teig ist normalerweise nasser als normaler Teig. Übermischen oder überkneten Sie glutenfreien Teig nicht. Glutenfreier Teig darf nur einmal aufgehen und benötigt eine längere Backzeit als normaler Teig. Geben Sie zusätzliche Zutaten zu den Grundzutaten ganz am Anfang des Backvorgangs hinzu.
14	KNEAD	Kneten ohne Aufgehen und Backen.
15	YOGURT	Aufgehen ohne Kneten und Backen. Verfügbare Zeiten: 6 Stunden oder 8 Stunden. Drücken Sie auf die Taste „Time +“ (16) oder „Time -“ (17), um die Zeit zu wählen. Drücken Sie auf die Taste „Start/Stop“ (12), um die Zeit festzulegen.

Eine glutenfreie Diät wird für Personen empfohlen, die unter Zöliakie (Gluten-Enteropathie) und Weizenallergie leiden. Die glutenfreie Diät ist vollkommen frei von Inhaltsstoffen, die aus glutenhaltigem Getreide gewonnen werden (Weizen, Roggen, Gerste, usw.). Die glutenfreie Diät ist auch vollkommen frei von Gluten als Lebensmitteladditiv in Form von Aroma-, Stabilisierungs- oder Verdickungsstoffen. Des Weiteren ist in einigen glutenfreien Diäten kein Hafer vorhanden.

Einstellen der Röstfarbe

- Die Röstfarbe kann unter Verwendung der Taste „Color“ (14) eingestellt werden. Auf der Röstfarbenanzeige (22) erscheint die Röstfarbe: Light (Hell) / Medium (Mittel) / Dark (Dunkel).
- Hinweis:** Die Röstfarbe kann in den folgenden Backmodi nicht eingestellt werden: Dough / Jam / Cake / Sandwich / Bake / Knead / Yogurt.
- Drücken Sie wiederholt auf die Taste „Color“ (14), um die Röstfarbe einzustellen. Das Gerät gibt bei jedem Druck auf die Taste einen Signalton ab.
- Hinweis:** Wenn die letzte Einstellung erreicht ist, ist es immer noch möglich, die Einstellung zu ändern. Drücken Sie auf die Taste „Color“ (14), um zur ersten Einstellung zurückzugelangen.

Laibgröße einstellen

- Die Laibgröße kann mit der Taste „Loaf size“ (15) eingestellt werden. Auf der Laibgrößenanzeige (23) erscheint die Laibgröße: 1.5LB (700 gr) / 2.0LB (900 gr).
- Hinweis:** Die Laibgröße kann nur in den folgenden Backmodi eingestellt werden: BASIC / FRENCH / WHOLE WHEAT / SWEET / SANDWICH / GLUTEN FREE.
- Drücken Sie zur Einstellung der Laibgröße wiederholt auf die Taste „Loaf size“ (15). Das Gerät gibt bei jedem Druck auf die Taste einen Signalton ab.
- Hinweis:** Wenn die letzte Einstellung erreicht ist, ist es immer noch möglich, die Einstellung zu ändern. Drücken Sie auf die Taste „Loaf size“ (15), um zur ersten Einstellung zurückzugelangen.

Backvorgang verzögern

- Das Gerät hat eine Startverzögerung (max. 13 Stunden), die eine Programmierung der Startzeit des Backvorgangs ermöglicht. Der Backvorgang kann mit der Taste „Time +“ (16) und „Time -“ (17) verzögert werden. Auf der Backzeitanzeige (21) erscheint die Backzeit. Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:
- Verzögern Sie den Backvorgang nicht bei Rezepten mit verderblichen Bestandteilen (Eiern, Käse, Frischmilch, usw.).
 - **Hinweis:** Der Backvorgang kann nur in den folgenden Backmodi verzögert werden: BASIC / FRENCH / WHOLE WHEAT / QUICK / SWEET / DOUGH / CAKE / SANDWICH / BAKE / GLUTEN FREE.
 - Drücken Sie auf die Taste „Time +“ (16), um die Zeit um 10 Minuten zu verlängern. Halten Sie die Taste gedrückt, um den Vorgang zu beschleunigen.
 - Drücken Sie auf die Taste „Time -“ (17), um die Zeit um 10 Minuten zu verkürzen. Halten Sie die Taste gedrückt, um den Vorgang zu beschleunigen.

Beispiel:

- Die aktuelle Zeit ist 19:30 Uhr.
- Die verzögerte Beendigungszeit ist 08:00 Uhr.
- Der Unterschied zwischen der verzögerten Beendigungszeit und der aktuellen Zeit beträgt 12,5 Stunden.
- Drücken Sie auf die Taste „Time +“ (16) oder „Time -“ (17), bis auf der Backzeitanzeige (21) „12:30“ erscheint.

Backvorgang starten und stoppen

- Der Backvorgang wird mit der Taste „Start/Stop“ (12) gestartet und gestoppt.
- Ist der Backvorgang eingestellt, drücken Sie auf die Taste „Start/Stop“ (12), um den Vorgang zu starten. Die Ein/Aus-Anzeige (18) leuchtet auf.
 - Wenn der Backvorgang läuft, drücken Sie auf die Taste „Start/Stop“ (12), bis ein Signal ertönt, um den Vorgang zu beenden. Die Ein/Aus-Anzeige (18) erlischt.

Hinweise für den Gebrauch

- Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:
- Ziehen Sie vor dem Zusammenbau oder der Zerlegung den Netzstecker aus der Wandsteckdose und.
- warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Lassen Sie die Brotwanne abkühlen, bevor Sie das Brot entnehmen.
- Bringen Sie den Knetfinger (8) auf der Spindel (24) unten in der Brotwanne (6) an.
- Geben Sie die Zutaten in der erforderlichen Reihenfolge in die Brotwanne (6). Verwenden Sie ggf. einen Messbecher (10) oder einen Messlöffel (11), um die Zutaten hinzuzufügen.
- Öffnen Sie den Deckel (2) mit dem Deckelgriff (3).
- Setzen Sie die Brotwanne (6) unten im Backraum (5) ein. Sichern Sie die Brotwanne (6) durch Drehen im Uhrzeigersinn.
- Schließen Sie den Deckel (5) mit dem Deckelgriff (3).
- Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose. Das Gerät gibt einen Signalton ab. Die Anzeige (19) leuchtet auf. Auf der Backmodusanzeige (20) erscheint eine „1“. Auf der Backzeitanzeige (21) erscheint „3:00“. Die Röstfarbenanzeige (22) zeigt „MEDIUM“ an. Auf der Laibgrößenanzeige (23) erscheint „2.0LB“.
- Stellen Sie den Backmodus unter Verwendung der MENU-Taste (13) ein.
- Stellen Sie die Röstfarbe unter Verwendung der Taste „Color“ (14) ein.
- Falls erforderlich kann der Backvorgang mit der Taste „Time +“ (16) und „Time -“ (17) verzögert werden.
- Drücken Sie auf die Taste „Start/Stop“ (12), um den Vorgang zu starten. Die Ein/Aus-Anzeige (18) leuchtet auf. Die Anzeige (19) führt während des Vorgangs einen Countdown durch.
- Schauen Sie regelmäßig durch das Sichtfenster (4), um zu kontrollieren, ob das Lebensmittel gebacken wird und um sicherzustellen, dass es nicht verbrennt.

Hinweis: In den folgenden Backmodi sind während des Backvorgangs Signaltöne zu hören, um Sie darauf aufmerksam zu machen, die Zutaten hinzuzugeben: BASIC / FRENCH / WHOLE WHEAT / CAKE / SANDWICH / GLUTEN FREE.

- Hinweis:** Während des Backvorgangs kann Dampf durch den Deckel entweichen. Dies ist normal.
- Ist der Vorgang abgeschlossen, ertönen zehn Signaltöne, um auf das Ende des Vorgangs hinzuweisen.
 - Das Gerät hält das Lebensmittel maximal 60 Minuten lang warm.
 - Es ertönt ein Signalton, um auf das Ende des Vorgangs hinzuweisen. Die Ein/Aus-Anzeige (18) erlischt.
- Hinweis:** In den folgenden Backmodi hält das Gerät das Lebensmittel nicht warm: Dough, Jam, Knead, Yogurt. Ist der Vorgang abgeschlossen, ertönt ein Signalton, um auf das Ende des Vorgangs hinzuweisen. Die Ein/Aus-Anzeige (18) erlischt.

- Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um die Brotwanne aus dem Backraum und das Brot aus der Brotwanne zu nehmen. Die Brotwanne und das Brot können beim Gebrauch sehr heiß werden.
 - Entsichern Sie die Brotwanne (6) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn. Entfernen Sie unter Verwendung des Brotwannengriffs (7) die Brotwanne (6) aus dem Backraum (5).
 - Entfernen Sie das Brot aus der Brotwanne (6). Verwenden Sie ggf. einen Gummi- oder Kunststoffspachtel.
 - Hinweis: Falls der Knetfinger in der Brotwanne bleibt, füllen Sie die Brotwanne mit heißem Wasser, um den Knetfinger zu entfernen. Verwenden Sie zur Entfernung des Knetfingers keine scharfen Gegenstände und keine Metallgegenstände.
 - Falls der Knetfinger im Brot bleibt, verwenden Sie den Haken (11), um den Knetfinger zu entfernen. Verwenden Sie zur Entfernung des Knetfingers keine scharfen Gegenstände und keine Metallgegenstände.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose. Die Anzeige (19) erlischt.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Allgemeine Tipps

- Vergewissern Sie sich, dass die Zutaten qualitativ hochwertig sind und Raumtemperatur haben.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Ist der Backraum immer noch warm, lassen Sie ihn vor der Verwendung vollständig abkühlen.
- Geben Sie die Zutaten in der erforderlichen Reihenfolge in die Brotwanne:
 - Geben Sie die flüssigen Zutaten in die Brotwanne.
 - Geben Sie etwas Mehl in die Brotwanne.
 - Geben Sie die festen Zutaten in die Brotwanne.
 - Geben Sie das restliche Mehl in die Brotwanne. Vergewissern Sie sich, dass alle festen Zutaten vom Mehl bedeckt sind.
- Drücken Sie das Mehl auf einer Seite etwas ein. Geben Sie Backhefe oder Backpulver in die Vertiefung.
- Vergewissern Sie sich, dass die Backhefe bzw. das Backpulver nicht mit Salz oder flüssigen Zutaten in Berührung kommt.

- Verwenden Sie am besten Brotbackhefe. Wenn Sie schweres Mehl verwenden (Weizenmehl, Roggengmehl, Getreidemehl, usw.), steigt das Brot weniger, als wenn Sie leichtes Mehl verwenden. Verwenden Sie die richtige Menge an Mehl. Nehmen Sie ggf. eine Küchenwaage zur Hilfe, um die Mehlmenge zu messen.
- Verwenden Sie die richtige Menge an Backhefe. Verwenden Sie getrocknete aktive Backhefe anstatt von Backpulver. Wenn Sie frische Hefe nehmen, verwenden Sie dreimal mehr Hefe als wenn Sie getrocknete Hefe verwenden und diese in etwas lauwarmem Wasser auflösen. Vergewissern Sie sich, dass die Backhefe nicht mit Wasser, Milch, Salz oder Zucker in Berührung kommt.
- Verwenden Sie lauwarms Wasser. Verwenden Sie nach Möglichkeit Leitungswasser. Wenn Sie Eier verwenden, öffnen Sie diese und geben Sie sie ins Wasser.
- Wenn Sie Milch verwenden, nehmen Sie frische Milch oder Milchpulver. Wenn Sie Milchpulver verwenden, geben Sie dem Milchpulver die erforderliche Wassermenge hinzu. Wenn Sie das Frischmilch Wasser hinzuzufügen möchten, muss die Gesamtmenge an Milch und Wasser mit der für das Rezept erforderlichen Menge übereinstimmen.
- Wenn Sie Zucker verwenden, nehmen Sie am besten weißen Zucker, braunen Zucker oder Honig. Verwenden Sie keinen raffinierten Zucker oder Zuckerwürfel.
- Wenn Sie Salz verwenden, steigt die Hefe besser und das Brot hat mehr Geschmack.
- Wenn Sie Butter oder Öl verwenden, wird das Brot weicher und bekommt mehr Geschmack. Wenn Sie Butter verwenden, schneiden Sie die Butter in Stücke oder lassen Sie sie weich werden.
- Halten Sie den Deckel während des Backvorgangs geschlossen.
- Ist der Backvorgang abgeschlossen, verwenden Sie Ofenhandschuhe, um die Brotwanne aus dem Backraum zu nehmen und das Brot aus der Brotwanne zu entfernen.
- Lassen Sie das Brot abkühlen, bevor Sie es in Scheiben schneiden. Wenn Sie das Brot verzehren möchten, solange es noch warm ist, wird empfohlen, das Brot in 2,5 cm-breite Scheiben zu schneiden.
- Verwenden Sie ein Messer mit Wellenprofil oder ein Elektromesser, um das Brot in Scheiben zu schneiden.
- Bewahren Sie das Brot in einem luftdicht verschließbaren Behälter auf, um es so lange wie möglich frisch zu halten (ca. 2 Tage). Wenn das Brot Eier enthält, muss es am gleichen Tag verzehrt werden. Wenn das Brot weder Butter noch Öl enthält, muss es am gleichen Tag verzehrt werden. Bewahren Sie das Brot nicht im Kühlschrank auf.
- Wenn Sie das Brot im Kühlschrank aufbewahren wollen, packen Sie es in einen Gefrierbeutel ein, bevor Sie es in den Kühlschrank legen.

Speicherfunktion

- Das Gerät hat eine Speicherfunktion. Wird die Stromversorgung unterbrochen, wird der Backvorgang nach 10 Minuten und ohne Druck auf die Taste „Start/Stop“ (12) automatisch fortgesetzt.
- Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:
- Wird die Stromversorgung länger als 10 Minuten unterbrochen, funktioniert die Speicherfunktion nicht mehr. Entfernen Sie die alten Zutaten aus der Brotwanne (6). (Verwenden Sie die alten Zutaten nicht für andere Kochzwecke!) Geben Sie neue Zutaten in die Brotwanne (6). Starten Sie das Gerät neu. Falls der Teig noch nicht in der Aufghephase ist, wenn die Stromversorgung unterbrochen wird, können Sie auf die Taste „Start/Stop“ (12) drücken, um das Programm von Anfang an fortzusetzen.

Fehlermeldungen

- Falls nach den Betätigen der Taste „Start/Stop“ (12) auf der Anzeige „H1H“ erscheint, ist die Temperatur im Backraum zu hoch. Das Gerät arbeitet erst weiter, wenn es sich abgekühlt hat. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät 10-20 Minuten lang abkühlen.
- Falls nach den Betätigen der Taste „Start/Stop“ (12) auf der Anzeige (19) „EEE“ erscheint, ist der Temperaturfühler nicht mehr verbunden. Lassen Sie den Temperaturfühler von einer autorisierten Reparaturwerkstatt prüfen.

REZEPTE

Diese Rezeptliste enthält eine kleine Übersicht an Rezepten, die speziell für das Gerät erstellt wurden. Für andere Rezepte halten Sie sich bitte an ein Rezeptbuch für Brotbackmaschinen.

Brot: Weißbrot

Zutaten	Menge
Hochglutenhaltiges Mehl	2,25 Tassen
Getrocknete aktive Backhefe	1,25 TL
Salz	1 TL
Zucker	1,5 EL
Magermilchpulver	1 EL
Öl	1 EL
Wasser	0,75 Tasse + 1 EL.

Hinweis: Die Zutaten und Mengen gelten für folgende Backmodi: BASIC. Für andere Zutaten und Mengen können möglicherweise folgende Backmodi verwendet werden: ULTRA FAST-I / ULTRA FAST-II.

Zutaten	Menge
Hochglutenhaltiges Mehl	2 Tassen
Maismehl	0,25 Tasse
Getrocknete aktive Backhefe	1,5 TL
Salz	1 TL
Zucker	2 EL
Magermilchpulver	0,75 Tasse
Öl	2 EL
Eier	1
Wasser	0,75 Tasse + 1 EL.

Hinweis: Die Zutaten und Mengen gelten für folgende Backmodi: BASIC. Für andere Zutaten und Mengen können möglicherweise folgende Backmodi verwendet werden: ULTRA FAST-I / ULTRA FAST-II.

Zutaten	Menge
Hochglutenhaltiges Mehl	2 Tassen
Getrocknete aktive Backhefe	1,5 TL
Salz	1 TL
Zucker	1,5 EL
SMagermilchpulver	1 EL
Öl	1 EL
Walnüsse (zerhackt)	0,33 Tasse
Wasser	0,75 Tasse

Hinweis: Die Zutaten und Mengen gelten für folgende Backmodi: SWEET.

Zutaten	Menge
Hochglutenhaltiges Mehl	2,25 Tassen
Getrocknete aktive Backhefe	1,25 TL
Salz	1 TL
Zucker	1 EL
Öl	1 EL
Wasser	0,75 Tasse + 2 EL.

Hinweis: Die Zutaten und Mengen gelten für folgende Backmodi: FRENCH.

Zutaten	Menge
Vollkornmehl	2,25 Tassen
Getrocknete aktive Backhefe	2,25 TL
Salz	1 TL
Brauner Zucker	2 EL
Öl	2 EL
Wasser	0,75 Tasse

Hinweis: Die Zutaten und Mengen gelten für folgende Backmodi: WHOLE WHEAT.

Glutenfreies Brot:

Hinweis: Die Zutaten und Mengen gelten für folgende Backmodi: GLUTEN FREE.

Zutaten	Menge
Weißes Reismehl	1,5 Tassen
Sojamehl	2 EL
Kartoffelmehl	0,5 Tasse
Tapokamehl	3 EL
Xanthan	1 TL
Schnell steigende Hefe	1,5 TL
Salz	1 TL
Zucker	2 EL
Magermilchpulver	6 EL
Öl	2 EL
Apfelessig	0,5 TL
Eier (XL)	2
Wasser	0,5 Tasse + 3 EL.

Zutaten	Menge
Weißes Reismehl	1,5 Tassen
Tapokamehl	2 EL
Maismehl	0,75 Tasse
Xanthan	1 TL

Schnell steigende Hefe	1,5 TL
Salz	1 TL
Brauner Zucker	4 TL
Magermilchpulver	6 EL
Öl	2 EL
Apfelessig	0,5 TL
Eier (XL)	2
Wasser	0,5 Tasse + 6 EL.

Zutaten	Menge
Weißes Reismehl	1,5 Tassen
Kartoffelmehl	0,5 Tasse
Tapokamehl	0,25 Tasse
Xanthan	1 TL
Schnell steigende Hefe	1,5 TL
Salz	1 TL
Zucker	2 EL
Magermilchpulver	0,5 EL
Öl	2 EL
Apfelessig	0,5 TL
Zitronenschale	1,5 TL
Eier (XL)	2
Wasser	0,75 Tasse + 2 EL.

Zutaten	Menge
Mehrzweckmehl	1 Tasse
Grießmehl	0,5 Tasse
Salz	0,5 TL
Olivenöl	1 EL
Eggs (beaten)	1
Wasser	0,25 Tasse

Zutaten	Menge
Hochglutenhaltiges Mehl	2,25 Tassen
Getrocknete aktive Backhefe	1 TL
Salz	0,5 TL
Zucker	1 EL
Olivenöl	1 EL
Wasser	0,75 Tasse

Zutaten	Menge
Hochglutenhaltiges Mehl	2 Tassen
Getrocknete aktive Backhefe	2,25 TL
Salz	1 TL
Zucker	2 EL
Wasser	0,75 Tasse

Konfitüre:

Hinweis: Die Zutaten und Mengen gelten für folgende Backmodi: JAM.

Zutaten	Menge
Gefrorene Erdbeeren (aufgetaut, zerkleinert)	225 g
Erdbeeren (frisch)	2 Tassen
Tröckenpektin	0,5 Paket
Zucker	0,75 Tasse
Zitronensaft	1,5 TL

Kleingebäck:

Hinweis: Die Zutaten und Mengen gelten für folgende Backmodi: QUICK.

Zutaten	Menge
Mehrzweckmehl	1,25 Tassen
Backpulver	2 TL
Vanilleextrakt	0,5 TL
Salz	0,25 TL
Zucker	6 EL
Magermilchpulver	2 EL
Butter (weich gemacht)	0,5 Tasse
Eier (XL)	2

Zutaten	Menge
Mehrzweckmehl	1,25 Tassen
Backpulver	2 TL
Vanilla extract	0,5 TL
Salz	0,25 TL
Zucker	6 EL
Milch	0,5 Tasse
Butter (weich gemacht)	0,5 Tasse
Eier (XL)	2
Rosinenkleingebäck	0,25 Tasse

Zutaten	Menge
Kuchensmischung (jedes Aroma)	65 g
Pflanzenöl	0,33 Tasse
Eier (XL)	3
Wasser	1,25 Tassen

REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals aggressive und scheuernde Reinigungsmittel. Stahlwolle oder Scheuerschwamm, da dadurch das Gerät beschädigt wird. Nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen.
- Trocknen Sie das Außere des Gerätes gründlich mit einem sauberen, trockenen Tuch.
- Reinigen Sie die Deckel und den Backraum mit einem weichen feuchten Lappen. Trocknen Sie den Deckel und den Backraum gründlich mit einem sauberen, trockenen Tuch.
- Reinigen Sie die Brotwanne in Seifenwasser. Trocknen Sie die Brotwanne gründlich mit einem sauberen, trockenen Tuch.

- Ist der Knetfinger verstopft, reinigen Sie ihn mit einem Zahnstocher aus Holz oder Kunststoff. Reinigen Sie den Knetfinger in Seifenwasser. Trocknen Sie den Knetfinger gründlich mit einem sauberen, trockenen Tuch.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräterinneren keine Ofenreiniger.

UMWELT




Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

Support
Sie finden alle erhältlichen Informationen und Ersatzteile auf www.princesshouse.eu!

ES Manual de instrucciones

SEGURIDAD

- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, al representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no se pueda enredar con el cable.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, sin son supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- Este aparato debe enchufarse a una toma de pared conectada a tierra (para aparatos de clase I).
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando funcione el aparato.
- El aparato no está diseñado para usarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Para evitar el peligro de fuego o descarga eléctrica, no exponga este dispositivo a la lluvia o humedad.

-  La superficie puede calentarse durante el uso

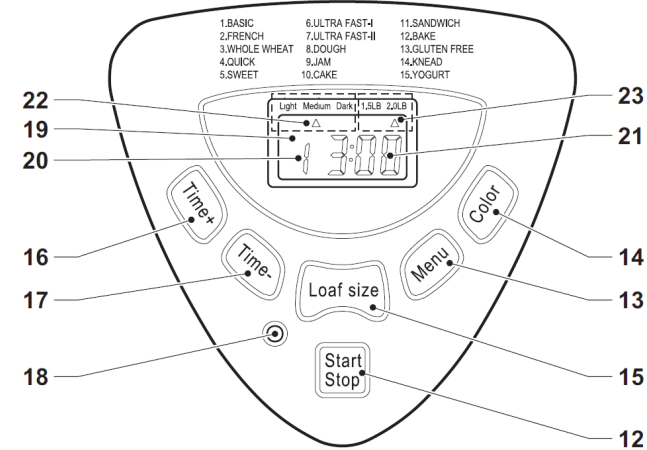


- EN Instruction manual
- PL Instrukcja obsługi
- NL Gebruiksaanwijzing
- CS Návod na použití
- FR Mode d'emploi
- SK Návod na použitie
- DE Bedienungsanleitung
- DK Brugervejledning
- ES Manual de usuario
- FI Ohjekirja
- PT Manual de utilizador
- NO Bruksanvisningen
- IT Manuale utente
- RU Руководство по эксплуатации
- SV Bruksanvisning



Bread Maker Wake Up
01.152006.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIZIONE DEI COMPONENTI / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SOUČASTÍ / BESKRIVELSE AF BESTANDDELE / OSJEN KUVAKSET / BESKRIVELSE AV DELER / ПИЧАНИЕ ЗАПЧАТКИ



Panel de manejo

- 12. Botón de puesta en marcha/parada
- 13. Botón Menu (Menü)
- 14. Botón Color (Color)
- 15. Botón Loaf size (Tamaño de hogaza)
- 16. Botón Time + (Subir tiempo)
- 17. Botón Time - (Bajar tiempo)
- 18. Indicador de encendido/apagado
- 19. Visor
- 20. Indicador de modo de horneado
- 21. Indicador de tiempo de horneado
- 22. Indicador de color de tostado
- 23. Indicador de tamaño de hogaza

ANTES DEL PRIMER USO

- Saque el aparato y los accesorios de la caja. Quite los adhesivos, la lámina protectora o el plástico del dispositivo.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, pase un paño húmedo por todas las piezas desmontables. Nunca utilice productos abrasivos.
- Coloque el dispositivo sobre una superficie plana estable y asegúrese de tener un mínimo de 10 cm de espacio libre alrededor del mismo. Este dispositivo no es apropiado para ser instalado en un armario o para el uso en exteriores.
- Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente. (Nota: Asegúrese de que la tensión que se indica en el dispositivo coincida con la tensión local antes de conectarlo. Tensión 220V-240V 50Hz).
- Inserte el enchufe eléctrico en la toma de pared.
- Ajuste el siguiente modo de horneado: BAKE.
- Inicie el proceso de horneado. El aparato empieza a calentar.
- Tras 10 minutos, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y deje que el aparato se enfríe completamente.
- Cuando encienda el aparato por primera vez, este producirá un ligero olor. Este olor es normal y solo temporal, desaparecerá en unos minutos. Asegúrese de que la habitación está bien ventilada.

USO

Ajuste del modo de horneado

- El modo de horneado puede ajustarse con el botón Menu (13). El indicador del modo de horneado (20) muestra el modo de horneado.
- Consulte la siguiente tabla para ajustar el modo de horneado correcto.
- Pulse repetidamente el botón Menu (13) para ajustar el modo de horneado. El aparato pirará cada vez que pulse el botón.
- Nota: Si se ha llegado al último ajuste, aún es posible realizar el ajuste. Pulse el botón Menu (13) para regresar al primer ajuste.

Modo de horneado	Nombre	Aplicación
1	BASIC	Panes blancos y mixtos hechos principalmente con harina de trigo o de centeno. El pan tiene una consistencia compacta. Utilice levadura normal para el modo de horneado.
2	FRENCH	Panes ligeros hechos de harina fina. El pan es normalmente esponjoso y tiene una corteza crujiente. El modo de horneado no es adecuado para hornear recetas que requieran mantquilla, margarina o leche.
3	WHOLE WHEAT	Panes pesados con variedades pesadas de harina que requieren una fase más larga de amasado y fermentado. El pan tiene una consistencia compacta.
4	QUICK	El amasado, la fermentación y el horneado del pan se realizan en menos tiempo que utilizando el modo de horneado "BASIC". El pan es normalmente pequeño y tiene una textura densa. Utilice levadura química en vez de levadura de panadería.
5	SWEET	Panes con aditivos dulces (azúcar, chocolate, frutos secos o zumos de fruta). El pan tiene una consistencia aireada y una textura ligera.
6	ULTRA-FAST-I	El amasado, la fermentación y el horneado de una hogaza de pan (de 700 g) en un tiempo más corto. El pan es normalmente más pequeño y basto que al utilizar el modo de horneado "QUICK". Utilice levadura rápida para el modo de horneado.
7	ULTRA-FAST-II	El amasado, la fermentación y el horneado de una hogaza de pan (de 1 kg) en un tiempo más corto. El pan es normalmente más pequeño y basto que al utilizar el modo de horneado "QUICK". Utilice levadura rápida para el modo de horneado.
8	DOUGH	Amasado y fermentación, sin horneado. Para hacer panecillos, pizza, pan al vapor, etc.
9	JAM	Para preparar mermelada y confitura.
10	CAKE	Amasado, fermentación y horneado de bizcochos. Utilice levadura química en vez de levadura de panadería.
11	SANDWICH	Amasado, fermentación y horneado de sándwiches. El pan tiene una textura ligera y una corteza fina.
12	BAKE	Horneado adicional de panes que son demasiado ligeros o no se han horneado lo suficiente, sin amasado ni fermentación.
13	GLUTEN FREE*	La masa sin gluten es normalmente más húmeda que la masa normal. No mezcle ni amase en exceso la masa sin gluten. La masa sin gluten debe fermentar sólo una vez y requiere un tiempo de horneado más largo que la masa normal. Añada ingredientes adicionales a los ingredientes básicos al principio del proceso de horneado.
14	KNEAD	Amasado, sin fermentación ni horneado.
15	YOGURT	Fermentación, sin amasado ni horneado. Tiempos disponibles: 6 horas ó 8 horas. Pulse el botón Time + (16) o el botón Time - (17) para seleccionar el tiempo. Pulse el botón START/STOP (12) para ajustar el tiempo.

* Se recomienda una dieta sin gluten para las personas que sufren la enfermedad celiaca (enteropatía por gluten) y alergia al trigo. La dieta sin gluten carece completamente de ingredientes derivados de cereales

que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, etc.). La dieta sin gluten también carece completamente de gluten como aditivo alimentario en la forma de agente aromatizante, estabilizante o espesante. Adicionalmente, algunas dietas sin gluten excluyen la avena.

Ajuste del color de tostado

- El color de tostado puede ajustarse con el botón Color (14). El indicador de color de tostado (22) indica el color de tostado: light/medium/dark (ligero/medio/oscuro).
- Nota: El color de tostado no puede ajustarse con los siguientes modos de horneado: dough/jam/cake/sandwich/bake/knead/yogurt.
- Pulse repetidamente el botón Color (14) para ajustar el color de tostado. El aparato pirará cada vez que pulse el botón.
- Nota: Si se ha llegado al último ajuste, aún es posible realizar el ajuste. Pulse el botón Color (14) para regresar al primer ajuste.

Ajuste del tamaño de hogaza

- El tamaño de hogaza puede ajustarse utilizando el botón Loaf size (15). El indicador de tamaño de hogaza (23) muestra el tamaño de hogaza: 1.5LB (700 gr) / 2.0LB (900 gr).
- Nota: El tamaño de hogaza sólo puede ajustarse en los siguientes modos de horneado: Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich, Gluten free.
- Pulse repetidamente el botón Loaf size (15) para ajustar el tamaño de hogaza. El aparato pirará cada vez que pulse el botón.
- Nota: Si se ha llegado al último ajuste, aún es posible realizar el ajuste. Pulse el botón Loaf size (15) para regresar al primer ajuste.

Retardo del proceso de horneado

- El aparato tiene una función de retardo de puesta en marcha (máx. 13 horas) con la cual es posible programar la hora de inicio antes de que comience el proceso de horneado.
- El proceso de horneado puede retrasarse con el botón Time + (16) y el botón Time - (17). El indicador de tiempo de horneado (21) muestra el tiempo de horneado.
- Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:
- No retarde el proceso de horneado para recetas con ingredientes perecederos (huevos, queso, leche fresca, etc.).
- Nota: El proceso de horneado sólo puede retrasarse en los siguientes modos de horneado: Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Dough, Cake, Sandwich, Bake, Gluten free.
- Pulse el botón Time + (16) para aumentar el tiempo en 10 minutos.
- Mantenga pulsado el botón para acelerar el proceso.
- Pulse el botón Time - (17) para disminuir el tiempo en 10 minutos.
- Mantenga pulsado el botón para acelerar el proceso.

Ejemplo:

- La hora actual es 7:30 p.m.
- La hora de finalización retardada es 8 a.m.
- La diferencia entre la hora de finalización retardada y la hora actual es 12,5 horas.
- Pulse el botón Time + (16) o el botón Time - (17) hasta que el indicador de tiempo de horneado (21) muestre "12:30".

Puesta en marcha y parada del proceso de horneado

- El botón Start/Stop (12) debe utilizarse para poner en marcha y parar el proceso de horneado.
- Si se ha ajustado el proceso de horneado, pulse el botón Start/Stop (12) para empezar el proceso. El indicador de encendido/apagado (18) se enciende.
- Si el proceso de horneado está en marcha, pulse el botón Start/Stop (12) hasta que se escuche un sonido para detener el proceso. El indicador de encendido/apagado (18) se apaga.

Consejos de uso

- Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:
- Antes del montaje o el desmontaje, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y espere hasta que se haya enfriado el aparato.
- Deje que el recipiente para pan se enfríe antes de sacar el pan.
- Monte la paleta de amasado (8) en el eje (24) del fondo del recipiente para pan (6).
- Ponga los ingredientes en el recipiente para pan (6) en el orden adecuado. En caso necesario, utilice el vaso medidor (10) y la cuchara medidora (11) para añadir los ingredientes.
- Abra la tapa (2) con el asa de la tapa (3).
- Monte el recipiente para pan (6) en el fondo de la cámara de horneado (5). Bloquee el recipiente para pan (6) girándolo en sentido horario.
- Cierre la tapa (5) con el asa de la tapa (3).
- Inserte el enchufe eléctrico en la toma de pared. El aparato pirará. El visor (19) se enciende. El indicador de modo de horneado (20) indica "1". El indicador de tiempo de horneado (21) indica "3:00". El indicador de color de tostado (22) indica "Medium". El indicador de tamaño de hogaza (23) indica "2.0LB".
- Ajuste el modo de horneado con el botón Menu (13).
- Ajuste el color de tostado con el botón Color (14).
- Si es necesario, el proceso de horneado puede retrasarse con el botón Time + (16) y el botón Time - (17).
- Pulse el botón Start/Stop (12) para poner en marcha el proceso. El indicador de encendido/apagado (18) se enciende. El visor (19) muestra la cuenta atrás durante el proceso.
- Mire periódicamente por la ventana (4) para comprobar si el alimento está horneado y asegurarse de que no se queme.
- Nota: En los siguientes modos de horneado, sonarán pitidos durante el proceso de horneado para avisarle de añadir ingredientes: Basic, French, Whole wheat, Cake, Sandwich, Gluten free.
- Nota: Puede escapar vapor por la tapa durante el proceso de horneado. Esto es algo normal.
- Una vez finalizado el proceso, sonarán diez pitidos para indicar el final del mismo.
- El aparato mantendrá los alimentos calientes durante un máximo de 60 minutos.
- Sonará un pitido para indicar el final del proceso.
- El indicador de encendido/apagado (18) se apaga.
- Nota: El aparato no mantendrá los alimentos calientes en los siguientes modos de horneado: Dough, Jam, Knead, Yogurt. Una vez finalizado el proceso, sonará un pitido para indicar el final del mismo. El indicador de encendido/apagado (18) se apaga.

- Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:
 - Utilice guantes de horno para sacar el recipiente para pan de la cámara de horneado y el pan del recipiente para pan. El recipiente para pan se calienta mucho durante el uso.
 - Desbloquee el recipiente para pan (6) girándolo en sentido antihorario. Retire el recipiente para pan (6) de la cámara de horneado (5) con el asa del recipiente para pan (7).
 - Retire el pan del recipiente para pan (6). En caso necesario, utilice una espátula de goma o plástico.
 - Nota: Si la paleta de amasado se queda en el recipiente para pan, llene el recipiente de agua caliente para retirar la paleta de amasado.
 - Si la paleta de amasado se queda en el pan, utilice el gancho (11) para retirarla. No utilice objetos afilados ni metálicos para retirar la paleta de amasado.
- Retire el enchufe eléctrico de la toma de pared. El visor (19) se apaga.
 - Deje que el aparato se enfríe completamente.

Consejos generales

- Asegúrese de que los ingredientes sean de buena calidad y estén a temperatura ambiente.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Si la cámara de horneado aún está caliente, deje que se enfríe totalmente antes del uso.
- Ponga los ingredientes en el recipiente para pan en el orden adecuado:

- Ponga los ingredientes líquidos en el recipiente para pan.
- Ponga una pequeña cantidad de harina en el recipiente para pan.
- Ponga los ingredientes sólidos en el recipiente para pan.
- Ponga el resto de la harina en el recipiente para pan.
- Asegúrese de que todos los ingredientes sólidos queden cubiertos por la harina.
- Haga un pequeño hueco a un lado de la harina. Vierta la levadura de panadería o la levadura química en el hueco.
- Asegúrese de que la levadura de panadería o la levadura química no entre en contacto con sal ni con ingredientes líquidos.

- Preferiblemente, utilice harina de panadería. Si utiliza harina pesada (harina de trigo, harina de centeno, harina de maíz, etc.), el pan subirá menos que si utiliza harina ligera. Utilice la cantidad de harina correcta. En caso necesario, utilice una balanza de cocina para medir la cantidad de harina.
- Utilice la cantidad de levadura de panadería correcta. Utilice levadura de panadería activa seca en vez de levadura química. Si utiliza levadura fresca, utilice el doble de cantidad que si utilizara levadura seca y disuelva la levadura en una pequeña cantidad de agua tibia. Asegúrese de que la levadura de panadería no entre en contacto con agua, leche, sal o azúcar.
- Si utiliza azúcar, utilice preferiblemente azúcar blanco, azúcar moreno o miel. No utilice azúcar refinado ni en terrones.
- Si utiliza sal, la levadura fermentará mejor y el pan tendrá mejor gusto.
- Si utiliza mantquilla o aceite, el pan será más suave y tendrá mejor gusto. Si utiliza mantquilla, córtela en trozos o deje que se ablande.
- Mantenga la tapa cerrada durante el proceso de horneado.
- Si el proceso de horneado ha finalizado, utilice guantes de horno para retirar el recipiente para pan de la cámara de horneado y el pan del recipiente para pan.
- Deje que el pan se enfríe antes de cortarlo en rebanadas. Si desea comer el pan aún caliente, se recomienda cortarlo en rebanadas de 2,5 cm.
- Utilice un cuchillo de sierra o un cuchillo eléctrico para cortar el pan en rebanadas.
- Mantenga el pan en un recipiente hermético para mantenerlo fresco el mayor tiempo posible (aproximadamente 2 días). Si el pan contiene huevo, debe consumirse el mismo día. Si el pan no contiene mantquilla ni aceite, debe consumirse el mismo día. No guarde el pan en la nevera.
- Si desea congelar el pan, póngalo en una bolsa de congelado antes de meterlo en el congelador.

Función de memoria

- El aparato está equipado con una función de memoria. Si se interrumpe el suministro eléctrico, el proceso de horneado continuará automáticamente tras 10 minutos, incluso sin pulsar el botón Start/Stop (12).
- Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:
- Si el suministro eléctrico se interrumpe durante más de 10 minutos, la función de memoria no funcionará. Retire los ingredientes antiguos del recipiente para pan (6). (¡No utilice estos ingredientes antiguos con otros fines de preparación!) Ponga ingredientes nuevos en el recipiente para pan (6). Vuelva a poner en marcha el aparato. Si la masa aún no está en la fase de fermentación cuando se interrumpe el suministro eléctrico, puede pulsar el botón Start/Stop (12) para continuar el programa desde el principio.

Mensajes de error

- Si el visor muestra "HHH" tras pulsar el botón Start/Stop (12), la temperatura en la cámara de horneado es demasiado alta. El aparato no funcionará hasta que se haya enfriado. Abra la tapa y deje que el aparato se enfríe durante 10-20 minutos.
- Si el visor (19) muestra "EEE" tras pulsar el botón Start/Stop (12), el sensor de temperatura está desconectado. Haga que un servicio técnico autorizado compruebe el sensor de temperatura.

RECETAS

Esta lista de recetas ofrece una breve vista general de recetas específicamente creadas para el aparato. Puede consultar otras recetas en un libro de recetas para panificadoras.

Pan:

Pan blanco

Ingredientes	Cantidad
Harina de fuerza	2,25 tazas
Levadura de panadería activa seca	1,25 cucharadita
Sal	1 cucharadita
Azúcar	1,5 cucharadas
Leche en polvo desnatada	1 cucharadas
Aceite	1 cucharadas
Agua	0,75 taza + 1 cucharadas.

Nota: Los ingredientes y cantidades son aplicables a los siguientes modos de horneado: BASIC. Otros ingredientes y cantidades pueden ser aplicables a los siguientes modos de horneado: ULTRA FAST-I / ULTRA FAST-II.

Pan de maíz

Ingredientes	Cantidad
Harina de fuerza	2 tazas
Levadura de panadería activa seca	1,5 cucharadita
Sal	1 cucharadita
Azúcar	1,5 cucharadas
Leche en polvo desnatada	1 cucharadas
Aceite	1 cucharadas
Nueces (picadas)	0,33 taza
Agua	0,75 taza

Nota: Los ingredientes y cantidades son aplicables a los siguientes modos de horneado: SWEET.

Pan francés

Ingredientes	Cantidad
Harina de fuerza	2,25 tazas
Levadura de panadería activa seca	1,25 cucharadita
Sal	1 cucharadita
Azúcar	1 cucharadas
Aceite	1 cucharadas
Agua	0,75 taza + 2 cucharadas.

Nota: Los ingredientes y cantidades son aplicables a los siguientes modos de horneado: FRENCH.

Pan integral

Ingredientes	Cantidad
Harina integral	2,25 tazas
Levadura de panadería activa seca	2,25 cucharadita
Sal	1 cucharadita
Azúcar moreno	2 cucharadas
Aceite	2 cucharadas
Agua	0,75 taza

Nota: Los ingredientes y cantidades son aplicables a los siguientes modos de horneado: WHOLE WHEAT.

Pan sin gluten:

Nota: Los ingredientes y cantidades son aplicables a los siguientes modos de horneado: GLUTEN FREE.

Pan blanco

Ingredientes	Cantidad
Harina de arroz blanco	1,5 tazas
Harina de soja	2 cucharadas
Harina de patata	0,5 taza
Harina de tapioca	3 cucharadas
Goma xantano	1 cucharadita
Levadura rápida	1,5 cucharadita
Sal	1 cucharadita
Azúcar	2 cucharadas
Leche en polvo desnatada	6 cucharadas
Aceite	2 cucharadas
Vinagre de sidra	0,5 cucharadita
Huevos (XL)	2
Agua	0,5 taza + 3 cucharadas.

Pan de maíz

Ingredientes	Cantidad
Harina de arroz blanco	1,5 tazas
Harina de tapioca	2 cucharadas
Harina de maíz	0,75 taza
Goma xantano	1 cucharadita
Levadura rápida	1,5 cucharadita
Sal	1 cucharadita
Azúcar	4 cucharadita
Leche en polvo desnatada	6 cucharadas
Aceite	2 cucharadas
Vinagre de sidra	0,5 cucharadita
Huevos (XL)	2
Agua	0,5 taza + 6 cucharadas.

Pan de nueces

Ingredientes	Cantidad
Harina de arroz blanco	1,5 tazas
Harina de patata	0,5 taza
Harina de tapioca	0,25 taza
Goma xantano	1 cucharadita
Levadura rápida	1,5 cucharadita
Sal	1 cucharadita
Azúcar	2 cucharadas
Leche en polvo desnatada	0,5 cucharadas
Aceite	2 cucharadas
Vinagre de sidra	0,5 cucharadas
Ralladura de limón	1,5 cucharadita
Huevos (XL)	2
Agua	0,75 taza + 2 cucharadas.

Nota: Los ingredientes y cantidades son aplicables a los siguientes modos de horneado: DOUGH.

Masa de pasta

Ingredientes	Cantidad
Harina común	1 taza
Sémola	0,5 taza
Sal	0,5 cucharadita
Aceite de oliva	1 cucharadas
Huevos (batidos)	1
Agua	0,25 taza

Ingredientes	Cantidad
Harina de fuerza	2,25 tazas
Levadura de panadería activa seca	1 cucharadita
Sal	1 cucharadita
Azúcar	1 cucharadas
Aceite de oliva	1 cucharadas
Agua	0,75 taza

Ingredientes	Cantidad
Harina de fuerza	2 tazas
Levadura de panadería activa seca	2,25 cucharadita
Sal	1 cucharadita
Azúcar	2 cucharadas
Agua	0,75 taza

Mermelada:

Nota: Los ingredientes y cantidades son aplicables a los siguientes modos de horneado: JAM.

Mermelada de fresa

Ingredientes	Cantidad
Fresas congeladas (descongeladas, trituradas)	225 g
Fresas (fresas)	2 tazas
Pectina seca	0,5 envase
Azúcar	0,75 taza
Zumo de limón	1,5 cucharadita

Pan rápido:

Nota: Los ingredientes y cantidades son aplicables a los siguientes modos de horneado: QUICK.

Pan rápido tipo muffin

Ingredientes	Cantidad
Harina común	1,25 tazas
Levadura química	2 cucharadita
Extracto de vainilla	0,5 cucharadita
Sal	0,25 cucharadita
Azúcar	6 cucharadas
Leche en polvo desnatada	2 cucharadas
Mantequilla (blanda)	0,5 taza
Huevos (XL)	2

Pan rápido de pasas

Ingredientes	Cantidad
Harina común	1,25 tazas
Levadura química	2 cucharadita
Extracto de vainilla	0,5 cucharadita
Sal	0,25 cucharadita
Azúcar	6 cucharadas
Leche	0,5 taza
Mantequilla (blanda)	0,5 taza
Huevos (XL)	2
Pasas	0,25 taza

Bizcocho:

Nota: Los ingredientes y cantidades son aplicables a los siguientes modos de horneado: CAKE.

Bizcocho normal

Ingredientes	Cantidad
Mezcla de bizcocho (cualquier sabor)	65 g
Aceite vegetal	0,33 taza
Huevos (XL)	3
Agua	1,25 tazas

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe siempre el dispositivo y déjelo enfriar por completo antes de limpiarlo.
- Limpie el exterior con un paño húmedo. Nunca utilice limpiadores fuertes y abrasivos, lana de acero o estropajos, pues dañarán el aparato. No lo sumerja en agua ni otros líquidos.
- Seque bien el exterior del aparato con un paño limpio y seco.
- Limpie la tapa y la cámara de horneado con un paño suave y húmedo.
- Seque bien la tapa y la cámara de horneado con un paño limpio y seco.
- Limpie el recipiente para pan con agua jabonosa. Seque bien el recipiente para pan con un paño limpio y seco.
- Si la paleta de amasado se atasca, límpiela con un paño de madera o plástico. Limpie la paleta de amasado con agua jabonosa. Seque bien la paleta de amasado con un paño limpio y seco.
- No utilice objetos afilados para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores de horno para limpiar el interior del aparato.

MEDIO AMBIENTE



Este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino que se debe entregar en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje quiere atraer su atención sobre esta importante cuestión. Los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Solicite más información sobre los puntos de recogida a las autoridades locales.

Soporte

Puede encontrar toda la información y recambios en www.princesshome.eu!

PT Manual de Instruções

SEGURANÇA

- O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos se ignorar as instruções de segurança.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.
- Nunca desloque o aparelho puxando pelo cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idades compreendidas entre menos de 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, assim como com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho de modo seguro e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.



© Princess 2021 | Jules Verneweg 87

5015 BH Tilburg | The Netherlands | www.princesshome.eu

IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT

WWW.PRINCESSHOME.EU/NL-NL/CUSTOMERSERVICE/ACCESSORIES-SPAREPARTS

FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!

FOR RECIPES VISIT WWW.COOKWITHPRINCESS.COM





- EN

Instruction manual
- NL

Gebruiksaanwijzing
- FR

Mode d'emploi
- DE

Bedienungsanleitung
- ES

Manual de usuario
- PT

Manual de utilizador
- IT

Manuale utente
- SV

Bruksanvisning
- PL

Instrukcja obsługi
- CS

Návod na použití
- SK

Návod na použitie
- DK

Brugervejledning
- FI

Ohjekirja
- NO

Bruksanvisningen
- RU

Руководство по эксплуатации



Bread Maker Wake Up
01.152006.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILBESCHREIBUNG /
DESCRIPCION DE LAS PIEZAS / DESCRICÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI /
BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČASTÍ / POPIS SÚČASTÍ / BESKRIVELSE AF
BESTANDDELE / OSJEN KUVAKSET / BESKRIVELSE AV DELER / ПИЧАНИЕ ЗАПЧАСТЕЙ



12. Tasto Avvio/arresto START/STOP
13. Tasto Menu MENU
14. Tasto Doratura COLOR
15. Tasto Peso pane LOAF SIZE
16. Tasto Tempo + TIME+
17. Tasto Tempo - TIME-
18. Spia acceso/spento
19. Display
20. Indicatore della modalità di cottura
21. Indicatore del tempo di cottura
22. Indicatore di doratura
23. Indicatore del peso del pane

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Estrarre apparecchio e accessori dall'imballaggio. Rimuovere adesivi, pellicola protettiva o plastica dall'apparecchio.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, pulire tutte le parti amovibili con un panno umido. Non utilizzare mai prodotti abrasivi.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana stabile e assicurare un minimo di 10 cm di spazio libero intorno. Questo apparecchio non è idoneo per l'installazione in un armadietto o per uso all'aperto.
- Collegare il cavo di alimentazione alla presa. (Nota: Assicurarsi che la tensione indicata sul dispositivo corrisponda alla tensione locale prima di collegarlo. Tensione 220V-240V 50Hz).
- Collegare la spina di alimentazione alla presa a parete.
- Premere la seguente modalità di cottura: BAKE.
- Avviare il processo di cottura. L'apparecchio avvia la fase di riscaldamento.
- Dopo 10 minuti, scollegare la spina dalla presa elettrica e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
- Quando il dispositivo viene acceso per la prima volta, emetterà un leggero cattivo odore. Ciò è normale, garantire un'adeguata ventilazione. L'odore è solo temporaneo e scomparirà presto.

USO

Impostazione della modalità di cottura

- È possibile impostare la modalità di cottura utilizzando il tasto MENU (13). L'indicatore della modalità di cottura (20) mostra la modalità di cottura selezionata.
- Per impostare la corretta modalità di cottura, consultare la tabella sottostante.
 - Premere ripetutamente il tasto MENU (13) per impostare la modalità di cottura. Ad ogni pressione del tasto l'apparecchio emetterà un bip.
 - Nota: Se è stata raggiunta l'ultima impostazione, è comunque possibile cambiare l'impostazione. Premere il tasto MENU (13) per tornare alla prima impostazione.

Modalità di cottura	Nome	Applicazione
1	BASIC	Pane bianco e pane con farine miste, principalmente preparato con farina bianca o farina di segale. Il pane ha una consistenza compatta. Utilizzare lievito normale per questa modalità di cottura.
2	FRENCH	Pane leggero preparato con farina fine. Il pane è solitamente soffice e con una crosta croccante. La modalità di cottura non è adatta per la preparazione di ricette che richiedono l'uso di burro, margarina o latte.
3	WHOLE WHEAT	Pane preparato con varietà di farine forti che richiedono una fase più lunga di impastatura e lievitazione. Il pane ha una consistenza compatta.
4	QUICK	Impastatura, lievitazione e cottura del pane in meno tempo rispetto alla modalità di cottura "BASIC". Il pane è solitamente piccolo e ha una consistenza compatta. Utilizzare lievito in polvere al posto del lievito fresco.
5	SWEET	Pane con aggiunta di ingredienti dolci (zucchero, cioccolato, frutta secca o succhi di frutta). Il pane ha una consistenza ariosa e una texture leggera.
6	ULTRA-FAST-I	Impastatura, lievitazione e cottura del pane (1.5LB - 680 g) in tempi più rapidi. Il pane è solitamente più piccolo e meno raffinato rispetto al pane preparato con la modalità di cottura "QUICK". Utilizzare lievito per lievitazione rapida per questa modalità di cottura.
7	ULTRA-FAST-II	Impastatura, lievitazione e cottura del pane (2.0LB - 910 g) in tempi più rapidi. Il pane è solitamente più piccolo e meno raffinato rispetto al pane preparato con la modalità di cottura "QUICK". Utilizzare lievito per lievitazione rapida per questa modalità di cottura.
8	DOUGH	Impastatura e lievitazione senza cottura. Preparazione di panini, pizza, pane al vapore, ecc.
9	JAM	Preparazione di confetture e marmellate.
10	CAKE	Impastatura, lievitazione e cottura di torte. Utilizzare lievito in polvere al posto del lievito fresco.
11	SANDWICH	Impastatura, lievitazione e cottura di panini. Il pane ha una consistenza leggera e una crosta sottile.
12	BAKE	Ulteriore cottura per pane poco dorato o non sufficientemente cotto, senza la fase di impastatura o lievitazione.
13	GLUTEN FREE*	L'impasto senza glutine è solitamente più umido dell'impasto normale. Non miscelare o impastare eccessivamente l'impasto senza glutine. L'impasto senza glutine deve lievitare solo una volta e richiede un maggiore tempo di cottura rispetto al normale impasto. Aggiungere altri ingredienti agli ingredienti di base all'inizio del processo di cottura.
14	KNEAD	Impastatura senza lievitazione e cottura.
15	YOGURT	Lievitazione senza impastatura e cottura. Tempi disponibili: 6 ore o 8 ore. Premere il tasto TIME + (16) o il tasto TIME - (17) per selezionare il tempo di cottura. Premere il tasto START/STOP (12) per confermare il tempo.

* Una dieta priva di glutine è consigliata per persone che soffrono di celiachia (enteropatia da glutine) o di allergie al frumento. Una dieta senza glutine è assolutamente priva di ingredienti derivati da cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, ecc.). E anche priva di glutine aggiunto quale additivo alimentare nella forma di aromi, stabilizzanti o addensanti. Inoltre, alcune diete prive di glutine escludono l'assunzione di avena.

Impostazione della doratura

- È possibile impostare la doratura utilizzando il tasto COLOR (14). L'indicatore di doratura (22) segnala il livello di doratura: light / medium / dark (chiara / media / scura).
- Nota:** La doratura non può essere impostata con le seguenti modalità di cottura: dough / jam / cake / sandwich / bake / knead / yogurt.
- Premere ripetutamente il tasto COLOR (14) per impostare la doratura. Ad ogni pressione del tasto l'apparecchio emetterà un bip.
 - Nota: Se è stata raggiunta l'ultima impostazione, è comunque possibile cambiare l'impostazione. Premere il tasto COLOR (14) per tornare alla prima impostazione.

Impostazione del peso del pane

- È possibile impostare il peso del pane tramite il tasto LOAF SIZE (15). L'indicatore del peso del pane (23) mostra il peso del pane: 1.5LB (680 g) / 2.0LB (910 g).
- Nota:** È possibile impostare il peso del pane solo con le seguenti modalità di cottura: Basic / French / Whole wheat / Sweet / Sandwich / Gluten free.
- Premere ripetutamente il tasto LOAF SIZE (15) per impostare il peso del pane.
 - Ad ogni pressione del tasto l'apparecchio emetterà un bip.
 - Nota: Se è stata raggiunta l'ultima impostazione, è comunque possibile cambiare l'impostazione. Premere il tasto LOAF SIZE (15) per tornare alla prima impostazione.

Ritardare il processo di cottura

- L'apparecchio è dotato di una funzione di avvio posticipato (massimo 13 ore) per programmare l'orario di avvio del processo di cottura. Il processo di cottura può essere visualizzato utilizzando il tasto TIME + (16) e il tasto TIME - (17). L'indicatore del tempo di cottura (21) mostra il tempo di cottura.
- Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:
- Non posticipare il processo di cottura di ricette con ingredienti deperibili (uova, formaggio, latte fresco, ecc.).
 - Nota: Il processo di cottura può essere visualizzato esclusivamente nelle seguenti modalità di cottura: Basic / French / Whole wheat / Quick / Sweet / Dough / Cake / Sandwich / Bake / Gluten free.
 - Premere il tasto TIME + (16) per aumentare il tempo di 10 minuti. Mantenere premuto il tasto per selezionare più velocemente.
 - Premere il tasto TIME - (17) per ridurre il tempo di 10 minuti. Mantenere premuto il tasto per selezionare più velocemente.

Esempio:

- L'orario corrente è 19.30.
- L'orario di fine cottura posticipato è 08:00.
- La differenza tra l'orario di fine cottura posticipato e l'orario corrente è di 12,5 ore.
- Premere il tasto TIME + (16) o il tasto TIME - (17) fino a quando l'indicatore del tempo di cottura (21) non mostra "12:30".

Avvio e interruzione del processo di cottura

- Utilizzare il tasto START/STOP (12) per avviare e interrompere il processo di cottura.
- Se il processo di cottura è impostato, premere il tasto START/STOP (12) per avviare il processo. La spia acceso/spento (18) si accende.
 - Se il processo di cottura è in corso, per interrompere il processo premere il tasto START/STOP (12) fino a quando non viene emesso un bip. La spia acceso/spento (18) si spegne.

Suggerimenti per l'uso

- Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:
- Prima del montaggio o dello smontaggio, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa elettrica e
- attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Prima di estrarre il pane attendere che si raffreddi.
- Montare la pala impastatrice (8) sull'alberino (24) sul fondo del cestello del pane (6).
- Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane (6) nell'ordine richiesto. Se necessario, utilizzare il misurino (10) e il dosatore (11) per aggiungere gli ingredienti.
- Aprire il coperchio (2) utilizzando l'apposita maniglia (3).
- Montare il cestello per il pane (6) sul fondo del vano di cottura (5). Bloccare il cestello del pane (6) ruotandolo in senso orario.
- Chiudere il coperchio (5) utilizzando l'apposita maniglia (3).
- Collegare la spina di alimentazione alla presa elettrica. L'apparecchio emette un bip. Il display (19) si accende. L'indicatore della modalità di cottura (20) segnala "1". L'indicatore del tempo di cottura (21) segnala "3:00". L'indicatore di doratura (22) segnala "MEDIUM". L'indicatore del peso del pane (23) segnala "2.0LB".
- Impostare la modalità di cottura utilizzando il tasto MENU (13).
- Impostare il livello di doratura utilizzando il tasto COLOR (14).
- Se necessario, posticipare il processo di cottura utilizzando il tasto TIME + (16) e il tasto TIME - (17).
- Premere il tasto START/STOP (12) per avviare il processo. La spia acceso/spento (18) si accende. Il display (19) visualizza il conto alla rovescia durante il processo.
- Controllare regolarmente attraverso la finestra di ispezione (4) per verificare se la preparazione ha raggiunto il grado di cottura corretto e per assicurarsi di non bruciarsi.

- Nota:** Nelle seguenti modalità di cottura, l'apparecchio emette alcuni bip durante la cottura per segnalare di aggiungere ingredienti: BASIC / FRENCH / WHOLE WHEAT / CAKE / SANDWICH / GLUTEN FREE.
- Nota:** Durante il processo di cottura dal coperchio può fuoriuscire vapore. Ciò rientra nel normale funzionamento.

- Quando il processo è completato, l'apparecchio emette dieci bip per indicare la fine del processo.
- L'apparecchio manterrà la preparazione calda per un massimo di 60 minuti.
- Viene emesso un bip per indicare la fine del processo.
- La spia acceso/spento (18) si spegne.
- Nota: Con le seguenti modalità di cottura l'apparecchio non attiva la modalità di mantenimento in caldo: DOUGH / JAM / KNEAD / YOGURT.

- Quando il processo è completato, viene emesso un bip per indicare la fine del processo. La spia acceso/spento (18) si spegne.
- Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:
- Utilizzare guanti da forno per estrarre il cestello del pane dal vano di cottura e il pane dal cestello. Durante l'uso, il cestello del pane e il pane diventano estremamente caldi.
 - Sbloccare il cestello del pane (6) ruotandolo in senso antiorario. Rimuovere il cestello del pane (6) dal vano di cottura (5) utilizzando l'apposita maniglia (7).
 - Estrarre il pane dal cestello (6). Se necessario, utilizzare una spatola in gomma o plastica.
 - Nota: Se la pala impastatrice rimane nel cestello del pane, riempirlo con acqua calda per estrarla. Non utilizzare oggetti metallici o appuntiti per rimuovere la pala impastatrice.
 - Se la pala impastatrice rimane incastrata nel pane, utilizzare il gancio (11) per rimuoverla. Non utilizzare oggetti metallici o appuntiti per rimuovere la pala impastatrice.

- Scollegare la spina dalla presa elettrica. Il display (19) si spegne.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.

Consigli generali

- Assicurarsi che gli ingredienti siano di ottima qualità e a temperatura ambiente: 6 ore o 8 ore. Premere il tasto TIME + (16) o il tasto TIME - (17) per selezionare il tempo di cottura. Premere il tasto START/STOP (12) per confermare il tempo.
- Collocare gli ingredienti nel cestello del pane nell'ordine richiesto:
 - Versare gli ingredienti liquidi nel cestello del pane.
 - Versare una piccola quantità di farina nel cestello del pane.
 - Introdurre gli ingredienti solidi nel cestello del pane.
 - Versare il resto della farina nel cestello del pane. Assicurarsi che tutti gli ingredienti solidi siano coperti dalla farina.
 - Creare un piccolo incavo su un lato della farina. Versare il lievito o il lievito in polvere nell'incavo.
- Controllare che il lievito o il lievito in polvere non entri in contatto con sale o ingredienti liquidi.
- Utilizzare preferibilmente farina specifica per pane. Utilizzando una farina pesante (farina di frumento, farina di segale, farina di mais, ecc.), il pane lieviterà in misura minore che utilizzando una farina leggera. Utilizzare la corretta quantità di farina. Se necessario, utilizzare una bilancia da cucina per misurare la quantità di farina.

- Utilizzare la corretta quantità di lievito. Utilizzare lievito secco attivo invece di lievito in polvere. Se si usa lievito fresco, utilizzare una quantità di lievito tre volte superiore a quella usata per il lievito secco e sciogliere il lievito in un poco di acqua tiepida. Assicurarsi che il lievito non entri in contatto con acqua, latte, sale o zucchero.
- Utilizzare acqua tiepida. Se possibile, utilizzare acqua di rubinetto. Per utilizzare uova, romperle ed aggiungerle all'acqua.
- È possibile utilizzare latte fresco o latte in polvere. Per utilizzare latte in polvere, scioglierlo nella quantità d'acqua necessaria. Se si desidera aggiungere acqua al latte fresco, la quantità totale di acqua e latte deve essere uguale alla quantità richiesta dalla ricetta.
- Se richiesto, utilizzare preferibilmente zucchero bianco, zucchero scuro o miele. Non utilizzare zucchero raffinato o cubetti di zucchero.
- Utilizzando un po' di sale, si avrà una migliore lievitazione ed il pane risulterà più saporito.
- Utilizzando burro o olio, il pane risulterà più soffice e più gustoso. Per utilizzare il burro, tagliarlo in piccoli pezzi o attendere che si ammorbidisca.
- Mantenere il coperchio chiuso durante il processo di cottura.
- Al completamento del processo di cottura, utilizzare guanti da forno per estrarre il cestello del pane dal vano di cottura e il pane dal cestello.
- Lasciar raffreddare il pane prima di tagliarlo in fette. Se si desidera consumare il pane quando è ancora caldo, si raccomanda di tagliarlo in fette di 2,5 cm.
- Utilizzare un coltello a lama seghettata o un coltello elettrico per tagliare il pane in fette.
- Conservare il pane in un contenitore ermeticamente sigillato per mantenerlo fresco il più a lungo possibile (circa 2 giorni). Se il pane contiene uova, deve essere consumato nello stesso giorno. Se il pane non contiene né burro né olio, deve essere consumato nello stesso giorno. Non conservare il pane in frigorifero.
- Per conservare il pane nel congelatore, avvolgerlo in un sacchetto per congelare prima di collocarlo nel congelatore.

Funzione memoria

- L'apparecchio è dotato di una funzione memoria. Se l'alimentazione viene interrotta, il processo di cottura riprenderà automaticamente dopo 10 minuti anche senza premere il tasto START/STOP (12).
- Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:
- Se l'interruzione dell'alimentazione supera i 10 minuti, la funzione memoria non riattiverà il processo. Estrarre i precedenti ingredienti dal cestello del pane (6). (Non utilizzare tali ingredienti per altri tipi di preparazioni). Introdurre i nuovi ingredienti nel cestello del pane (6). Riavviare l'apparecchio. Se l'impasto non è ancora in fase di lievitazione quando l'alimentazione viene interrotta, è possibile premere il tasto START/STOP (12) per riprendere il programma dall'inizio.

Messaggi di errore

- Se dopo aver premuto il tasto START/STOP (12) il display indica "HHH", la temperatura all'interno del vano di cottura è troppo alta. L'apparecchio non si attiverà finché non si è raffreddato. Aprire il coperchio e lasciare raffreddare l'apparecchio per 10–20 minuti.
- Se dopo aver premuto il tasto START/STOP (12), il display (19) indica "EEE", il sensore di temperatura è scollegato. Fare controllare il sensore di temperatura da un centro di assistenza autorizzato.

RICETTE

Il seguente elenco di ricette fornisce una piccola panoramica di ricette appositamente create per l'apparecchio. Per altre ricette, consultare un libro di ricette per macchine per il pane.

Pane:

Pane bianco

Ingredienti	Quantità
Farina ad elevato contenuto di glutine	2,25 tazze
Lievito secco attivo	1,25 cucchiaini
Sale	1 cucchiaini
Zucchero	1,5 cucchiaini
Latte scremato in polvere	1 cucchiaini
Olio	1 cucchiaini
Acqua	0,75 tazze + 1 cucchiaini

Nota: Gli ingredienti e le quantità sono applicabili alle seguenti modalità di cottura: BASIC. Altri ingredienti e altre quantità possono essere applicabili alle seguenti modalità di cottura: ULTRA FAST-I / ULTRA FAST-II.

Pane di mais

Ingredienti	Quantità
Farina ad elevato contenuto di glutine	2 tazze
Farina di mais	0,25 tazza
Lievito secco attivo	1,5 cucchiaini
Sale	1 cucchiaini
Zucchero	2 cucchiaini
Latte scremato in polvere	0,75 tazza
Olio	2 cucchiaini
Uova	1
Acqua	0,75 tazze + 1 cucchiaini

Nota: Gli ingredienti e le quantità sono applicabili alle seguenti modalità di cottura: BASIC. Altri ingredienti e altre quantità possono essere applicabili alle seguenti modalità di cottura: ULTRA FAST-I / ULTRA FAST-II.

Pane alle noci

Ingredienti	Quantità
Farina ad elevato contenuto di glutine	2 tazze
Lievito secco attivo	1,5 cucchiaini
Sale	1 cucchiaini
Zucchero	1,5 cucchiaini
Latte scremato in polvere	1 cucchiaini
Olio	1 cucchiaini
Noci (tritrate)	0,33 tazza
Acqua	0,75 tazza

Nota: Gli ingredienti e le quantità sono applicabili alle seguenti modalità di cottura: SWEET.

Pane francese

Ingredienti	Quantità
Farina ad elevato contenuto di glutine	2,25 tazze
Lievito secco attivo	1,25 cucchiaini
Sale	1 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaini
Olio	1 cucchiaini
Acqua	0,75 tazze + 2 cucchiaini

Nota: Gli ingredienti e le quantità sono applicabili alle seguenti modalità di cottura: FRENCH.

Pane integrale

Ingredienti	Quantità
Farina integrale	2,25 tazze
Lievito secco attivo	2,25 cucchiaini
Sale	1 cucchiaini
Zucchero scuro	2 cucchiaini
Olio	2 cucchiaini

Acqua	0,75 tazza
Nota: Gli ingredienti e le quantità sono applicabili alle seguenti modalità di cottura: WHOLE WHEAT.	
Pane senza glutine:	
Nota: Gli ingredienti e le quantità sono applicabili alle seguenti modalità di cottura: GLUTEN FREE.	
Pane bianco	
Ingredienti	Quantità
Farina di riso	1,5 tazze
Farina di soia	2 cucchiaini
Fecola di patate	0,5 tazza
Farina di tapioca	3 cucchiaini
Gomma xanthan	1 cucchiaini
Lievito per lievitazione rapida	1,5 cucchiaini
Sale	1 cucchiaini
Zucchero	2 cucchiaini
Latte scremato in polvere	6 cucchiaini
Olio	2 cucchiaini
Aceto di sidro	0,5 cucchiaini
Uova (molto grandi)	2
Acqua	0,5 tazze + 3 cucchiaini
Pane di mais	

Ingredienti	Quantità
Farina di riso	1,5 tazze
Farina di tapioca	2 cucchiaini
Farina di mais	0,75 tazza
Gomma xanthan	1 cucchiaini
Lievito per lievitazione rapida	1,5 cucchiaini
Sale	1 cucchiaini
Zucchero scuro	4 cucchiaini
Latte scremato in polvere	6 cucchiaini
Olio	2 cucchiaini
Aceto di sidro	0,5 cucchiaini
Uova (molto grandi)	2
Acqua	0,5 tazze + 6 cucchiaini
Pane alle noci	

Ingredienti	Quantità
Farina di riso	1,5 tazze
Fecola di patate	0,5 tazza
Farina di tapioca	0,25 tazza
Gomma xanthan	1 cucchiaini
Lievito per lievitazione rapida	1,5 cucchiaini
Sale	1 cucchiaini
Zucchero	2 cucchiaini
Latte scremato in polvere	0,5 cucchiaini
Olio	2 cucchiaini
Aceto di sidro	0,5 cucchiaini
Scorzetta di limone	1,5 cucchiaini
Uova (molto grandi)	2
Acqua	0,75 tazze + 2 cucchiaini
Impasto:	
Nota: Gli ingredienti e le quantità sono applicabili alle seguenti modalità di cottura: DOUGH.	
Impasto per pasta	
Ingredienti	Quantità
Farina normale	1 tazza
Semola di grano duro	0,5 tazza
Sale	0,5 cucchiaini
Olio di oliva	1 cucchiaini
Uova (sbattute)	1
Acqua	0,25 tazza
Impasto per pizza	

Ingredienti	Quantità
Farina ad elevato contenuto di glutine	2,25 tazze
Lievito secco attivo	1 cucchiaini
Sale	0,5 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaini
Olio di oliva	1 cucchiaini
Acqua	0,75 tazza
Impasto per bagel	

Ingredienti	Quantità
Farina ad elevato contenuto di glutine	2 tazze
Lievito secco attivo	2,25 cucchiaini
Sale	1 cucchiaini
Zucchero	2 cucchiaini
Acqua	0,75 tazza
Confeettura:	
Nota: Gli ingredienti e le quantità sono applicabili alle seguenti modalità di cottura: JAM.	
Marmellata di fragole	
Ingredienti	Quantità
Farigole surgelate (scongelate e schiacciate)	225 g
Fragole (fresche)	2 tazze
Pectina essiccata	0,5 confezione
Zucchero	0,75 tazza
Succo di limone	1,5 cucchiaini

Ingredienti	Quantità
Farina normale	1,25 tazze
Lievito in polvere	2 cucchiaini
Estratto di vaniglia	0,5 cucchiaini
Sale	0,25 cucchiaini
Zucchero	6 cucchiaini
Latte scremato in polvere	2 cucchiaini
Burro (ammorbidito)	0,5 tazza
Uova (molto grandi)	2

Quick bread all'uva passa

Ingredienti	Quantità
Farina normale	1,25 tazze
Lievito in polvere	2 cucchiaini
Estratto di vaniglia	0,5 cucchiaini
Sale	0,25 cucchiaini
Zucchero	6 cucchiaini
Latte	0,5 tazza
Burro (ammorbidito)	0,5 tazza
Uova (molto grandi)	2
Uva passa	0,25 tazza

Torta:

Nota: Gli ingredienti e le quantità sono applicabili alle seguenti modalità di cottura: CAKE.

Torta normale

Ingredienti	Quantità
Miscela per torte (qualsiasi gusto)	65 g
Olio vegetale	0,33 cup
Uova (molto grandi)	3
Acqua	1,25 tazze

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Sfilare sempre la spina dalla presa e lasciar raffreddare l'apparecchio completamente prima di pulirlo.
- Pulire l'esterno con un panno umido. Non usare mai detersivi aggressivi o abrasive, retine o lane d'acciaio poiché il loro utilizzo può danneggiare l'apparecchio. Non immergere in acqua o in altro liquido.
- Asciugare a fondo l'esterno dell'apparecchio con un panno pulito e asciutto.
- Pulire il coperchio e il vano di cottura con un panno morbido e umido. Asciugare a fondo il coperchio e il vano di cottura con un panno pulito e asciutto.
- Lavare il cestello per pane in acqua e sapone per piatti. Asciugare a fondo il cestello del pane con un panno pulito e asciutto.
- Se la pala impastatrice è incrostante, pulirla con uno stuzzicadenti in legno o plastica. Lavare la pala impastatrice in acqua e sapone per piatti. Asciugare a fondo la pala impastatrice con un panno pulito e asciutto.
- Non utilizzare oggetti affilati per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare detersigenti per forni per pulire la parte interna dell'apparecchio.

AMBIENTE



Questo apparecchio non deve essere posto tra i rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito in un centro di riciclaggio per dispositivi elettrici ed elettronici domestici. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione sottolineano tale importante questione. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando gli apparecchi domestici è possibile contribuire alla protezione dell'ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

Assistenza

Tutte le informazioni e le parti di ricambio sono disponibili sul sito www.princesshome.eu!

SV Instruktionshandbok

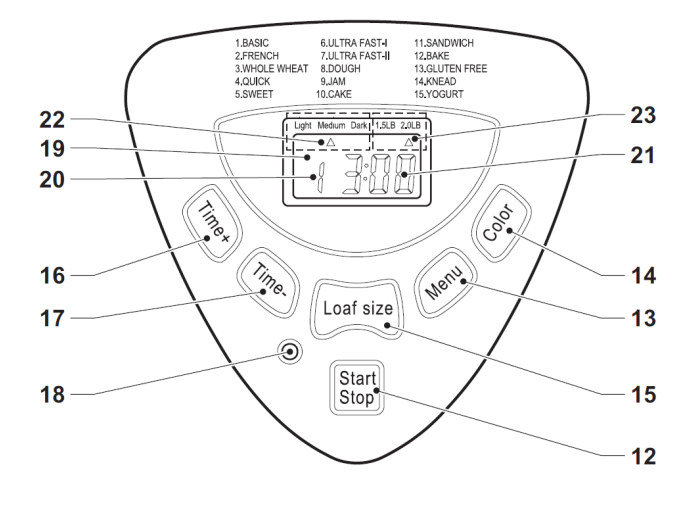
SÄKERHET

- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- Om nåtstladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla in sig.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för.
- Apparaten ska inte användas av barn som är yngre än 8 år. Apparaten kan användas av barn från och med 8 års ålder och av personer med ett fysiskt, sensoriskt eller mentalt handikapp eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de risker som kan uppkomma. Barn får inte leka med apparaten. Håll apparaten och nätkabeln utom räck

- "Bed and breakfast" och liknande boendemiljöer.
- Bondgårdar.

BESKRIVNING AV DELAR

- Manöverpanel
- Lock
- Lockhandtag
- Inspektionsfönster
- Bakningsutrymme
- Brödpanna
- Handtag till brödpanna
- Knådningsskovel
- Måtkopp
- Måtsked
- Krok



Manöverpanel

- Start-/stopppknapp
- Menyknapp
- Färgknapp
- Knapp för limpstorlek
- Tidsknapp +
- Tidsknapp –
- På-/av-indikator
- Display
- Indikator för bakningsläge
- Indikator för bakningsfärg
- Indikator för rostningsfärg
- Indikator för limpstorlek

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Ta ut apparaten och tillbehören ur lådan. Avlägsna klistermärken, skyddsfolie och plast från apparaten.
- Innan apparaten används för första gången, torka av alla avtagbara delar med en dammräsa. Använd aldrig slipande produkter.
- Placera enheten på en platt yta och se till att det finns 10 cm fritt utrymme runt enheten. Enheten lämpar sig inte för placering i ett skåp eller för användning utomhus.
- Anslut nätsladden till uttaget. (Obs: Kontrollera att spänningen som står angiven på enheten motsvarar den lokala spänningen innan du ansluter enheten. Spänning 220V-240V 50Hz).
- Anslut nätkontakten till vägguttaget.
- Välj följande bakningsläge: BAKE.
- Starta bakningen. Enheten börjar värmas upp.
- Efter 10 minuter, dra ut nätkontakten från vägguttaget och vänta tills enheten har svalnat.
- När enheten slås på för första gången kommer det att lukta lite. Det är normalt, se till att det är välventilerat. Lukten kommer snart att försvinna.

ANVÄNDNING

Ställa in bakningsläget.

- Bakningsläget kan ställas in med menyknappen (13). Indikator för bakningsläge (20) visar bakningsläget.
- Se tabellen nedan för inställning av korrekt bakningsläge.
- Tryck upprepat på menyknappen (13) för att ställa in önskad bakningsläge. Apparaten piper varje gång du trycker på knappen.
- Obs! Om senast möjliga inställning har nåtts, är det fortfarande möjligt att justera inställningen. Tryck på menyknappen (13) för att återgå till den första inställningen.

Bakningsläge	Namn	Applikation
1	BASIC	Vita och blandade bröd, huvudsakligen bakade av vetemjöl eller rågmjöl. Brödet har en kompakt konsistens. Använd normal jäst för bakningsläget.
2	FRENCH	Lätt bröd bakat av finmalt mjöl. Brödet är oftast fluffigt och har en fräsig skorpa. Bakningsläget lämpar sig inte för bakrecept som kräver smör, margarin eller mjölk.
3	WHOLE WHEAT	Tyngre bröd med tyngre typer av mjöl som kräver mera knådning och jäsnig. Brödet har en kompakt konsistens.
4	QUICK	Knådning, jäsnig och gräddning av bröd på kortare tid än vid användning av bakningsläget "BASIC". Brödet är normalt litet och har en tät konsistens. Använd bakpulver i stället för bakjäst.
5	SWEET.	Bröd med tillsats av sötna (socker, choklad, torra frukter eller fruktjuice). Brödet har en luftig konsistens och en lätt struktur.
6	ULTRA-FAST-I	Knådning, jäsnig och gräddning av limpa (0,7 kg) på kortaste tid. Brödet är normalt mindre och grovkornigare än vid användning av bakningsläget "QUICK". Använd snabbjäsannde jäst för bakningsläget.
7	ULTRA-FAST-II	Knådning, jäsnig och gräddning av limpa (0,9 kg) på kortaste tid. Brödet är normalt mindre och grovkornigare än vid användning av bakningsläget "QUICK". Använd snabbjäsannde jäst för bakningsläget.
8	DOUGH	Knådning och jäsnig, utan gräddning. Bakning av brödlurår, pizza, ångat bröd, etc.
9	JAM	Laga sylt och marmelad.
10	CAKE	Knådning, jäsnig och gräddning av kakor. Använd bakpulver i stället för bakjäst.
11	SANDWIC H	Knådning, jäsnig och gräddning av sandwich. Brödet har en lätt struktur och en tunn skorpa.
12	BAKE	Ytterligare gräddning av bröd som är för låtta eller inte genomdräddade, utan ytterligare knådning eller jäsnig.
13	GLUTENFR I*	Glutenfri deg är normalt blötare än normal deg. Överblanda eller överknåda inte glutenfri deg. Glutenfri deg får bara jäsa en gång och kräver längre gräddningstid än vanlig deg. Tillsätt ytterligare ingredienser till grundingsingredienserna alideles i början av bakningen.
14	KNEAD	Knådning utan jäsnig och gräddning.

15	YOGHURT	Jäsnig utan knådning och gräddning. Tillgängliga tider: 6 timmar eller 8 timmar. Tryck på tidsknappen + (16) eller tidsknappen – (17) för att välja tiden. Tryck på start-/stopppnappen (12) för att ställa in tiden.
----	---------	---

* En glutenfri diet rekommenderas för personer som lider av celiaki (glutenintolerans) och veteliergi. Den glutenfria dieten är helt fri från ingredienser framställda av gluten-innehållande sädeslag (vete, råg, korn, etc.). Den glutenfria dieten är också helt fri från gluten som en matlättsalt i form av smaksättande, stabiliserande eller färgökande medel. Dessutom exkluderas havre i vissa glutenfria dieter.

Inställning av rostningsfärgen

Rostningsfärgen kan ställas in med färgknappen (14). Indikatorn för rostningsfärg (22) visar rostningsfärgen: light/medium/dark. **Obs!** Rostningsfärgen kan inte ställas in för följande bakningslägen: dough/jam/cake/sandwich/bake/knead/yogurt.

Tryck upprepat på färgknappen (14) för att ställa in rostningsfärgen. Apparaten piper varje gång du trycker på knappen. **Obs!** Om senast möjliga inställning har nåtts, är det fortfarande möjligt att justera inställningen. Tryck på färgknappen (14) för att återgå till den första inställningen.

Inställning av limpstorlek

Limpstorleken kan ställas in med knappen för limpstorlek (15). Indikatorn för limpstorlek (23) visar limpstorleken: 1.5LB / 2.0LB. (0,7 kg/0,9 kg) **Obs!** Limpstorleken kan bara ställas in för följande bakningslägen: Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich, Gluten free.
Tryck upprepat på knappen för limpstorlek (15) för att ställa in limpstorleken. Apparaten piper varje gång du trycker på knappen. När bakningen är klar, använd då ugnshandskar när du tar ut brödpannan från apparaten och brödet från brödpannan. **Obs!** Om senast möjliga inställning har nåtts, är det fortfarande möjligt att justera inställningen. Tryck på knappen för limpstorlek (15) för att återgå till den första inställningen.

Fördröjning av bakningsprocessen

Apparaten har en funktion för startfördröjning (max. 13 timmar) som gör det möjligt att programmera tiden för start av bakningen. Bakningen kan fördröjas med tidsknappen + (16) eller tidsknappen – (17). Indikatorn för bakningstid (21) visar bakningstiden. Innan du börjar, ber vi dig att beakta följande detaljer:
Fördröj till bakningen för recept med ömtåliga ingredienser (ägg, ost, färskmjolk, etc.).

Obs! Bakningen kan bara fördröjas för följande bakningslägen: Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Dough, Cake, Sandwich, Bake, Gluten free.
Tryck på tidsknappen + (16) för att öka tiden med 10 minuter. Håll knappen intryckt för att snabba på processen.
Tryck på tidsknappen – (17) för att minska tiden med 10 minuter. Håll knappen intryckt för att snabba på processen.

Exempel:

- Den aktuella tiden är 19:30.
- Den fördröja färdigtiden är 08:00.
- Skilnadn mellan den fördröja färdigtiden och den aktuella tiden är 12,5 tim.
- Tryck på tidsknappen + (16) eller tidsknappen – (17) tills indikator för bakningstid (21) visar "12:30".

Starta och stoppa bakningsprocessen

Start-/stopppnappen (12) används till att starta och stoppa bakningen. När bakningsprocessen är inställd trycker du på start-/stopppnappen (12) för att starta processen. På-/av-indikatorn (18) länds. När bakningsprocessen är i gång trycker du på start-/stopppnappen (12) tills du hör ett pip för att stoppa processen. På-/av-indikatorn (18) släcks.

Tips för användning

- Innan du börjar, ber vi dig att beakta följande detaljer:
Före monterig eller demontering, dra ut nätkontakten från vägguttaget och vänta tills apparaten har svalnat.
Låt brödpannan svalna innan du tar ut brödet.
Montera knådningsskoveln (8) på spindeln (24) i botten av brödpannan (6).
- Sätt in ingredienserna i brödpannan (6) i rätt ordning. Om nödvändigt, använd måtkoppen (10) eller måtskeden (11) för tillsättning av ingredienserna.
Öppna luckan (2) med lockhandtag (3).
- Montera brödpannan (6) i botten av bakningsutrymmet (5). Läs brödpannan (6) genom att vrida den medurs.
- Stäng luckan (5) med lockhandtag (3).
- Anslut nätkontakten till vägguttaget. Apparaten piper. Displayen (19) tänds. Indikatorn för bakningsläge (20) visar "1". Indikatorn för bakningstid (21) visar "3:00". Indikatorn för rostningsfärg (22) indikerar "medium". Indikatorn för limpstorlek (23) visar "2.0LB".
- Bakningsläget kan ställas in med menyknappen (13).
- Rostningsfärgen kan ställas in med färgknappen (14).
- Bakningen kan fördröjas med tidsknappen + (16) eller tidsknappen – (17).
- Tryck på start-/stopppnappen (12) för att starta processen. På-/av-indikatorn (18) tänds. Displayen (19) räknas ner under processen.
- Titta regelbundet genom inspektionsfönstret (4) för att se om maten är klar och för att säkerställa att den inte brinner.
- Obs! För följande bakningslägen, kommer det att höras pip som uppmärnar dig att tillsätta ingredienserna: Basic, French, Whole wheat, Cake, Sandwich, Gluten free.
- Obs! Det kan komma ut ånga genom locket under bakningen. Detta är normalt.
- När processen är klar, ljuder en signal som talar om att det är klart.
- Apparaten kommer att hålla maten varm i max. 60 minuter.
- En signal ljuder som talar om att processen har avslutats.
- På-/av-indikatorn (18) släcks.
- Obs! Apparaten kommer inte att hålla maten varm för följande bakningslägen: Dough, Jam, Knead, Yogurt. Om processen är klar, ljuder en signal som talar om att det är klart. På-/av-indikatorn (18) släcks. Innan du börjar, ber vi dig att beakta följande detaljer:
När processen är klar, använd då ugnshandskar när du tar ut brödpannan från apparaten och brödet från brödpannan. Brödpannan och brödet blir mycket heta när de används.
- Lossa brödpannan (6) genom att vrida den moturs. Ta bort brödpannan (6) från bakningsutrymmet (5) med brödpannans handtag (7).
- Ta ut brödet från brödpannan (6). Använd vid behov en stekspade av plast eller gummli.

– Obs! Om knådningsskoveln stannar kvar i brödpannan, fyll då brödpannan med hett vatten för att ta bort knådningsskoveln. Använd inte vassa föremål eller metallföremål till att ta bort knådningsskoveln.

– Om knådningsskoveln stannar kvar i brödet, ta då bort knådningsskoveln med kroken (11). Använd inte vassa föremål eller metallföremål till att ta bort knådningsskoveln.

• Dra ut nätkontakten ur vägguttaget. Displayen (19) släcks.

• Låt apparaten svalna helt.

Allmänna tips

- Kontrollera att ingredienserna är av god kvalitet och har rumstemperatur.
- Placera apparaten på ett plant och stabilt underlag.
- Om bakutrymmet fortfarande är varmt, låt det svalna helt före användning.
- Sätt in ingredienserna i brödpannan i rätt ordning.
 - Håll i de flytande ingredienserna i brödpannan.
 - Håll i en lite mängd mjöl i brödpannan.
 - Håll i de fasta ingredienserna i brödpannan.
- Håll i resten av mjölet i brödpannan. Kontrollera att alla fasta ingredienser är täckta av mjöl.

- Gör en liten fördjupning på ena sidan av mjölet. Håll bakjästen eller bakpulvret i fördjupningen.
- Kontrollera att bakjästen eller pulvret inte kommer i kontakt med salt eller flytande ingredienser.

- Använd lämpligen bakningsmjöl. Om du använder tungt mjöl (vete, råg, korn, etc.), kommer brödet att jäsa mindre än om du använder lätt mjöl. Använd rätt mängd mjöl. Om så erfordras, använd en köksväg till att mäta mängden mjöl.
- Använd rätt mängd bakjäst. Använd torr, aktiv bakjäst i stället för bakpulver. Om du använder färsk jäst, använd då tre gånger så mycket som om du använder torkad jäst och lös upp jästen i lite ljummet vatten. Kontrollera att bakjästen inte kommer i kontakt med vatten, mjölk eller socker.
- Använd ljummet vatten. Använd kranvatten om så är möjligt. Om du använder ägg, knäck äggen och lägg dem i vattnet.
- Om du använder mjölk, använd då färsk mjölk eller mjölkpulver. Om du använder mjölkpulver, tillsätt då erfordrad mängd vatten till mjölkpulvret. Om du vill tillsätta vatten till färskmjölkens så måste den totala mängden av mjölk och vatten vara lika med den enligt receptet erfordrade mängden.
- Om du använder socker, använd då lämpligen vitt socker, brunt socker eller honung. Använd inte raffinerat socker eller sockerbitar.
- Om du använder salt, kommer jästen att jäsa bättre och brödet får mera smak.
- Om du använder smör eller olja, kommer brödet att bli mjukare och få mera smak. Om du använder smör, skär det i bitar eller låt det mjukna. Håll alltid locket stängt under bakningen.
- När bakningen är klar, använd då ugnshandskar när du tar ut brödpannan från apparaten och brödet från brödpannan.
- Låt brödet svalna innan du skär det i skivor. Om du vill äta brödet medan det fortfarande är varmt, rekommenderar vi att du skär det i skivor om 2,5 cm.
- Använd en tandad kniv eller en elektrisk kniv till att skiva brödet.
- Förvara brödet i en hermetiskt tillsluten behållare för att hålla det färsk så länge som möjligt (ca 2 dagar). Om brödet innehåller ägg, så måste det konsumeras samma dag. Om brödet inte innehåller vare sig smör eller olja, så måste det konsumeras samma dag. Förvara inte brödet i kylskåp.
- Om du vill förvara brödet i frybox, lägg då in det i en fryspåse innan det läggs in i frysen.

Minnesfunktion

Apparaten är utrustad med en minnesfunktion. Om strömförsörjningen bryts, kommer bakningen att fortsätta automatiskt efter 10 minuter, även om inte start-/stopppnappen (12) trycks in. Innan du börjar, ber vi dig att beakta följande detaljer:
Om strömförsörjningen bryts i mer än 10 minuter, så kommer minnesfunktionen inte att fungera. Ta bort de gamla ingredienserna från brödpannan (6). (Använd inte gamla ingredienser för annan matlagning!) Håll nya ingredienser i brödpannan (6). Återstarta apparaten. Om degen inte ännu är i jäsningsfasen när strömmen bryts, kan du trycka på start-/stopppnappen (12) för att fortsätta programmet från början.

Felmeddelanden

- Om displayen visar "HHH" efter att du tryckt på start-/stopppnappen (12), så är temperaturen i bakningsutrymmet för hög. Apparaten kommer inte att fungera förrän den svalnat. Öppna locket och låt apparaten svalna i 10–20 minuter.
- Om displayen (19) visar "EEE" efter att du tryckt på start-/stopppnappen (12), så är temperaturnivån bortkopplad. Låt en behörig reparatör kontrollera temperaturnivån.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Dra alltid ur kontakten och låt stryktårnet svalna helt före rengöring.
- Rengör utsidan med en fuktig trasa. Använd aldrig starka och slipande rengöringsmedel, stålull eller skursvamp, eftersom dessa skadar apparaten. Sänk inte i vatten eller någon annan vätska.
- Torka enhetens utsida ordentligt med en ren, torr trasa.
- Rengör locket och bakutrymmet med en mjuk, fuktig trasa. Torka locket och bakutrymmet ordentligt med en ren, torr trasa.
- Rengör brödpannan i såpvatten. Torka brödpannan ordentligt med en ren, torr trasa.
- Om knådningsskoveln är igentäppt, rengör den då med en tandpetare av trä eller plast. Rengör knådningsskoveln i såpvatten. Torka knådningsskoveln ordentligt med en ren, torr trasa.
- Använd inte vassa föremål vid rengöring av enheten.
- Använd inte ugnsgrejorare till att rengöra insidan av enheten.

OMGIVNING



Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas av en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbol på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på detta. Materialet som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna var det finns samlingsställen.

Support

Tu hittar all tillgänglig information och reservdelar på www.princesshome.eu/!

PL Instrukcie użytkownika

BEZPIECZEŃSTWO

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.

- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.

- Nie wolno przesuwać urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.

- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.

- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz dołączony do niego kabel

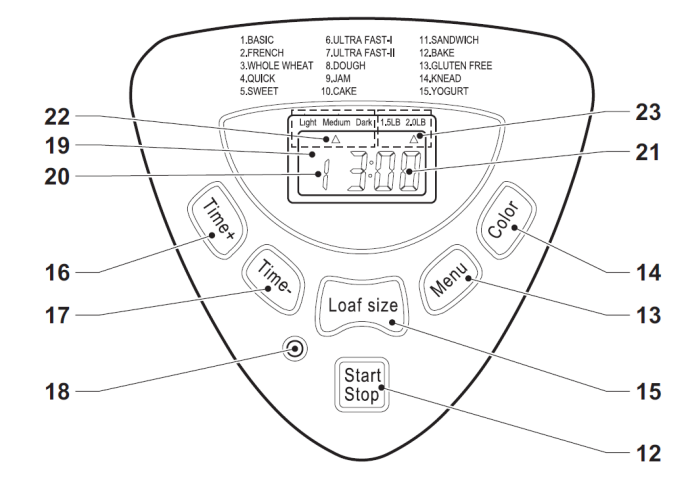
należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat. Czyszczenia i konserwacji nie powinny wykonywać dzieci chybą, że ukończyły 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.

- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Urządzenie musi być podłączone do gniazdka elektrycznego z uziemieniem (dla urządzeń klasy I).
- Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat.
- Podczas pracy urządzenia temperatura jego dostępnych powierzchni może być wysoka.
- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.
- Aby zapobiec powstaniu pożaru lub porażenia prądem nie narażać urządzenia na działanie deszczu ani wilgoci.

- ⚠ Powierzchnia podczas użytkowania może się rozgrzewać.
- To urządzenie zaprojektowano do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscach takich jak:
 - Pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
 - Przez Klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu.
 - Ośrodki oferujące noclegi ze śniadaniem.
 - Gospodarstwa rolne.

OPIS CZĘŚCI

- Panel obsługi
- Pokrywa
- Rączka pokrywy
- Wizjer
- Komorą pieczenia
- Misa do pieczenia chleba
- Rączka misy do pieczenia chleba
- Mieszadło do wyrabiania
- Miarka
- Łyżka do odmierzania
- Haczyk



Panel obsługi

- Przycisk start/stop
- Przycisk „Menu”
- Przycisk koloru
- Przycisk wielkości bochenka
- Przycisk Czas +
- Przycisk Czas -
- Wskaźnik w./wyt.
- Wskaźnik trybu pieczenia
- Wskaźnik czasu pieczenia
- Wskaźnik koloru opiekania
- Wskaźnik wielkości bochenka

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Urządzenie i akcesoria należy wyjąć z pudełka. Usuń z urządzenia naklejki, folię ochronną lub elementy plastikowe.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wytrzeć wszystkie wyjmowane części wilgotną szmatką. Nigdy nie należy używać zarszorkich środków czyszczących.
- Urządzenie umieścić na odpowiedniej, płaskiej powierzchni i zapewnić minimum 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Urządzenie to nie jest przystosowane do montażu w szafce lub do użytkowania na wolnym powietrzu.
- Kabel zasilający należy podłączyć do gniazda elektrycznego. (Uwaga: Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada napięciu sieci lokalnej. Napięcie 220V-240V 50Hz).
- Umieść wtyczkę zasilającą w gniazdku elektrycznym.
- Ustaw następujący tryb pieczenia: BAKE.
- Ruchom proces pieczenia. Urządzenie zaczyna się nagrzewać.
- Po 10 minutach wyjmij wtyczkę zasilającą z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Przy pierwszym włączeniu urządzenia pojawi się delikatny zapach. Jest to normalne, należy zapewnić odpowiednią wentylację. Zapach ten jest tymczasowy i szybko zniknie.

UŻYTKOWANIE

Ustawianie trybu pieczenia

Tryb pieczenia można ustawić za pomocą przycisku menu (13). Wskaźnik trybu pieczenia (20) pokazuje tryb pieczenia.
Aby ustawić odpowiedni tryb pieczenia, skorzystaj z poniższej tabeli.
Naciśnij kilka razy przycisk menu (13), aby ustawić tryb pieczenia. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy za każdym naciśnięciem przycisku.

Uwaga: Po osiągnięciu ostatniego ustawienia można je dalej zmieniać. Naciśnij przycisk menu (13), aby powrócić do pierwszego ustawienia.

Tryb pieczenia	Nazwa	Zastosowanie
----------------	-------	--------------

1	BASIC (podstawowy)	Chleby białe i mieszane, głównie z mąki pszennej lub żytniej. Chleb ma zwartą konsystencję. W tym trybie pieczenia używaj normalnych drożdży.
2	FRENCH (francuski)	Lekkie chleby z drobno zmielonej mąki. Chleb jest zwykle puszysty i ma chrupiącą skórkę. Ten tryb pieczenia nie nadaje się do przepisów, w których stosuje się masło, margarynę lub mleko.
3	WHOLE WHEAT (razowa mąka pszenna)	Ciężkie chleby na różnych rodzajach mąki, wymagające dłuższego zagniatania i rośnięcia. Chleb ma zwartą konsystencję.
4	QUICK (szybki)	Wyrabianie, rośnięcie i pieczenie chleba w czasie krótszym niż w trybie pieczenia „BASIC”. Chleb jest zwykle niewielki i ma zwartą teksturę. Zamiast drożdży używaj proszku do pieczenia.
5	SWEET (słodki)	Chleby ze słodkimi dodatkami (cukier, czekolada, suszone owoce lub soki owocowe). Chleb ma puszystą konsystencję i lekką teksturę.
6	ULTRA-FAST-I (ultraszybki 1)	Wyrabianie, rośnięcie i pieczenie bochenka chleba (0,7 kg) w najkrótszym czasie. Chleb jest zwykle mniejszy i twardszy niż w przypadku trybu pieczenia „QUICK”. W tym trybie pieczenia używaj szybko rosnących drożdży.
7	ULTRA-FAST-II (ULTRASZ YBK I 2)	Wyrabianie, rośnięcie i pieczenie bochenka chleba (0,9 kg) w najkrótszym czasie. Chleb jest zwykle mniejszy i twardszy niż w przypadku trybu pieczenia „QUICK”. W tym trybie pieczenia używaj szybko rosnących drożdży.
8	DOUGH (surowe ciasto)	Wyrabianie i rośnięcie, bez pieczenia. Do bułek, pizzy, chleba gotowanego na parze itp.
9	JAM (dżem)	Do dżemów i marmolad.
10	CAKE (ciasto)	Wyrabianie, rośnięcie i pieczenie ciast. Zamiast drożdży używaj proszku do pieczenia.
11	SANDWIC H (kanapka)	Wyrabianie, rośnięcie i pieczenie chlebow kanapkowych. Chleb ma lekką teksturę i cienką skórkę.
12	BAKE (pieczenie)	Dodatkowo pieczenie chlebow, które są zbyt słabo opieczone lub niedopieczone, bez wyrabiania i rośnięcia.
13	GLUTEN FREE* (bezgluteno we)	Surowe ciasto bezglutenowe jest zwykle bardziej wilgotne niż normalne. Ciasto bezglutenowe jest znacznie mniej podatne na nadmiernie wyrabiać. Ciasto bezglutenowe musi wyrastać tylko raz i trzeba je piec dłużej niż normalne ciasto. Dodatkowe składniki do składników podstawowych należy dodać na samym początku procesu pieczenia.
14	KNEAD (wyrabianie)	Wyrabianie, bez rośnięcia i pieczenia.
15	YOGURT (jogurt)	Rośnięcie, bez wyrabiania i pieczenia. Dostępne czasy: 6 godzin lub 8 godzin. Naciśnij przycisk TIME + (16) lub TIME - (17), aby wybrać czas. Naciśnij przycisk START/ STOP (12), aby ustawić czas.

* Dieta bezglutenowa jest zalecana dla osób cierpiących na celiakię (enteropatię z nadwrażliwością na gluten) oraz alergię na pszenicę. W diecie bezglutenowej całkowicie wyklucza się składniki pochodzące ze zbóż zawierających gluten (pszenica, żyto, jęczmień itp.). Dieta bezglutenowa jest także całkowicie wolna od glutenu w charakterze dodatku do żywności, takiego jak środek aromatyzujący, stabilizujący lub zagęszczający. Ponadto, w niektórych dietach bezglutenowych wyklucza się owoce.

Ustawianie koloru opiecznia

Kolor opiecznia można ustawić za pomocą przycisku koloru (14). Wskaźnik koloru opiecznia (22) pokazuje kolor opiecznia: light / medium / dark. (jasny / średni / ciemny)

Uwaga: Koloru opiecznia nie można ustawić w następujących trybach pieczenia: dough / jam / cake / sandwich / bake / knead / yogurt.
• Naciśnij kilka razy przycisk koloru (14), aby ustawić kolor opiecznia. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy za każdym naciśnięciem przycisku.

Uwaga: Po osiągnięciu ostatniego ustawienia można je dalej zmieniać. Naciśnij przycisk koloru (14), aby powrócić do pierwszego ustawienia.

Ustawianie wielkości bochenka

Wielkość bochenka można ustawić za pomocą przycisku wielkości bochenka (15). Wskaźnik wielkości bochenka (23) pokazuje wielkość bochenka: 1.5LB / 2.0LB. (0,7 kg / 0,9 kg)
Uwaga: Wielkość bochenka można ustawić tylko w następujących trybach pieczenia: Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Dough, Cake, Sandwich, Gluten free.
• Naciśnij kilka razy przycisk wielkości bochenka (15), aby ustawić wielkość bochenka. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy za każdym naciśnięciem przycisku.

Uwaga: Po osiągnięciu ostatniego ustawienia można je dalej zmieniać. Naciśnij przycisk wielkości bochenka (15), aby powrócić do pierwszego ustawienia.

Opóźnienie procesu pieczenia

Urządzenie jest wyposażone w funkcję opóźnienia startu (maks. 13 godzin), która umożliwia zaprogramowanie czasu przed rozpoczęciem procesu pieczenia.

Czas pieczenia można opóźnić za pomocą przycisku Czas + (16) i Czas - (17). Wskaźnik czasu pieczenia (21) pokazuje czas pieczenia. Przed przystąpieniem do odpowiednich czynności zwróć uwagę na następujące kwestie:
• Nie opóźniaj procesu pieczenia w przypadku przepisów, w których są wykorzystywane szybko psujące się składniki (jajka, ser, świeże mleko itp.).

Uwaga: Proces pieczenia można opóźnić tylko w następujących trybach pieczenia: Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Dough, Cake, Sandwich, Bake, Gluten free.

• Naciśnij przycisk Czas + (16), aby wydłużyć czas o 10 minut. Naciśnij i przytrzymaj ten przycisk, aby przyspieszyć proces.

</



- EN

Instruction manual
- NL

Gebruiksaanwijzing
- FR

Mode d'emploi
- DE

Bedienungsanleitung
- ES

Manual de usuario
- PT

Manual de utilizador
- IT

Manuale utente
- SV

Bruksanvisning
- PL

Instrukcja obsługi
- CS

Návod na použití
- SK

Návod na použitie
- DK

Brugervejledning
- FI

Ohjekirja
- NO

Bruksanvisningen
- RU

Руководство по эксплуатации



Bread Maker Wake Up
01.152006.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCION DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS ČEŠĆI / POPIS SOUČASTÍ / POPIS SOUČASTÍ / BESKRIVELSE AF BESTANDDELE / OSJEN KUVAKUSET / BESKRIVELSE AV DELER / ПІСАННЯ ЗАПЧАСТІ



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenie należy zawsze odłączyć od zasilania i odstawić do całkowitego ostygnięcia.
- Wycyszć obudowę zwiłżoną ściereczką. Nigdy nie używaj ostrych i rzujących środków czyszczących, welny stalowej lub ściereczek do szorowania, jako że uszkodzi to urządzenie. Nie zanurzaj w wodzie lub innym płynie.
- Dokładnie osusz zewnętrzne powierzchnie urządzenia czystą, suchą ściereczką.
- Pokrywe i komorę pieczenia oczyszć miękką, wilgotną ściereczką. Dokładnie osusz pokrywe i komorę pieczenia czystą, suchą ściereczką.
- Misę do pieczenia chleba umyj w wodzie z dodatkiem detergentu. Dokładnie osusz misę do pieczenia chleba czystą, suchą ściereczką.
- Jeśli mieszkado do wyrabiania jest zapchane, oczyszć je za pomocą drewnianej lub plastikowej wykalaczki. Umyj mieszkado do wyrabiania w wodzie z dodatkiem detergentu. Dokładnie osusz mieszkado do wyrabiania czystą, suchą ściereczką.
- Do czyszczenia urządzenia nie używaj ostrych przedmiotów.
- Do czyszczenia wewnętrznych powierzchni urządzenia nie używaj środków do czyszczenia piekarników.

ŚRODOWISKO

- Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie to powinno zostać zutylizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol znajdujący się na urządzeniu, w instrukcjach użytkowania i na opakowaniu oznacza ważne kwestie, na które należy zwrócić uwagę. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkowników w ochronę środowiska. Należy skontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbiórki odpadów.

Wsparcie

Wszelkie informacje i części zamienne można znaleźć stronie www.princesshome.eu!

CS Návod k použití

BEZPEČNOST

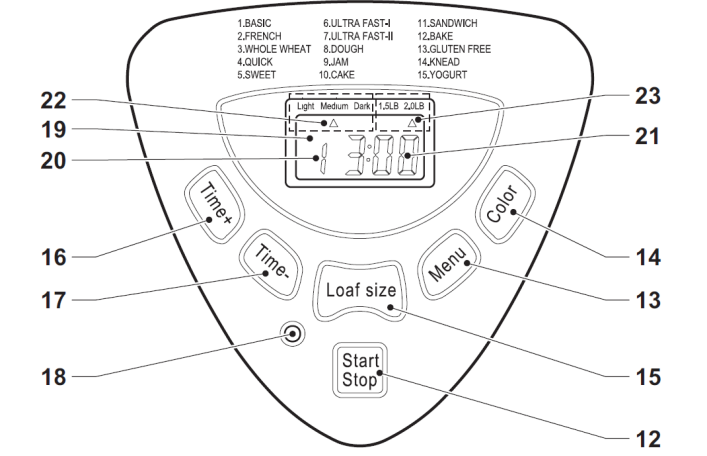
- Při ignorování bezpečnostních pokynů nemůže být výrobce odpovědný za případná poškození.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným rizikům.
- Nikdy spotřebič nepřenašejte tažením za přívodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zamotat.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben.
- Tento spotřebič nesmí používat děti mladších 8 let. Tento spotřebič mohou osoby starší 8 let a lidé se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí používat, pouze pokud jsou pod dohledem nebo dostali instrukce týkající se bezpečného použití přístroje a rozumí možným rizikům. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu nemohou vykonávat děti, které jsou mladší 8 let a bez dozoru.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, nepoužívejte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Tento spotřebič má být připojen k zásuvce, která je uzemněná (pro spotřebiče třídy I).
- Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let.
- Teplota povrchů, ke kterým je přístup, může být při provozu spotřebiče vysoká.
- Přístroj by neměl být ovládan prostřednictvím externího časovače nebo odděleným dálkovým ovládáním.
- Abyste předešli riziku zranění nebo požáru, nevystavujte přístroj dešti nebo vlhkosti.



- Povrch může být během používání horký.
- Tento spotřebič je určený k použití v domácnosti a k podobnému používání, jako například:
 - kuchyňky personálu v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích.
 - Klienty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.
 - V penzionech.
 - Na statcích a farmách.

POPIS SOUČASTÍ

1. Ovládací panel
2. Víko
3. Rukojeť víka
4. Kontrolní okénko
5. Pečicí prostor
6. Forma na chléb
7. Rukojeť formy na chléb
8. Hnětací lopatka
9. Odměrka
10. Měrná lžice
11. Háček



Ovládací panel

12. Tlačítko zapnutí/vypnutí
13. Tlačítko nabídky
14. Tlačítko barvy
15. Tlačítko velikosti bochníku
16. Tlačítko čas +
17. Tlačítko čas -
18. Indikátor zapnutí/vypnutí
19. Displej
20. Indikátor režimu pečení
21. Indikátor času pečení
22. Indikátor barvy opečení
23. Indikátor velikosti bochníku

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Spotřebič a příslušenství vyjměte z krabice. Ze spotřebiče odstraňte nálepky, ochrannou fólii nebo plast.
- Před prvním použitím tohoto spotřebiče otevřete všechny omdílněné součásti vlnkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte brusné čističí prostředky.
- Umístěte spotřebič na rovný stabilní povrch a zajistěte minimálně 10 cm volného prostoru kolem spotřebiče. Tento spotřebič není vhodný pro instalaci do skříně nebo pro venkovní použití.
- Napájecí kabel zapojte do zásuvky. (Poznámka: Před zapojením spotřebiče zkontrolujte, zda napětí uvedené na spotřebiči odpovídá místnímu síťovému napětí. Napětí 220V-240V 50Hz).
- Zasuňte zástrčku do elektrické zásuvky.
- Nastavte následující režim pečení: BAKE.
- Zahajle proces pečení. Spotřebič se začne zahřívat.
- Po 10 minutách vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky a nechte spotřebič úplně vychladnout.
- Při prvním použití se může objevit mírný zápach. Je to zcela běžné, prosím, zajistěte dostatečnou ventilaci. Zápach je dočasný a velmi rychle zmizí.

POUŽITÍ

Nastavení režimu pečení

- Režim pečení se nastavuje pomocí tlačítka nabídky (13). Indikátor režimu pečení (20) zobrazuje režim pečení.
- Správné nastavení režimu pečení naleznete v tabulce níže.
- Opakované stisknutí tlačítka nabídky (13) pro nastavení režimu pečení. Spotřebič při každém stisknutí tlačítka pípně.
- Poznámka: Když dosáhnete posledního nastavení, nastavení je přesto možné upravit. Stiskněte tlačítko nabídky (13) pro návrat na první nastavení.

Režim pečení	Název	Použití
1	BASIC	Bílý a smíšený chléb vyrobený především z pšeničné mouky nebo žitné mouky. Chléb má kompaktní konzistenci. Pro tento režim pečení použijte normální droždí.
2	FRENCH	Lehký chléb vyrobený z hladké mouky. Chléb je obvykle nadýchaný a má krupavou kůrku. Tento režim pečení není vhodný pro recepty vyžadující maslo, margarín nebo máslo.
3	WHOLE WHEAT	Těžký chléb s těžkými druhy mouky, který vyžaduje delší hnětení a kynutí. Chléb má kompaktní konzistenci.
4	QUICK	Chléb s kratší dobou hnětení, kynutí a pečení než při použití režimu pečení „BASIC“. Chléb je obvykle malý a má hustou strukturu. Použijte prášek do pečiva místo pekařského droždí.
5	SWEET	Chléb se sladkými přísadami (cukr, čokoláda, sušené ovoce nebo ovocné džusy). Chléb má vzdušnou konzistenci a lehkou strukturu.
6	ULTRA-FAST-I	Bochník chleba 1.5LB (0,7 kg) s hnětením, kynutím a pečením v nejkratším čase. Chléb je obvykle menší a hrubší než při použití režimu pečení „QUICK“. Pro tento režim pečení použijte rychle kynoucí droždí.
7	ULTRA-FAST-II	Bochník chleba 2.0LB (0,9 kg) s hnětením, kynutím a pečením v nejkratším čase. Chléb je obvykle menší a hrubší než při použití režimu pečení „QUICK“. Pro tento režim pečení použijte rychle kynoucí droždí.
8	DOUGH	Hnětení a kynutí, bez pečení. Pečení housek, pizzy, pařeného chleba atd.
9	JAM	Výroba džemu a marmelády.
10	CAKE	Hnětení, kynutí a pečení koláčů. Použijte prášek do pečiva místo pekařského droždí.
11	SANDWICH	Hnětení, kynutí a pečení sendvičů. Chléb má lehkou strukturu a tenkou kůrku.
12	BAKE	Slouží k dopečení chleba, který je příliš lehký nebo nedostatečně upečený, bez hnětení a kynutí.
13	GLUTEN FREE*	Bezlepkové těsto je obvykle mokřejší než normální těsto. Bezlepkové těsto by se nemělo míchat nebo hníst příliš dlouho. Bezlepkové těsto se musí nechat vykynout pouze jednou a vyžaduje delší dobu pečení než normální těsto. Přidejte doplňkové ingredience k základním ingrediencím hned na začátku pečení.
14	KNEAD	Hnětení, bez kynutí a pečení.
15	YOGURT	Kynutí, bez hnětení a pečení. Dostupné časy: 6 nebo 8 hodin. Stiskněte tlačítko TIME+ (16) nebo TIME- (17) a vyberte čas. Stiskněte tlačítko START/STOP (12) pro nastavení času.

* Bezlepková strava je doporučena pro osoby, které trpí celiakií a alergií na obiloviny. Bezlepková strava neobsahuje žádné ingredience odvozené od cereálií obsahujících lepek (pšenice, žito, ječmen apod.). Bezlepková strava rovněž neobsahuje žádný lepek jako potravinovou přísadu ve formě ochucovačů, stabilizátorů nebo zahušťovadla. Navíc některé bezlepkové stravy vylučují oves.

Nastavení barvy opečení

Barva opečení se nastavuje pomocí tlačítka barvy (14). Indikátor barvy opečení (22) zobrazuje barvu opečení: light / medium / dark (lehká / střední / tmavá).

Poznámka: Barvu opečení nelze nastavit u těchto režimů pečení: dough / jam / cake / sandwich / bake / knead / yogurt.

- Opakované stisknutí tlačítka barvy (14) pro nastavení barvy opečení. Spotřebič při každém stisknutí tlačítka pípně.
- **Poznámka:** Když dosáhnete posledního nastavení, nastavení je přesto možné upravit. Stiskněte tlačítko barvy (14) pro návrat na první nastavení.

Nastavení velikosti bochníku

- Velikost bochníku se nastavuje pomocí tlačítka velikosti bochníku (15). Indikátor velikosti bochníku (23) zobrazuje velikost bochníku: 1.5LB (0,7 kg) / 2.0LB (0,9 kg)
- **Poznámka:** Velikost bochníku lze nastavit pouze v těchto režimech pečení: Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich, Gluten free.
- Opakované stisknutí tlačítka velikosti bochníku (15) pro nastavení velikosti bochníku. Spotřebič při každém stisknutí tlačítka pípně.
- **Poznámka:** Když dosáhnete posledního nastavení, nastavení je přesto možné upravit. Stiskněte tlačítko velikosti bochníku (15) pro návrat na první nastavení.

Odložený pečení

- Spotřebič má funkci odloženého zapnutí (max. 13 hod), která umožňuje naprogramovat čas, po jehož uplynutí se zahájí proces pečení. Pečení lze odložit stisknutím tlačítka TIME+ (16) nebo TIME- (17). Indikátor času pečení (21) zobrazuje čas pečení.
- Před pokračováním si pozorně přečtěte následující informace:
 - Neodkládejte čas pečení u receptů, které obsahují ingredience podléhající zkáze (vejce, sýr, čerstvé mléko apod.).
- **Poznámka:** Proces pečení lze odložit pouze v těchto režimech pečení: Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Dough, Cake, Sandwich, Bake, Gluten free.
- Stiskněte tlačítko TIME+ (16) pro zvýšení času o 10 minut. Držte tlačítko stisknuté pro rychlou změnu hodnoty.
- Stiskněte tlačítko TIME- (17) pro snížení času o 10 minut. Držte tlačítko stisknuté pro rychlou změnu hodnoty.

Příklad:

- Aktuální čas je 19:30.
- Odložený čas dokončení je 8:00.
- Rozdíl mezi odloženým časem dokončení a aktuálním časem je 12,5 hodiny.
- Stiskněte tlačítko TIME+ (16) nebo TIME- (17), dokud indikátor času pečení (21) nebude zobrazovat 12:30.

Zahájení a zastavení procesu pečení

- Tlačítko Start/Stop (12) slouží k zahájení a zastavení procesu pečení.
- Když je pečení nastaveno, stisknutím tlačítka Start/Stop (12) zahájíte pečení. Indikátor zapnutí/vypnutí (18) se rozsvítí.
- Když proběhne pečení, stisknutím tlačítka Start/Stop (12), dokud nezasní pípnutí, proces pečení zastavíte. Indikátor zapnutí/vypnutí (18) zhasne.

Typy pro používání

- Před pokračováním si pozorně přečtěte následující informace:
- Před sestavením nebo rozebráním vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky a počkejte, dokud se spotřebič neochladí.
- Nechtejte formu na chléb vychladnout, než chléb vyjmete.
- Namontujte hnětací lopatku (8) na vítkeno (24) dole ve formě na chléb (6).
- Vložte ingredience do formy na chléb (6) v předepsaném pořadí. V případě potřeby použijte odměrku (10) nebo měrnou lžici (11) pro přidání ingrediencí.
- Otevřete víko (2) pomocí rukojeti víka (3).
- Vložte formu na chléb (6) do spodní části prostoru pro pečení (5). Zajistěte formu na chléb (6) jejím otočením ve směru hodinových ručiček.
- Zavřete víko (5) pomocí rukojeti víka (3).
- Zasuňte zástrčku do elektrické zásuvky. Spotřebič jednou pípně. Displej (19) se rozsvítí. Indikátor režimu pečení (20) zobrazí „1“. Indikátor času pečení (21) zobrazí „3:00“. Indikátor barvy opečení (22) zobrazí „střední“.
- Indikátor velikosti bochníku (23) zobrazí „2.0LB“ (0,9 kg).
- Pomocí tlačítka nabídky (13) nastavte režim pečení.
- Pomocí tlačítka barvy (14) nastavte barvu opečení.
- V případě potřeby odložte pečení stisknutím tlačítka TIME+ (16) nebo TIME- (17).
- Stisknutím tlačítka Start/Stop (12) zapněte pečení. Indikátor zapnutí/vypnutí (18) se rozsvítí. Během pečení bude na displeji (19) zobrazen aktuální čas.
- **Poznámka:** Spotřebič nebude udržovat pokrm teplý v těchto režimech pečení: Dough, Jam, Knead, Yogurt. Jakmile je proces dokončen, spotřebič pípně, aby signalizoval jeho ukončení. Indikátor zapnutí/vypnutí (18) zhasne.
- Před pokračováním si pozorně přečtěte následující informace:
 - Použijte kuchyňské chňapky k vytážení formy na chléb z pečicího prostoru a chleba z formy na chléb. Forma na chléb a chléb jsou při používání velmi horké.
 - Odjistěte formu na chléb (6) jejím otočením proti směru hodinových ručiček. K vytážení formy na chléb (6) z pečicího prostoru (5) použijte rukojeť formy na chléb (7).
 - Vytáhněte chléb z formy na chléb (6). V případě potřeby použijte gumovou nebo plastovou špachli.
 - Poznámka: Když hnětací lopatka zůstane ve formě na chléb, naplňte formu na chléb horkou vodou a lopatku vytáhněte. Nepoužívejte ostré nebo kovové předměty k vytážení hnětací lopatky.
 - Když hnětací lopatka zůstane v chlebu, použijte háček (11) a lopatku vytáhněte. Nepoužívejte ostré nebo kovové předměty k vytážení hnětací lopatky.
- Vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky. Displej (19) zhasne.
- Nechte spotřebič zcela vychladnout.

Poznámka: Během pečení může přes víko unikat pára. To je normální stav.

- Jakmile je pečení dokončeno, spotřebič desetkrát pípně, aby signalizoval konec procesu.
- Spotřebič bude udržovat pokrm teplý maximálně 60 minut.
- Jakmile je proces dokončen, spotřebič pípně.
- Indikátor zapnutí/vypnutí (18) zhasne.

Poznámka: Spotřebič neudržuje udržovat pokrm teplý v těchto režimech pečení: Dough, Jam, Knead, Yogurt. Jakmile je proces dokončen, spotřebič pípně, aby signalizoval jeho ukončení. Indikátor zapnutí/vypnutí (18) zhasne.

- Před pokračováním si pozorně přečtěte následující informace:
 - Použijte kuchyňské chňapky k vytážení formy na chléb z pečicího prostoru a chleba z formy na chléb. Forma na chléb a chléb jsou při používání velmi horké.
 - Odjistěte formu na chléb (6) jejím otočením proti směru hodinových ručiček. K vytážení formy na chléb (6) z pečicího prostoru (5) použijte rukojeť formy na chléb (7).
 - Vytáhněte chléb z formy na chléb (6). V případě potřeby použijte gumovou nebo plastovou špachli.
 - Poznámka: Když hnětací lopatka zůstane ve formě na chléb, naplňte formu na chléb horkou vodou a lopatku vytáhněte. Nepoužívejte ostré nebo kovové předměty k vytážení hnětací lopatky.
 - Když hnětací lopatka zůstane v chlebu, použijte háček (11) a lopatku vytáhněte. Nepoužívejte ostré nebo kovové předměty k vytážení hnětací lopatky.
- Vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky. Displej (19) zhasne.
- Nechte spotřebič zcela vychladnout.

Všeobecné tipy

- Ujistěte se, že ingredience mají dobrou kvalitu a pokojovou teplotu.
- Spotřebič vždy postavte na rovný, stabilní povrch.
- Pokud je pečicí prostor stále teplý, nechte jej zcela vychladit před použitím.
- Vložte ingredience do formy na chléb v předepsaném pořadí:
 - Vložte tekuté ingredience do formy na chléb.
 - Vložte malé množství mouky do formy na chléb.
 - Vložte pevné ingredience do formy na chléb.
 - Vložte zbývající množství mouky do formy na chléb. Ujistěte se, že všechny pevné ingredience jsou zakryty moukou.
 - Na jedné straně mouku neopatrně odsadte od kraje. Do osazeného místa nalijte pekařské droždí nebo nasypejte prášek do pečiva.
 - Zajistěte, aby pekařské droždí nebo prášek do pečiva nepřišly do styku se solí nebo tekutými ingrediencemi.
- Používejte nejlépe mouku pro pečení chleba. Když použijete těžkou mouku (pšeničná mouka, žitná mouka, kukuřičná mouka apod.), chléb nakyne méně než při použití lehké mouky. Použijte správné množství mouky. V případě potřeby použijte kuchyňskou váhu k odměření množství mouky.

- Použijte správné množství pekařského droždí. Použijte sušené aktivní pekařské droždí místo prášku do pečiva. Když použijete čerstvé droždí, použijte třikrát více droždí, než kdybyste použili sušené droždí, a rozpustte droždí v malém množství vlažné vody. Zajistěte, aby pekařské droždí nepřišlo do styku s vodou, mlékem, solí nebo cukrem.
- Použijte vlažnou vodu. Je-li to možné, použijte vodovodní vodu. Když používáte vejce, rozbité je a přidejte do vody.
- Když používáte mléko, použijte čerstvé mléko nebo sušené mléko. Když používáte sušené mléko, přidejte požadované množství vody do sušeného droždí. Když chcete přidat vodu do čerstvého mléka, celkové množství mléka a vody musí být stejné jako množství předepsané v receptu.
- Když používáte cukr, použijte nejlépe bílý cukr, hnědý cukr nebo med. Nepoužívejte rafinovaný cukr nebo kostkový cukr.
- Když použijete sůl, droždí rychleji nakyne a chléb bude chutnější.
- Když použijete maslo nebo olej, chléb bude měkčí a chutnější. Když používáte maslo, nakrájejte jej na kousky nebo jej nechte změkchnout.
- Během pečení nechte víko zavřené.
- Jakmile je pečení dokončeno, použijte kuchyňské chňapky k vytážení formy na chléb z pečicího prostoru a k vytážení chleba z formy na chléb. Nechtejte chléb vychladnout, než jej budete krájet. Pokud chcete chléb jíst ještě teplý, doporučujeme jej nakrájet na krajce o tloušťce 2,5 cm. Chléb krájejte pomocí vroubkované nože nebo elektrického kráječe.
- Uchovávejte chléb v hermeticky uzavřené nádobě, aby zůstal co nejdéle čerstvý (přibližně 2 dny). Pokud chléb obsahuje vejce, musí se spotřebovat v tenýž den. Pokud chléb neobsahuje ani maslo ani olej, musí se spotřebovat v tenýž den. Neuchovávejte chléb v chladničce.
- Pokud chcete chléb uchovat v mrazáku, nejprve jej vložte do mrazicího pytlíku.

Funkce paměti

- Spotřebič je vybaven funkcí paměti. Dojde-li k přerušení napájení, proces pečení bude automaticky pokračovat po 10 minutách, aniž byste museli stisknout tlačítko Start/Stop (12).
- Před pokračováním si pozorně přečtěte následující informace:
 - Pokud je výpadek napájení delší než 10 minut, funkce paměti se neaktivuje. Vytáhněte staré ingredience z formy na chléb (6). (Staré ingredience nepoužívejte pro žádné jiné vaření/pečení!) Vložte nové ingredience do formy na chléb (6). Znovu zapněte spotřebič. Pokud v době výpadku napájení těsto ještě nezačalo kynout, můžete stisknout tlačítko Start/Stop (12) a spustit program od začátku.

Chybové zprávy

- Pokud se na displeji zobrazí „HHH“ po stisknutí tlačítka Start/Stop (12), teplota v pečicím prostoru je příliš vysoká. Spotřebič se nezapne, dokud se neochladí. Otevřete víko a nechte spotřebič 10-20 minut vychladit.
- Pokud se na displeji (19) zobrazí „EEE“ po stisknutí tlačítka Start/Stop (12), teplotní senzor je odpojen. Nechte teplotní senzor zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky a ponechte žehličku úplně zchladnout.
- Vnějšíše čistěte vlnkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte hrubé nebo brusné čističí prostředky, drátěnku nebo škrabku, což by poškodilo spotřebič. Nepoužívejte do vody nebo jiných kapalin.
- Vnější povrch spotřebiče důkladně osušte čistou, suchou utěrkou.
- Víko a pečicí prostor vyčistěte měkkým, navlhčeným hadříkem. Víko a pečicí prostor důkladně osušte čistou, suchou utěrkou.
- Formu na chléb očistěte v mydlové vodě. Formu na chléb důkladně osušte čistou, suchou utěrkou.
- Pokud je hnětací lopatka zanesená, očistěte ji dřevěným nebo plastovým párátkem. Hnětací lopatku očistěte v mydlové vodě. Hnětací lopatku důkladně osušte čistou, suchou utěrkou.
- Nepoužívejte ostré předměty na čištění spotřebiče.
- Nepoužívejte čističe troubky k čištění vnitřku spotřebiče.

PROSTŘEDÍ



- Tento spotřebič by neměl být po ukončení životnosti vyhazován do domovního odpadu, ale musí být dovezen na centrální sběrné místo k recyklování a do domácní elektrických spotřebičů. Symbol na spotřebiči, návod k obsluze a obal vás na tento důležitý problém upozorňuje. Materiály použité v tomto spotřebiči jsou recyklovatelné. Recyklati použitých domácích spotřebičů významně přispěje k ochraně životního prostředí. Na informace vztahující se ke sběrnému místu se zeptejte na místním obecním úřadě.

Podpora

Všechny dostupné informace a náhradní díly naleznete na adrese www.princesshome.eu!

SK Používateľská príručka

BEZPEČNOST

- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akejkolvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo nebezpečenstvu.
- Zariadenie nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotřebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Tento spotřebič sa smie používať iba na špecifikované účely v domácom prostredí.
- Tento spotřebič nesmú používať deti mladších ako 8 rokov. Tento spotřebič smú deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez patričných skúseností a/alebo znalostí používať, iba pokiaľ na nich dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred poučí o bezpečnej obsluhu spotřebiča a príslušných rizikách. Deti sa nesmú hrať so spotřebičom. Spotřebič a napájací kábel uchovávajú mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.
- Napájací kábel, zástrčku ani spotřebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Spotřebič musí byť zapojený do uzemnenej elektrickej zásuvky (pre spotřebiče triedy I).

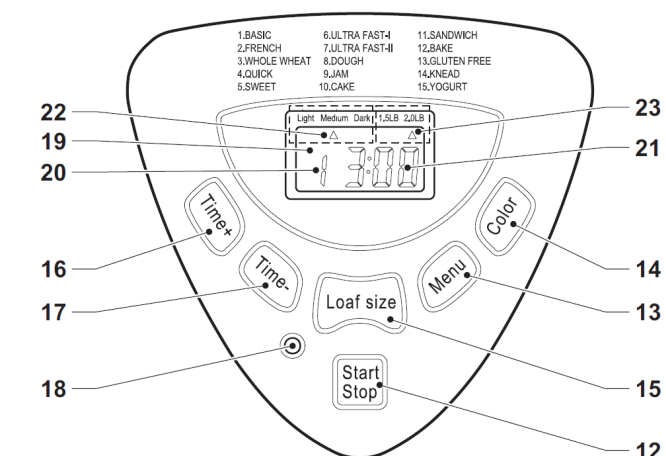
- Spotřebič a napájací kábel uchovávajú mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Počas prevádzky spotřebiča môžu byť teploty prístupných povrchov vysoké.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému na diaľkové ovládanie.
- Aby ste predchádzali riziku požiaru, ohňa lebo šoku, nevystavujte toto zariadenie dažďu alebo vlhkosti.



- Povrch môže byť pri používaní horúci.
- Toto zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa používať, napríklad:
 - V kuchynských kúchyn vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch.
 - Smú ho používať klienti hotelov, motolov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter.
 - V turistických ubytovniach.
 - Na farmách.

POPIS DIELOV

1. Ovládací panel
2. Veko
3. Rukoväť veka
4. Kontrolné okienko
5. Oddiel na pečenie
6. Pečák na chleba
7. Rukoväť pečáka na chleba
8. Hnetacia lopatka
9. Odmerná nádobka
10. Odměrka
11. Háč



Ovládací panel

12. Tlačítko Start/stop
13. Tlačítko ponuky
14. Tlačítko farby
15. Tlačítko veľkosti bochníka
16. Tlačítko čas +
17. Tlačítko čas -
18. Indikátor zap/vyp
19. Displej
20. Indikátor režimu pečenia
21. Indikátor času pečenia
22. Indikátor farby opekania
23. Indikátor veľkosti bochníka

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Spotřebič a príslušenstvo vyberte z obalu. Zo spotřebiča odstraňte nálepky, ochrannú fóliu alebo plastové vrecko.
- Pred prvým použitím spotřebiča utrite všetky demontovateľné diely vlnkou handričkou. Nikdy nepoužíajte abrazívne výrobky.
- Zariadenie umiestnite na rovnú stabilnú plochu, pričom dbajte na to, aby okolo zariadenia ostal voľný priestor minimálne 10 cm. Tento výrobok nie je vhodný pre inštaláciu do skrine či na použitie vonku.
- Napájací kábel zapojte do

6	ULTRA-FAST-I	Hnetenie, kysnutie a pečenie bochníka chleba (1,5 LB) v čo najkratšom čase. Chlieb je obvykle menší a hrubší, keď použijete „QUICK“ režim pečenia. Pre režim pečenia použite kvasnicu pre rýchle kysnutie.
7	ULTRA-FAST-II	Hnetenie, kysnutie a pečenie bochníka chleba (2,0 LB) v čo najkratšom čase. Chlieb je obvykle menší a hrubší, keď použijete „QUICK“ režim pečenia. Pre režim pečenia použite kvasnicu pre rýchle kysnutie.
8	DOUGH	Hnetenie a kvasenie bez pečenia. Výroba chlebových rohlíkov, pizze, duseného chleba, atď.
9	JAM	Výroba džemu a marmelády.
10	CAKE	Hnetenie, kysnutie a pečenie koláčov. Namiesto pekárenských kvasníc použite prášok do pečenia.
11	SANDWICH	Hnetenie, kysnutie a pečenie sendvičov. Chlieb má ľahkú textúru tenkú kôru.
12	BAKE	Dodatocné pečenie chleba, ktorý je veľmi ľahký alebo nie je dokonale prepečený, bez hnetenia a kysnutia.
13	GLUTEN FREE*	Cesto bez gluténu je obvykle mokrejšie ako normálne cesto. Cesto bez gluténu nemiešajte príliš ani ho príliš nehniete. Cesto bez gluténu sa musí len nechať vykysnúť a vyžaduje sa dlhší čas pečenia, ako u normálneho cesta. K základným ingredienciám pridajte dopĺňajúce ingrediencie úplne na začiatku procesu pečenia.
14	KNEAD	Hnetenie, bez kysnutia a pečenia.
15	YOGURT	Kvasenie bez hnetenia a pečenia. Dostupné časy: 6 hodín alebo 8 hodín. Stlačené tlačidlo TIME + (čas +) a tlačidlo (16) alebo tlačidlo (17) TIME (čas) pre zvolenie času. Stlačením tlačidla START/STOP (12) nastavíte čas.

* Bezgluténová diéta sa odporúča pre osoby, ktoré trpia celiakiou (enteropatiou na glutén) a alergiou na pšenicu. Bezgluténová diéta je úplne bez ingrediencií odvodených z cereálií, ktoré obsahujú glutén (pšenica, raž, jačmeň, atď.). Bezgluténová diéta je tiež úplne bez gluténu, ako prísady do potravín vo forme príchuti, stabilizátorov alebo zahusťovacích prísad. Okrem toho niektoré bezgluténové diéty vylučujú ovos.

Nastavenie farby pri pečení

Farbu pri pečení je možné nastaviť pomocou tlačidla farby (14). Indikátor farby pri pečení (22) zobrazuje farbu pri pečení: light / medium / dark. (svetlo / strednú / tmavú).

Poznámka: Farbu pri pečení nie je možné nastaviť v nasledovných režimoch pečenia: dough / jam / cake / sandwich / bake / knead / yogurt.
• Farba pečenia môže byť nastavená opakovaným stlačením tlačidla ponuky (14). Spotrebiteľ zapípa vždy keď stlačíte tlačidlo.

Poznámka: Ak sa dosiahol posledné nastavenie, ešte je možné doladiť nastavenie. Stlačením tlačidla farby pečenia (14) prejdete späť na prvé nastavenie.

Nastavenie veľkosti bochníka

Veľkosť bochníka je možné nastaviť pomocou tlačidla veľkosti bochníka (15). Indikátor veľkosti bochníka (23) zobrazuje veľkosť bochníka: 1.5 LB / 2.0 LB.

Poznámka: Veľkosť bochníka je možné nastaviť len v nasledovných režimoch pečenia: Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich, Gluten free.

• Opakovaným stlačením tlačidla pre veľkosť bochníka (15) nastavíte veľkosť bochníka. Spotrebiteľ zapípa vždy keď stlačíte tlačidlo.
Poznámka: Ak sa dosiahol posledné nastavenie, ešte je možné doladiť nastavenie. Stlačením tlačidla pre veľkosť bochníka (15) prejdete späť na prvé nastavenie.

Oneskorený proces pečenia

Zariadenie má funkciu odloženého štartu (max. 13 hodín), čo umožňuje naprogramovanie času pred spustením procesu pečenia.

Proces pečenia je možné odložiť pomocou tlačidla čas + (16) a tlačidla (17) čas. Indikátor režimu pečenia (21) zobrazuje čas pečenia.

Pred spracovaním musíme dávať pozor na nasledovné:
• Nepoužívajte odložený štart pečenia pri receptoch s ingredienciami, ktoré podliehajú skaze (vajcia, syr, čerstvé mlieko, atď.).
Poznámka: Proces pečenia je možné odložiť len v nasledovných režimoch pečenia: Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Dough, Cake, Sandwich, Bake, Gluten free.
• Stlače tlačidlo čas + (16) alebo tlačidlo čas na 10 minút. Držte tlačidlo stlačené, aby sa tento proces urychlil.
• Stlače tlačidlo čas + (17), aby sa tento čas znížil o 10 minút. Držte tlačidlo stlačené, aby sa tento proces urychlil.

Príklad:

- Aktuálny čas je 19:30.
- Čas odloženého dokončenia je 8:00.
- Rozdiel medzi odloženým dokončením a aktuálnym časom je 12,5 hodín.
- Stlače tlačidlo čas + (16) alebo tlačidlo (17) - čas, kým indikátor času pečenia (21) nezobrazí "12:30".

Spustenie a zastavenie procesu pečenia

Tlačidlo Start/Stop (12) sa musí použiť na spustenie a zastavenie procesu pečenia.

• Stlačením tlačidla Štart/Stop spotrebiteľ spustí.Ak je proces pečenia nastavený, stlače tlačidlo Start/Stop (12) pre spustenie procesu. Indikátor zap/vyp (18) sa rozsvieti.
• Indikátor režimu pečenia (21) zobrazí "1". Indikátor režimu pečenia (21) zobrazí "3:00". Indikátor farby opekania (22) zobrazuje stredné". Indikátor veľkosti bochníka (23) zobrazuje "2,0 LB".

• Nastavte režim pečenia nastavte pomocou tlačidla ponuky (13).

• Farba pečenia nastavte tlačidlom farby pečenia (14).

• Ak je to potrebné, odložte proces pečenia pomocou tlačidla čas + (16) a tlačidla čas - (17).

• Stlačením tlačidla Start/Stop (12) proces spustíte. Indikátor zap/vyp (18) sa rozsvieti. Displej (19) odpocítava počas procesu.

• Pravidelne pozrite do kontrolného okienka (4) pre kontrolu, či sa potraviny pečú a ubezpečte sa, či sa neprípalia.

Poznámka: V nasledovných režimoch pečenia sa ozve pípnutie počas procesu pečenia a vyzve vás na pridanie ingrediencií: Basic, French, Whole wheat, Cake, Sandwich, Gluten free.
Poznámka: Para môže uniknúť cez veko počas procesu pečenia. Toto je normálna prevádzka.
• Ak je proces dokončený, ozve sa pípnutie, ktoré označí koniec procesu.
• Zariadenie bude udržiavať pokrm teplý po dobu maximálne 60 sekúnd.
• Ozve sa zvukové znamenie, ktoré označuje koniec procesu.

• Indikátor zap/vyp (18) zhasne.

Poznámka: Zariadenie nebude udržiavať pokrm teplý v nasledovných režimoch pečenia: Dough, Jam, Knead, Yogurt. Ak je proces dokončený, ozve sa pípnutie, ktoré označí koniec procesu. Indikátor zap/vyp (18) zhasne.

Pred spracovaním musíme dávať pozor na nasledovné:

• Používajte rukavice pri vyberaní nádob na chlieb z oddielu pre pečenie a vyberaní chleba z nádoby na chleba. Nádobu na chleba a chlieb môžu byť počas používania veľmi horúce.

• Nádobu na chlieb (8) odistite otočením oproti smeru hodinových ručičiek. Vyberte nádobu na chlieb (6) z oddielu pre pečenie (5) pomocou držadla nádoby na chlieb (7).

• Vyberte chlieb z nádoby na chlieb (8). Ak je to potrebné, použite gumovú alebo plastovú lopatku.

– Poznámka: Ak hnetacia lopatka zostane v nádobe na chlieb, naplníte nádobu na chlieb horúcou vodou a vyberte hnetaciú lopatku. Na vyberanie hnetacej lopatky nepoužívajte ostré alebo kovové predmety.

– Ak hnetacia lopatka zostane v chlebie, použite hák (11) a vyberte hnetaciú lopatku. Na vyberanie hnetacej lopatky nepoužívajte ostré alebo kovové predmety.

• Vyberte napájaciu zástrčku zo zásuvky. Displej (19) zhasne.

• Nechajte spotrebiteľ úplne vychladnúť.

Všeobecné tipy

- Ubezpečte sa, či sú ingrediencie dobrej kvality a majú izbovú teplotu.
- Spotrebiteľ postavte na pevný a rovný povrch.
- Ak je oddiel na pečenie stále teplý, nechajte ho pred použitím úplne vychladnúť.

• Dajte ingrediencie do nádoby na chlieb v požadovanom poradí:

- Dajte kvapalné ingrediencie do nádoby na chlieb.
 - Dajte malé množstvo múky do nádoby na chlieb.
- Dajte pevné ingrediencie do nádoby na chlieb.
- Dajte zvyšnú múku do nádoby na chlieb. Ubezpečte sa, či sú všetky pevné ingrediencie pokryté múkou.

Na jednej strane s múkou urobte malý zárez. Dajte kvasinky na pečenie alebo prášok do pečiva do zárezu.

• Ubezpečte sa, či sú kvasinky na pečenie alebo prášok do pečiva neprichádza do kontaktu so sofou alebo kvapalnými ingredienciami.

• Preferovane použite múku na prípravu chleba. Ak použijete ťažkú múku (pšeničnú múku, ražnú múku, kukuričnú múku, atď.), chlieb vykysne menej, ako keď použijete ľahkú múku. Použite správne množstvo múky. Ak je to potrebné, použite kuchynské váhy na určenie množstva múky.

• Použite správne množstvo kvasníc na pečenie. Namiesto prášku do pečenia použite sušené aktívne kvasnice do pečenia. Ak používate čerstvé kvasnice, použite trikrát viac kvasníc, ako keď používate sušené kvasnice a rozpusťte ich v malom množstve vlažnej vody. Ubezpečte sa, či sú kvasnice na pečenie neprichádzajú do kontaktu s vodou, mliekom, sofou alebo kôrou.

• Použite vlažnú vodu. Ak je to možné, použite vodu z vodovodu. Ak používate vajíca, rozbitie ich a pridajte do vody.

• Ak používate mlieko, použite čerstvé mlieko alebo mlieko v prášku. Ak používate práškové mlieko, pridajte požadované množstvo vody do práškového mlieka. Ak chcete pridať vodu do čerstvého mlieka, celkové množstvo mlieka alebo vody sa musí rovnať požadovanému množstvu podľa receptu.

• Ak používate cukor, preferovane použite biely cukor, hneďy cukor alebo med. Nepoužívajte rafinovaný cukor ani kokcový cukor.

• Ak používate soľ, kvasinky budú kvasiť lepšie a chlieb bude chutnejší.

• Ak používate maslo alebo olej, chlieb bude mäksí a bude chutnejší. Ak používate maslo, narežte maslo na kúsky alebo ho nechajte zmäknuť.

Počas procesu pečenia nechajte veko zavreté.

Po dokončení procesu pečenia použite rukavice pri vyberaní nádoby na chlieb z oddielu pre pečenie a vyberaní chleba z nádoby na chleba.

• Chlieb nechajte vychladnúť predtým, ako ho nakrájate. Ak chcete zjesť chlieb, kým je ešte teplý, odporúčame ho nakrájať na plátky 2,5 cm.

• Na krájanie chleba na plátky použite zubkovany nôž alebo elektrický nôž.

Chlieb držte v hermeticky uzavretej nádoby, aby sa udržal čerstvý čo najdlhšie (približne 2 dni). Ak chlieb obsahuje vajíca, musí sa konzumovať v ten istý deň. Ak chlieb neobsahuje ani maslo ani olej, musí sa konzumovať v ten istý deň. Chlieb nedržte v mrazničke.

• Ak chcete chlieb držať v mrazničke, dajte ho do vrecúška určeného na zmrazovanie predtým, ako ho dáte do mrazničky.

Funkcia pamäte

• Zariadenie je vybavené funkciou pamäte. Ak je napájanie prerušené, proces pečenia bude automaticky pokračovať po 10 minútach, dokonca bez stlačenia tlačidla Start/Stop (12).
• Pred spracovaním musíme dávať pozor na nasledovné:
• Ak je napájanie prerušené na viac ako 10 minút, funkcia pamäte nebude fungovať. Vyberte staré ingrediencie z nádoby na chlieb (6).
• (Nepoužívajte staré ingrediencie na iné účely týkajúce sa pečenia!)
Dajte nové ingrediencie do nádoby na chlieb (6). Zariadenie reštartuje.
Ak cesto ešte nie je vo fáze kysnutia, keď bolo prerušené napájanie, môžete stlačiť tlačidlo Start/Stop (12) a pokračovať v programe od začiatku.

Chybová správa

• Ak displej zobrazí "HHH" po stlačení tlačidla Start/Stop (12), teplota v oddieli na pečenie je príliš vysoká. Zariadenie nebude pracovať, kým nevychladne. Otvorte veko a zariadenie nechajte vychladnúť počas 10-20 minút.

• Ak displej (19) zobrazí "EEE" po stlačení tlačidla Start/Stop (12), teplotný snímač je odpojený. Nechajte teplotný snímač skontrolovať autorizovanému servisnému zástupcovi.

ČISTENIE A UDRŽBA

• Vždy odpojte spotrebiteľ a nechajte ho úplne vychladnúť pred čistením.

• Vonkajší povrch očistite vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte tvrdé, drsné a hrubé a abrazívne čistiace prostriedky, drsnú hubku alebo drôtenku na čistenie riadu, ktoré poškodzujú zariadenie. Nikdy neponárajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny.

• Vonkajší povrch zariadenia dokonale vysušte jemnou, suchou utierkou. Vysušte veko a oddiel na pečenie mäkkou, suchou utierkou. Dokonale vyčistite veko a oddiel na pečenie čistou, suchou utierkou.

• Nádobu na chlieb vyčistite mydlovou vodou. Nádobu na chlieb dokonale vysušte čistou, suchou utierkou.

• Ak je hnetacia lopatka upchaná, vyčistite ju dreveným alebo plastovým špáradlom. Hnetaciú lopatku vyčistite mydlovou vodou. Hnetaciú lopatku dokonale vysušte čistou, suchou utierkou.

• Nepoužívajte ostré predmety na vyčistenie zariadenia.

• Nepoužívajte prípravky na čistenie rúry na vyčistenie vnútra zariadenia.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



■ Tento spotrebiteľ nesmie byť na konci životnosti likvidovaný spolu s ostatným odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recyklačnom stredisku určenom pre elektrické a elektronické spotrebiteľ. Tento symbol na spotrebiteľi, v návode na obsluhu a na obale upozorňuje na túto dôležitú skutočnosť. Materiály použité v tomto spotrebiteľi je možné recyklovať.
Recyklačiou použitých domáчих spotrebiteľov významnou mierou prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zberných miestach vám poskytnú miestne úrady.

Podpora

Všetky dostupné informácie a náhradné diely nájdete na [www.princesshome.eu!](#)

DA Betjeningsvejledning

SIKKERHED

- Hvis sikkerhedsinstrukserne tilsidesættes, vil fabrikanten ikke være ansvarlig for skader.

- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, dennes service-agent eller af en lignende kvalificeret person, for at undgå fare.
- Flyt aldrig apparatet ved at trække i netledningen, og sørg for, at ledningen ikke bliver sammenfiltret.

- Apparatet skal placeres på et stabilt og plant underlag.
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug og kun til brug for det, som det er konstrueret til.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn under 8 år. Dette apparat kan anvendes af børn på 8 år og oftere samt personer med reducerede fysiske, sansesmæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden vedrørende anvendelsen, hvis de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende risici. Børn må ikke lege med apparatet. Hold apparatet og dets kabel væk fra børn på under 8 år.

- Dette apparat må ikke anvendes af børn under 8 år og oftere samt personer med reducerede fysiske, sansesmæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden vedrørende anvendelsen, hvis de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende risici. Børn må ikke lege med apparatet. Hold apparatet og dets kabel væk fra børn på under 8 år.

- For at undgå faren for elektrisk stød må netledning, stik eller apparatet ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.


- Apparatet skal tilsluttes en stikkontakt med jord (til klasse I apparater).


- Hold apparatet og dets kabel væk fra børn på under 8 år.

- Temperaturen på de tilgængelige overflader kan blive høj, når apparatet er i brug.

- Apparatet er ikke egnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

- For at forhindre brand eller elektrisk stød må dette apparat ikke udsættes for regn eller fugt.

-  Overfade er tilbøjelig til at blive varm under drift
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende steder så som:
 - Kantineområder i forretninger, kontorer og andre arbejdspladser.
 - Af kunder i hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer.
 - Miljøer som Bed and Breakfast.
 - Bondegårde.

-  Overfade er tilbøjelig til at blive varm under drift
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende steder så som:
 - Kantineområder i forretninger, kontorer og andre arbejdspladser.
 - Af kunder i hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer.
 - Miljøer som Bed and Breakfast.
 - Bondegårde.

1	BASIC	Hvidt og blandet brød hovedsageligt lavet af hvedemel eller rugmel. Brødet har en kompakt konsistens. Brug almindelig gær til bagetilstanden.
2	FRENCH	Lyst brød lavet af finmalt mel. Brødet er som regel blødt og har sprød skorpe. Bagetilstanden er ikke egnet til bagning efter opskrifter, hvor der indgår smør, margarine eller mælk.
3	WHOLE WHEAT	Tunge brød med tungere typer mel, der kræver længere æltning og hævnng. Brødet har en kompakt konsistens.
4	QUICK	Æltning, hævnng og bagning af brød på kortere tid, end når bagetilstanden "BASIC" bruges. Brødet er som regel lille og har en tæt struktur. Brug bagepulver i stedet for gær til bagningen.
5	SWEET	Brød med søde ingredienser (sukker, chokolade, tørret frugt eller frugtsafter). Brødet har en luftig konsistens og let struktur.
6	ULTRA-FAST-I	Æltning, hævnng og bagning af et brød (1.5LB (700 g)) på kortest mulig tid. Brødet er som regel blødt og mere groft, end når bagetilstanden "QUICK" bruges. Brug hurtigt hævende gær til bagetilstanden.
7	ULTRA-FAST-II	Æltning, hævnng og bagning af et brød (2.0LB (900 g)) på kortest mulig tid. Brødet er som regel mindre og mere groft, end når bagetilstanden "QUICK" bruges. Brug hurtigt hævende gær til bagetilstanden.
8	DOUGH	Æltning og hævnng uden bagning. Til rundstykker, pizza, dampbagt brød osv.
9	JAM	Til fremstilling af syltetøj og marmelade.
10	CAKE	Æltning, hævnng og bagning af kager. Brug bagepulver i stedet for gær til bagningen.
11	SANDWICH	Æltning, hævnng og bagning af sandwiches. Brødet har let struktur og tynd skorpe.
12	BAKE	Ekstra bagning af brød, der er for let eller ikke bagt tilstrækkeligt, uden æltning eller hævnng.
13	GLUTEN FREE*	Glutenfri gær er som regel mere våd end almindelig gær. Bland eller ælt ikke glutenfri gær for meget. Glutenfri gær skal kun hæve én gang og kræver længere bagetid end almindelig gær. Føj ekstra ingredienser til grundingredienserne i starten af bageprocessen.
14	KNEAD	Æltning uden hævnng og bagning.
15	YOGURT	Hævnng uden æltning og bagning. Tilgængelige tider: 6 timer eller 8 timer. Tryk på Tid + knappen (16) eller Tid - knappen (17) for at vælge tid. Tryk på Start/Stop-knappen (12) for at indstille tiden.

- * En glutenfri diæt anbefales til personer, der lider af coliki (glutenintolerans) og hvedeallergi. Den glutenfri diæt er helt uden ingredienser fra glutenholdige kornsorter (hvede, rug, byg osv.). Den glutenfri diæt er også helt fri for gluten som tilsætningsstof i form af smagsstoffer, stabiliserings- eller fortykkelsemidler. Desuden er havre også udelukket i visse glutenfri diæter.
- Indstilling af skorpefarve**

Skorpefarven kan indstilles ved hjælp af farveknappen (14). Skorpefarveindikatoren (22) viser skorpefarven: lys/medium/mørk.
Bemærk: Skorpefarven kan ikke indstilles i følgende bagetilstande: dough/jam/cake/sandwich/bake/ knead/yogurt.
• Tryk flere gange på farveknappen (14) for at indstille skorpefarven.
Apparatet bipper, hver gang der trykkes på knappen.
Bemærk: Hvis den sidste indstilling er nået, er det stadig muligt at justere indstillingen. Tryk på farveknappen (14) for at gå tilbage til den første indstilling.
- Udskydelse af bageprocessen**

Skorpefarven kan indstilles ved hjælp af knappen til brødstørrelse (15). Indikatoren for brødstørrelse (23) viser brødstørrelsen: 1.5LB/2.0LB (700 g/900 g).
Bemærk: Brødstørrelsen kan kun angives i følgende bagetilstande: Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich, Gluten free.
• Tryk flere gange på knappen til brødstørrelse (15) for at indstille brødstørrelsen. Apparatet bipper, hver gang der trykkes på knappen.
Bemærk: Hvis den sidste indstilling er nået, er det stadig muligt at justere indstillingen. Tryk på knappen til brødstørrelse (15) for at gå tilbage til den første indstilling.
- Udskydelse af bageprocessen**

Skorpefarven kan indstilles ved hjælp af farveknappen (14). Skorpefarveindikatoren (22) viser skorpefarven: lys/medium/mørk.
Bemærk: Skorpefarven kan ikke indstilles i følgende bagetilstande: dough/jam/cake/sandwich/bake/ knead/yogurt.
• Tryk flere gange på farveknappen (14) for at indstille skorpefarven.
Apparatet bipper, hver gang der trykkes på knappen.
Bemærk: Hvis den sidste indstilling er nået, er det stadig muligt at justere indstillingen. Tryk på farveknappen (14) for at gå tilbage til den første indstilling.
- Udskydelse af bageprocessen**

Skorpefarven kan indstilles ved hjælp af knappen til brødstørrelse (15). Indikatoren for brødstørrelse (23) viser brødstørrelsen: 1.5LB/2.0LB (700 g/900 g).
Bemærk: Brødstørrelsen kan kun angives i følgende bagetilstande: Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich, Gluten free.
• Tryk flere gange på knappen til brødstørrelse (15) for at indstille brødstørrelsen. Apparatet bipper, hver gang der trykkes på knappen.
Bemærk: Hvis den sidste indstilling er nået, er det stadig muligt at justere indstillingen. Tryk på knappen til brødstørrelse (15) for at gå tilbage til den første indstilling.
- Udskydelse af bageprocessen**

Skorpefarven kan indstilles ved hjælp af knappen til brødstørrelse (15). Indikatoren for brødstørrelse (23) viser brødstørrelsen: 1.5LB/2.0LB (700 g/900 g).
Bemærk: Brødstørrelsen kan kun angives i følgende bagetilstande: Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich, Gluten free.
• Tryk flere gange på knappen til brødstørrelse (15) for at indstille brødstørrelsen. Apparatet bipper, hver gang der trykkes på knappen.
Bemærk: Hvis den sidste indstilling er nået, er det stadig muligt at justere indstillingen. Tryk på knappen til brødstørrelse (15) for at gå tilbage til den første indstilling.
- Udskydelse af bageprocessen**

Skorpefarven kan indstilles ved hjælp af knappen til brødstørrelse (15). Indikatoren for brødstørrelse (23) viser brødstørrelsen: 1.5LB/2.0LB (700 g/900 g).
Bemærk: Brødstørrelsen kan kun angives i følgende bagetilstande: Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich, Gluten free.
• Tryk flere gange på knappen til brødstørrelse (15) for at indstille brødstørrelsen. Apparatet bipper, hver gang der trykkes på knappen.
Bemærk: Hvis den sidste indstilling er nået, er det stadig muligt at justere indstillingen. Tryk på knappen til brødstørrelse (15) for at gå tilbage til den første indstilling.
- Udskydelse af bageprocessen**

Skorpefarven kan indstilles ved hjælp af knappen til brødstørrelse (15). Indikatoren for brødstørrelse (23) viser brødstørrelsen: 1.5LB/2.0LB (700 g/900 g).
Bemærk: Brødstørrelsen kan kun angives i følgende bagetilstande: Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich, Gluten free.
• Tryk flere gange på knappen til brødstørrelse (15) for at indstille brødstørrelsen. Apparatet bipper, hver gang der trykkes på knappen.
Bemærk: Hvis den sidste indstilling er nået, er det stadig muligt at justere indstillingen. Tryk på knappen til brødstørrelse (15) for at gå tilbage til den første indstilling.
- Udskydelse af bageprocessen**

Skorpefarven kan indstilles ved hjælp af knappen til brødstørrelse (15). Indikatoren for brødstørrelse (23) viser brødstørrelsen: 1.5LB/2.0LB (700 g/900 g).
Bemærk: Brødstørrelsen kan kun angives i følgende bagetilstande: Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich, Gluten free.
• Tryk flere gange på knappen til brødstørrelse (15) for at indstille brødstørrelsen. Apparatet bipper, hver gang der trykkes på knappen.
Bemærk: Hvis den sidste indstilling er nået, er det stadig muligt at justere indstillingen. Tryk på knappen til brødstørrelse (15) for at gå tilbage til den første indstilling.
- Udskydelse af bageprocessen**

Skorpefarven kan indstilles ved hjælp af knappen til brødstørrelse (15). Indikatoren for brødstørrelse (23) viser brødstørrelsen: 1.5LB/2.0LB (700 g/900 g).
Bemærk: Brødstørrelsen kan kun angives i følgende bagetilstande: Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich, Gluten free.
• Tryk flere gange på knappen til brødstørrelse (15) for at indstille brødstørrelsen. Apparatet bipper, hver gang der trykkes på knappen.
Bemærk: Hvis den sidste indstilling er nået, er det stadig muligt at justere indstillingen. Tryk på knappen til brødstørrelse (15) for at gå tilbage til den første indstilling.
- Udskydelse af bageprocessen**

Skorpefarven kan indstilles ved hjælp af knappen til brødstørrelse (15). Indikatoren for brødstørrelse (23) viser brødstørrelsen: 1.5LB/2.0LB (700 g/900 g).
Bemærk: Brødstørrelsen kan kun angives i følgende bagetilstande: Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich, Gluten free.
• Tryk flere gange på knappen til brødstørrelse (15) for at indstille brødstørrelsen. Apparatet bipper, hver gang der trykkes på knappen.
Bemærk: Hvis den sidste indstilling er nået, er det stadig muligt at justere indstillingen. Tryk på knappen til brødstørrelse (15) for at gå tilbage til den første indstilling.
- Udskydelse af bageprocessen**

Skorpefarven kan indstilles ved hjælp af knappen til brødstørrelse (15). Indikatoren for brødstørrelse (23) viser brødstørrelsen: 1.5LB/2.0LB (700 g/900 g).
Bemærk: Brødstørrelsen kan kun angives i følgende bagetilstande: Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich, Gluten free.
• Tryk flere gange på knappen til brødstørrelse (15) for at indstille brødstørrelsen. Apparatet bipper, hver gang der trykkes på knappen.
Bemærk: Hvis den sidste indstilling er nået, er det stadig muligt at justere indstillingen. Tryk på knappen til brødstørrelse (15) for at gå tilbage til den første indstilling.
- Udskydelse af bageprocessen**

Skorpefarven kan indstilles ved hjælp af knappen til brødstørrelse (15). Indikatoren for brødstørrelse (23) viser brødstørrelsen: 1.5LB/2.0LB (700 g/900 g).
Bemærk: Brødstørrelsen kan kun angives i følgende bagetilstande: Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich, Gluten free.
• Tryk flere gange på knappen til brødstørrelse (15) for at indstille brødstørrelsen. Apparatet bipper, hver gang der trykkes på kn



- EN

Instruction manual
- NL

Gebruiksaanwijzing
- FR

Mode d'emploi
- DE

Bedienungsanleitung
- ES

Manual de usuario
- PT

Manual de utilizador
- IT

Manuale utente
- SV

Bruksanvisning
- PL

Instrukcja obsługi
- CS

Návod na použití
- SK

Návod na použitie
- DK

Brugervejledning
- FI

Ohjekirja
- NO

Bruksanvisningen
- RU

Руководство по эксплуатации



Bread Maker Wake Up
01.152006.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SÚČASTÍ / BESKRIVELSE AF BESTANDDELE / OSÍEN KUVAKSET / BESKRIVELSE AV DELER / ПИЧАНИЕ ЗАПЧАСТИ



Revet citronskal	1,5 teskefuld
Æg (XL)	2
Vand	0,75 cup + 2 spiseskefulde
Dej: Bemærk: Ingredienser og mængder gælder for følgende bagetilstande: DOUGH, Pastadej	

Ingredienser	Mængde
Universalmel	1 kop
Semuljemel	0,5 kop
Salt	0,5 teskefuld
Olivenerolie	1 spiseskefuld
Æg (piskede)	1
Vand	0,25 kop
Pizzadej	

Ingredienser	Mængde
Mel med højt glutenindhold	2,25 kopper
Tørt aktivt gær til bagning	1 teskefuld
Salt	0,5 teskefuld
Sukker	1 spiseskefuld
Olivenerolie	1 spiseskefuld
Vand	0,75 kop
Bageldej	

Ingredienser	Mængde
Mel med højt glutenindhold	2 kopper
Tørt aktivt gær til bagning	2,25 teskefulde
Salt	1 teskefuld
Sukker	2 spiseskefulde
Vand	0,75 kop
Marmelade:	

Bemærk: Ingredienser og mængder gælder for følgende bagetilstande: JAM, Jordbærmarmelade

Ingredienser	Mængde
Frosne jordbær (optøede, knuste)	225 g
Jordbær (friske)	2 kopper
Tør pektin	0,5 pakke
Sukker	0,75 kop
Citronsaft	1,5 teskefuld
Hurtigt brød:	

Bemærk: Ingredienser og mængder gælder for følgende bagetilstande: QUICK, Hurtigt muffinbrød:

Ingredienser	Mængde
Universalmel	1,25 kopper
Bagepulver	2 teskefulde
Vaniljeekstrakt	0,5 teskefuld
Salt	0,25 teskefuld
Sukker	6 spiseskefulde
Skumetmælkspulver	2 spiseskefulde
Smør (blødt)	0,5 kop
Æg (XL)	2
Hurtigt rosinbrød	

Ingredienser	Mængde
Universalmel	1,25 kopper
Bagepulver	2 teskefulde
Vaniljeekstrakt	0,5 teskefuld
Salt	0,25 teskefuld
Sukker	6 spiseskefulde
Mælk	0,5 kop
Smør (blødt)	0,5 kop
Æg (XL)	2
Rosiner	0,25 kop
Kage:	

Bemærk: Ingredienser og mængder gælder for følgende bagetilstande: CAKE, Almindelig kage

Ingredienser	Mængde
Kagemix (hvilken som helst miltetype)	65 g
Vegetabilisk olie	0,3 kop
Æg (XL)	3
Vand	1,25 kopper

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Træk altid stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle helt ned inden rengøring
- Rengør apparatets yderside med en fugtig klud. Brug aldrig stærke og slibende rengøringsmidler, ståluld eller skuresvampe, da dette vil ødelægge apparatet. Sænk ikke apparatet ned i vand eller andre væsker.
- After omhyggeligt ydersiden af enheden med en ren, tør klud.
- Rengør låget og bagerummet med en blød, fugtig klud. After omhyggeligt låget og bagerummet med en ren, tør klud.
- Rengør brødpanden i sæbevand. After omhyggeligt brødpanden med en ren, tør klud.
- Hvis ælteskovlen er tilstoppet, rengøres skovlen med en tandstik af træ eller plastic. Rengør ælteskovlen i sæbevand. After omhyggeligt ælteskovlen med en ren, tør klud.
- Brug ikke skarpe genstande til at rengøre enheden.
- Brug ikke ovenrensemidler til at rengøre enheden indvendigt.

MILJØ

Dette apparat må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet efter udjent brug, men skal afleveres på en genbrugsplads for elektronik og køkkenapparater. Dette symbol på apparatet, brugervejledningen og emballagen henviser til dette vigtige punkt. Materialerne, der er brugt i dette apparat, kan genbruges. Ved at genbruge brugte husholdningsapparater bidrager du med en væsentlig hjælp til beskyttelse af miljøet. Spørg dine lokale myndigheder hvor genbrugspladserne er placeret.

Støtteanordning

Du kan finde al tilgængelig information og reservedele på www.princesshome.eu!

FI Ohjekirja

TURVALLISUUS

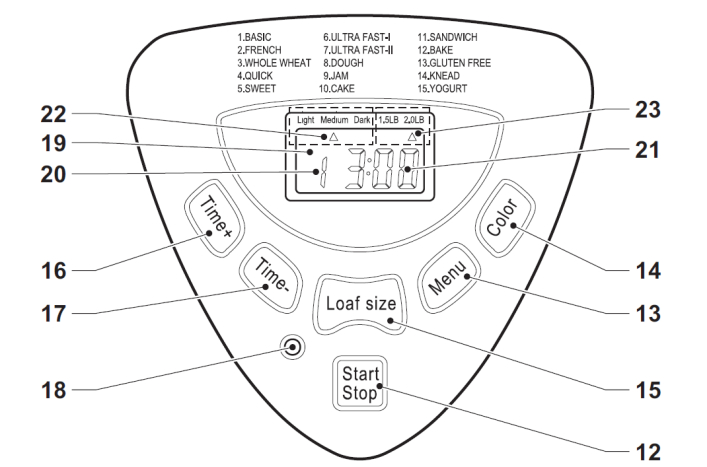
- Jos turvallisuusohjeita ei noudateta, valmistaja ei ole vastuussa vahingoista.
- Jos virtajohto vaurioituu, tulee valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden haltijan vaihtaa se, jotta välttytään sähköiskun vaaralta.
- Älä koskaan siirrä laitetta vetämällä johdosta ja varmista, ettei johto soikeennu.
- Laitte on asetettava vakaalle, tasaiselle alustalle.
- Laitetta saa käyttää vain kotitalouksien tarpeisiin ja vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
- Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Tätä laitetta saavat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aistillisia, henkisiä tai liikkuvuuteen liittyviä rajoitteita, tai joilla on puutteellinen kokemus tai tuntemus, mikäli heitä valvotaan ja ohjataan laitteen turvallisuassa käytössä ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa. Lapset eivät saa puhdistaa tai suorittaa käyttäjähuoltoa laitteelle, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja valvotuina.
- Sähköiskujen välttämiseksi älä upota johtoa, pistoketta tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Laitte on liitettävä maadoitettuun pistorasiaan (luokan I laitteille).
- Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Käyttöpinnat voivat kuumentua laitteen käytön aikana.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- Älä altista tätä laitetta sateelle tai kosteudelle sähköiskuvaaran vuoksi.



- Pinta kuumenee yleensä käytön aikana.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja samankaltaisissa ympäristöissä, kuten:
 - Henkilöstön keittotiloissa kauppoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä.
 - Asiakkaiden käytössä olevissa tiloissa hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä.
 - Majoituksen ja aamiaisen tarjoavissa ympäristöissä.
 - Maataloissa.

OSIEN KUVAS

- Käyttöpaneeli
- Kansi
- Kannen kahva
- Tarkkailuikkuna
- Paistokammio
- Leipäästia
- Leipäästian kahva
- Vaivausosa
- Mittakuppi
- Mittailusika
- Koukku



Käyttöpaneeli

- Käynnistys-/pysäytyspainike
- Valikkopainike
- Paistoasteen painike
- Leivän koon painike
- Time + -painike
- Time - -painike
- Virran merkivalo
- Näyttö
- Paistotilan ilmaisin
- Paistoajan ilmaisin
- Paistoasteen ilmaisin
- Leivän koon ilmaisin

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- Ota laite ja lisävarusteet ulos paketeista. Irrota laitteesta tarrat ja suoja kalvo tai -muovi.
- Ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa pyyhi kaikki irrotettavat osat kostealla kankaalla. Älä koskaan käytä hankaavia tuitteita.
- Aseta laite tasaiselle, vakaalle pinnalle ja varmista, että laitteen ympärillä on vähintään 10 cm vapaata tilaa. Laite ei sovellu asennettavaksi kaapin sisään tai ulos.
- Aseta virtakaapeli pistorasiaan. (Huomautus: Varmista ennen kytkemistä, että laitteeseen merkitty jännite vastaa paikallista verkkojännitettä. Jännite 220–240 V, 50Hz.)

- Aseta pistoke verkkovirtalähteeseen.
- Aseta seuraava paistotila: BAKE
- Käynnistä paistoprosessi. Laite alkaa lämmitä.
- Irrota virtapistoke pistorasiasta 10 minuutin kuluttua ja anna laitteen jäähtyä kokonaan.
- Kun laite kytketään ensimmäisen kerran päälle, ilmassa tuntuu hieman tuoksua. Tämä on normaalia. Varmista riittävä tuuletus. Tuoksu on tilapäinen ja häviää nopeasti.

KÄYTTÖ

Paistotilan asettaminen

Paistotila voidaan asettaa valikkopainikkeen (13) avulla. Paistotilan ilmaisin (20) osoittaa paistotilan.

- Katso oikea paistotila alla olevasta taulukosta.
- Aseta paistotila painamalla valikkopainiketta (13) useita kertoja.
- Laitteesta kuuluu merkkiäni aina kun painat painiketta.
- Huomaa: Vaikka olisiit edennyt viimeiseen asetukseen, asetuksen vaihtaminen on kuitenkin vielä mahdollista. Siirry takaisin ensimmäiseen asetukseen painamalla valikkopainiketta (13).

Paistotila	Nimi	Käyttötarkoitus
1	BASIC	Vaaleat ja sekaleivät, jotka on valmistettu pääasiassa vehnä- tai ruisjauhosta. Leivän koostumus on kiinteä. Käytä normaalia hiivaa tässä paistotilassa.
2	FRENCH	Hienostoa jauhosta leivottu vaaleat leivät. Leipä on tavallisesti ohuempaa ja siinä on rapea kuori. Paistotila ei sovellu voita, margariinia tai maitoa sisältäville leipomuksille.
3	WHOLE WHEAT	Raskasrakenteiset leivät, joissa käytetään erityyppisiä raskampia jauhoja ja jotka vaativat pehmeää vaivaus- ja kotosuajatt. Leivän koostumus on kiinteä.
4	QUICK	Leivän vaivaaminen, kohottaminen ja paistaminen vievät vähemmän aikaa kuin BASIC-paistotilaa käytettäessä. Leipä on tavallisesti pieni ja sen koostumus on tiivis. Käytä leivinjauhetta leivinjauhan sijasta.
5	SWEET	Leivät, joissa on makeutusaineita (sokeria, suklaata, kuivattuja hedelmiä tai hedelmämehua). Leivässä on ilmassa koostumus ja kevyt rakenne.
6	ULTRA-FAST-I	Leivän (700 g) vaivaaminen, kohottaminen ja paistaminen lyhyimmässä ajassa. Leivästä tulee tavallisesti pienempi ja karkeampi kuin QUICK-paistotilaa käyttämällä. Käytä pikahiivaa tässä paistotilassa.
7	ULTRA-FAST-II	Leivän (900 g) vaivaaminen, kohottaminen ja paistaminen lyhyimmässä ajassa. Leivästä tulee tavallisesti pienempi ja karkeampi kuin QUICK-paistotilaa käyttämällä. Käytä pikahiivaa tässä paistotilassa.
8	DOUGH	Vaivaaminen ja kohottaminen paistamatta. Sämpylöiden, pizzan, höyrtyneen leivän jne. valmistukseen.
9	JAM	Hillon ja marmeladin valmistus.
10	CAKE	Kakkujen vaivaaminen, kohottaminen ja paistaminen. Käytä leivinjauhetta leivinjauhan sijasta.
11	SANDWICH	Voileipien vaivaaminen, kohottaminen ja paistaminen. Leivässä on kevyt rakenne ja ohut kuori.
12	BAKE	Lisäpaistotilaa ilman vaivaamista tai kotosuajatt. Leivillä, jotka ovat liian vaaleita tai jotka eivät ole kypsyttyneet täysin.
13	GLUTEN FREE*	Gluteeniton taikina on tavallisesti kosteampaa kuin normaali taikina. Älä sekoita tai vaivaa gluteenitonta taikinaa liikaa. Gluteenittoman taikinan on nouseva vain kerran ja se vaatii pidemmän paistoajan kuin normaali taikina. Lisä lisäaineet perusaineisiin aivan paistoprosessin alussa.
14	KNEAD	Vaivaaminen kohottamatta ja paistamatta.
15	YOGURT	Kohottaminen vaivaamatta ja paistamatta. Käytettävissä olevat ajat: 6 tuntia tai 8 tuntia. Valitse aika painamalla Time + -painiketta (16) tai Time - -painiketta (17). Aseta aika painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta (12).

*Gluteenitonta ruokavaliota suosittelään keliakiasta (gluteenienteroripatia) ja vehnäallergiasta kärsiville. Gluteenittomassa ruokavaliossa ei ole lainkaan gluteenia sisältäviä viljoista (vehnä, ruis, ohra jne.) johdettuja aineksia. Gluteeniton ruokavalio ei myöskään sisällä lainkaan gluteenia ruoan lisäaineena makeutus-, stabilointi- tai sakeutamisaineiden muodossa. Lisäksi joissakin gluteenittomissa ruokavalioissa ei käytetä kauraa.

Paistoasteen asettaminen

Paistoaste voidaan asettaa paistoasteen painikkeen (14) avulla. Paistoasteen ilmaisin (22) osoittaa paistoasteen: vaalea/keskitaso/tumma. Huomaa: Paistoastetta ei voida asettaa seuraavissa paistotiloissa: Dough, Jam, Cake, Sandwich, Bake, Knead ja Yogurt.

- Aseta paistoaste painamalla paistoasteen painiketta (14) useita kertoja.
- Laitteesta kuuluu merkkiäni aina kun painat painiketta.
- Huomaa: Vaikka olisiit edennyt viimeiseen asetukseen, asetuksen vaihtaminen on kuitenkin vielä mahdollista. Siirry takaisin ensimmäiseen asetukseen painamalla paistoasteen painiketta (14).

Leivän koon asettaminen

Leivän koko voidaan asettaa leivän koon painikkeen (15) avulla. Leivän koon ilmaisin (23) ilmoittaa leivän koon: 700/900 g Huomaa: Leivän koko voidaan asettaa vain seuraavissa paistotiloissa: Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich ja Gluten free.

- Aseta leivän koko painamalla leivän koon painiketta (15) useita kertoja.
- Laitteesta kuuluu merkkiäni aina kun painat painiketta.
- Huomaa: Vaikka olisiit edennyt viimeiseen asetukseen, asetuksen vaihtaminen on kuitenkin vielä mahdollista. Siirry takaisin ensimmäiseen asetukseen painamalla leivän koon painiketta (15).

Paistoprosessin lykkääminen

Laitteessa on käynnistyskseen lykkäystoiminto (enintään 13 tuntia), minkä ansiosta aika voidaan ohjelmoida ennen paistoprosessin aloittamista. Paistoprosessia voidaan lykätä Time + -painikkeen (16) ja Time - -painikkeen (17) avulla. Paistoajan ilmaisin (21) osoittaa paistoajan. Ennen kuin jatkat, pyydämme sinua huomioimaan seuraavat seikat:

- Älä lykkää paistoprosessia, jos käytät helposti pilaantuvia aineksia (kananmunia, juustoa, tuoremaidotia jne.).
- Huomaa: Paistoprosessia voidaan lykätä vain seuraavissa paistotiloissa: Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Dough, Cake, Sandwich, Bake ja Gluten free.
- Lisää 10 minuuttia painamalla Time + -painiketta (16). Voit nopeuttaa prosessia pitämällä painikkeen painettuna.
- Vähennä 10 minuuttia painamalla Time - -painiketta (17). Voit nopeuttaa prosessia pitämällä painikkeen painettuna.

Esimerkki:

- Tämänhetkinen kellonaika on 19.30.
- Lykätty päättymisaika on 8.00.
- Ero lykätyn päättymisaajan ja tämänhetkisen ajan välillä on 12,5 tuntia.
- Paina Time + -painiketta (16) tai Time - -painiketta (17), kunnes paistoajan (21) ilmaisin näyttää "12.30".

Paistoprosessin aloittaminen ja lopettaminen

Paistoprosessin aloittaminen ja lopettaminen tapahtuu käynnistys-/pysäytyspainikkeista (12).

- Jos paistoprosessi on asetettu, käynnistä prosessi painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta (12). Virran merkivalo (18) syttyy.
- Jos paistoprosessi on käynnissä, paina käynnistys-/pysäytyspainiketta (12), kunnes kuulet merkkiään ja prosessi keskeytetään. Virran merkivalo (18) sammuu.

Käyttövinkkejä

- Ennen kuin jatkat, pyydämme sinua huomioimaan seuraavat seikat:
- Irrota virtapistoke seinäpistokkeesta ennen laitteen kokoamista tai purkamista.
- Ja odota, että laite on kokonaan jäähtynyt.
- Anna leipäästian jäähtyä ennen kuin poistat leivän.
- Kiinnitä vaivausosa (8) leipäästian (6) pohjassa olevaan tappiin (24).
- Laita ainekset leipäästiaan (6) annettussa järjestyksessä. Lisä ainekset tarvittaessa mittakupin (10) tai mittailusikan (11) avulla.
- Avaa kansi (5) kannen kahvan (3) avulla.
- Kiinnitä leipäästia (6) paistokammion (5) pohjaan. Lukitse leipäästia (6) paikalleen kääntämällä sitä myötäpäivään.
- Avaa kansi (5) kannen kahvan (3) avulla.
- Työnää pistoke pistorasiaan. Laitteesta kuuluu merkkiään. Näyttöön (19) syttyy valo. Paistotilan ilmaimisessa (20) näkyy "1". Paistoajan ilmaimisessa (21) näkyy "3:00". Paistoasteen ilmaimisessa (22) näkyy "medium" (keskitaso). Leivän koon ilmaisin (23) ilmoittaa leivän koon "900 g".
- Aseta paistotila valikkopainikkeen (13) avulla.
- Aseta paistoaste paistoasteen painikkeen (14) avulla.
- Lykkää paistoprosessia tarvittaessa Time + -painikkeen (16) ja Time - painikkeen (17) avulla.
- Käynnistä prosessi painamalla Käynnistys-/pysäytyspainiketta (12).
- Virran merkivalo (18) syttyy. Näytössä (19) ajastin näyttää jäljellä olevan ajan.
- Katsomalla säännöllisin väliajoin tarkkailuikkunasta (4) näet, onko ruoka kypsää, ja voit varmista, ettei se pala.
- Huomaa: Seuraavissa paistotiloissa paistoprosessin aikana kuuluu merkkiäänä, jolloin tiedät lisä aineksia: Basic, French, Whole wheat, Cake, Sandwich ja Gluten free.
- Huomaa: Kannen kautta voi karata höyryä paistoprosessin aikana. Tämä on normaalia.
- Jos prosessi on valmis, kuulet kymmenen merkkiääntä, mikä merkitsee prosessin päättymisen.
- Laite pitää ruoan lämpimänä enintään 60 minuutin ajan.
- Merkkiäänä ilmoittaa prosessin päättymisestä.
- Virran merkivalo (18) sammuu.
- Huomaa: Laite ei pidä ruokaa lämpimänä seuraavissa paistotiloissa: Dough, Jam, Knead ja Yogurt. Jos prosessi on valmis, kuulet merkkiäänä, mikä merkitsee prosessin päättymisen. Virran merkivalo (18) sammuu.

Ennen kuin jatkat, pyydämme sinua huomioimaan seuraavat seikat:

- Käytä patakiintoa, kun poistat leipäästian paistokammista ja leivän leipäästiaista. Leipäästia ja leipä kuumentuvat voimakkaasti käytön aikana.
- Vapauta leipäästian (6) lukitus kääntämällä sitä vastapäivään. Poista leipäästia (6) paistokammista (5) leipäästian kahvan (7) avulla.
- Poista leipä leipäästiaista (6). Käytä tarvittaessa kumista tai muovista lastaa.

- Huomaa: Jos vaivausosa on jäänyt kiinni leipäästiaan, täytä leipäästia kuumalla vedellä vaivausosan irrottamista varten. Älä käytä teräviä tai metalliesineitä vaivausosan irrottamiseen.
- Jos vaivausosa on jäänyt kiinni leipään, irrota vaivausosa koukun (11) avulla. Älä käytä teräviä tai metalliesineitä vaivausosan irrottamiseen.
- Irrota virtapistoke seinäpistokkeesta. Näytön (19) valo sammuu.
- Anna laitteen jäähtyä kokonaan.

Yleisiä vinkkejä

- Varista, että ainekset ovat hyvälaatuisia ja huoneenlämpöisiä.
- Aseta laite vakaalle ja tasaiselle pinnalle.
- Jos paistokammio on vielä lämmin, anna sen jäähtyä kokonaan ennen käyttöä.
- Laita ainekset leipäästiaan annettussa järjestyksessä:
 - Laita nesteet leipäästiaan.
 - Laita pieni määrä jauhoja leipäästiaan.
 - Laita kiinteät ainekset leipäästiaan.
 - Laita loput jauhot leipäästiaan. Varmista, että jauho peittää kaikki kiinteät aineet.
- Tee jauhoihin pieni kuoppa. Laita leivinjauha tai leivinjauhe kuoppaan.
- Varmista, että leivinjauha tai leivinjauhe ei joudu kosketukseen suolan tai nestemäisten aineiden kanssa.

- Käytä mieluiten leipäjauhoja. Jos käytät raskasta jauhoa (esim. vehnä-, ruis- tai maissijauhoa), leipä ei nouse yhtä paljon kuin kevyttä jauhoa käytettäessä. Käytä oikea määrä jauhoa. Käytä tarvittaessa keittövaakaa jauhojen mittaamiseen.
- Käytä oikea määrä leivinjauhaa. Käytä herätettyä kuivahiivaa leivinjauheen sijasta. Jos käytät tuorehiivaa, käytä sitä kolme kertaa enemmän kuivahiivaan verrattuna ja luota hiiva pieneen määrään haaleaa vettä. Varmista, että leivinjauha ei joudu kosketukseen veden, maidon, suolan tai sokerin kanssa.
- Käytä haaleaa vettä. Jos mahdollista, käytä hanavettä. Jos käytät kananmunia, niko munat ja lasia ne veteen.
- Jos käytät maitoa, käytä tuoremaidotia maitojauhetta. Jos käytät maitojauhetta, lisää siihen tarvittava määrä vettä. Jos haluat lisätä vettä tuoremaidtoon, maidon ja veden kokonaismäärän on vastattava leivontaohteissa annettua määrää.
- Jos käytät sokeria, käytä mieluiten valkoista sokeria, farinisokeria tai hunajaa. Älä käytä erikoissokeria tai palasokeria.
- Jos käytät suolaa, hiiva nousee paremmin ja leipä on maukkaampaa.
- Jos käytät voita tai öljyä, leivästä tulee pehmeämpi ja se on maukkaampaa. Jos käytät voita, leikkaa se paloiksi ja anna sen pehmetä.
- Pidä kansi suljettuna paistoprosessin aikana.
- Kun paistoprosessi on valmis, käytä patakiintoa, kun poistat leipäästian paistokammista ja leivän leipäästiaista.
- Anna leivän jäähtyä ennen kuin viipotte sen. Jos haluat syödä leipää sen ollessa vielä lämmintä, suosittelemme leikkaamaan viipaleet 2,5 cm:n paksuisiksi.
- Käytä sahateräistä veistä tai sähköveistä leivän viipaloimiseen.
- Säilytä leipää ilmatiiviissä astiassa, jotta leipä säilyy tuoreena mahdollisimman pitkään (noin kaksi päivää). Jos leivässä on kananmunaa, leipä on syötävä samana päivänä. Jos leivässä ei ole voita eikä öljyä, leipä on syötävä samana päivänä. Älä säilytä leipää jääkaapissa.
- Jos haluat pakastaa leivän, laita se ensin pakastuspussiin.

Muistitoiminto

Laitteessa on muistitoiminto, jos virransyöttö keskeytyy, paistoprosessi jatkuu automaattisesti 10 minuutin kuluttua, vaikka käynnistys-/pysäytyspainiketta (12) ei painettaisi.

Ennen kuin jatkat, pyydämme sinua huomioimaan seuraavat seikat:

- Jos sähkökatkos kestää kauemmin kuin 10 minuuttia, muistitoiminto ei toimi. Poista vanhat ainekset leipäästiaista (6). (Älä käytä vanhoja aineksia muihin ruoanlaittoaikeuksiin!) Laita uudet ainekset leipäästiaan (6). Käynnistä laite uudelleen. Jos takina ei ole vielä kotosuavaiheessa sähkökatkon tapahtuessa, voit jatkaa ohjelmaa alusta painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta (12).

Virheviestit

- Jos näytössä näkyy "HHH" käynnistys-/pysäytyspainikkeen (12) painamisen jälkeen, paistokamion lämpötila on liian korkea. Laite ei toimi ennen kuin se on jäähtynyt. Avaa kansi ja anna laitteen jäähtyä 10–20 minuutin ajan.

- Jos näytössä (19) näkyy "EEE" käynnistys-/pysäytyspainikkeen (12) painamisen jälkeen, lämpötila-anturi ei saada yhteyttä. Pyydä vaihdettua korjaajaa tarkistamaan lämpötila-anturi.

VALMISTUSOHJEITA

Tässä valmistusohjeiden luettelossa on pieni valikoima erityisesti tätä laitetta varten laadittuja reseptejä. Katso muita ohjeita leipäkoneille tarkoitettua ruokaohjekirjoista.

Leipä:

Vaalea leipä

Ainekset	Määrä
Runsaasti gluteenia sisältävää jauhoa	530 ml
Kuivahiivaa	1,25 tl
Suolaa	1 tl
Sokeria	1,5 rkl
Rasvatonta maitojauhetta	1 rkl
Ruokaöljyä	1 rkl
Vettä	180 ml + 1 rkl

Huomaa: Ainekset ja niiden määrät on mitoitettu seuraaville paistotiloille: BASIC. Muut ainekset ja niiden määrät voivat sopia seuraaville paistotiloille: ULTRA FAST-I / ULTRA FAST-II.

Maissileipä

Ainekset	Määrä
Runsaasti gluteenia sisältävää jauhoa	475 ml
Maissijauhoa	60 ml
Kuivahiivaa	1,5 tl
Suolaa	1 tl
Sokeria	2 rkl
Rasvatonta maitojauhetta	180 ml
Ruokaöljyä	2 rkl
Munia	1
Vettä	180 ml + 1 rkl

Huomaa: Ainekset ja niiden määrät on mitoitettu seuraaville paistotiloille: BASIC. Muut ainekset ja niiden määrät voivat sopia seuraaville paistotiloille: ULTRA FAST-I / ULTRA FAST-II.

Saksanpähkinäleipä

Ainekset	Määrä
Runsaasti gluteenia sisältävää jauhoa	475 ml
Kuivahiivaa	1,5 tl
Suolaa	1 tl
Sokeria	1,5 rkl
Rasvatonta maitojauhetta	1 rkl
Ruokaöljyä	1 rkl
Saksanpähkinöitä (rouhittuna)	80 ml
Vettä	180 ml

Huomaa: Ainekset ja niiden määrät on mitoitettu seuraaville paistotiloille: SWEET.

Ranskanleipä

Ainekset	Määrä
Runsaasti gluteenia sisältävää jauhoa	530 ml
Kuivahiivaa	1,25 tl
Suolaa	1 tl
Sokeria	1 rkl
Ruokaöljyä	1 rkl
Vettä	180 ml + 2 rkl

Huomaa: Ainekset ja niiden määrät on mitoitettu seuraaville paistotiloille: FRENCH.

Täysjyväleipä

Valkeaa riisijauhoa	530 ml
Perunajauhoa	120 ml
Tapiokajauhoa	60 ml
Ksantaanikumia	1 tl
Pikahiivaa	1,5 tl
Suolaa	1 tl
Sokeria	2 rkl
Rasvatonta maitojauhetta	0,5 rkl
Ruokaöljyä	2 rkl
Slidierietikkaa	0,5 tl
Sitruunankuorta	1,5 tl
Munia (koko XL)	2
Vettä	180 ml + 2 rkl

Taikina:
Huomaa: Ainekset ja niiden määrät on mitoitettu seuraaville paistotiloille: DOUGH.
Pastataikina

Ainekset	Määrä
Puolikarkeaa vehnäjäuhoa	240 ml
Mannaryynejä	120 ml
Suolaa	0,5 tl
Oliiviöljyä	1 rkl
Munia (vatkattuna)	1
Vettä	60 ml
Pizzataikina	

Ainekset	Määrä
Runsaasti gluteenia sisältävää jauhoa	530 ml
Kuivahiivaa	1 tl
Suolaa	0,5 tl
Sokeria	1 rkl
Oliiviöljyä	1 rkl
Vettä	180 ml
Bagel-taikina	

Ainekset	Määrä
Runsaasti gluteenia sisältävää jauhoa	475 ml
Kuivahiivaa	2,25 tl
Suolaa	1 tl
Sokeria	2 rkl
Vettä	180 ml

Hillo
Huomaa: Ainekset ja niiden määrät on mitoitettu seuraaville paistotiloille: JAM.
Mansikkahiilo

Ainekset	Määrä
Pakastemansikoita (sulatettuna ja murskattuna)	225 g
Mansikoita (tuoreita)	475 ml
Kuivattua pektiiniä	0,5 pakkausta
Sokeria	180 ml
Sitruunamehua	1,5 tl

Pikaleipä:
Huomaa: Ainekset ja niiden määrät on mitoitettu seuraaville paistotiloille: QUICK.
Pikamuffinileipä

Ainekset	Määrä
Puolikarkeaa vehnäjäuhoa	300 ml
Leivinjauhetta	2 tl
Vaniljauutetta	0,5 tl
Suolaa	0,25 tl
Sokeria	6 rkl
Rasvatonta maitojauhetta	2 rkl
Voita (pehmitettyä)	120 ml
Munia (koko XL)	2
Pikarusinaleipä	

Ainekset	Määrä
Puolikarkeaa vehnäjäuhoa	300 ml
Leivinjauhetta	2 tl
Vaniljauutetta	0,5 tl
Suolaa	0,25 tl
Sokeria	6 rkl
Maitoa	120 ml
Voita (pehmitettyä)	120 ml
Munia (koko XL)	2
Rusinoita	60 ml

Kakku:
Huomaa: Ainekset ja niiden määrät on mitoitettu seuraaville paistotiloille: CAKE.
Tavallinen kakku

Ainekset	Määrä
Kakkujauhoseosta (kaikki maut käyväyt)	65 g
Kasviöljyä	80 ml
Munia (koko XL)	3
Vettä	300 ml

- PUHDISTUS JA HUOLTO**
- Irotta aina laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä täysin ennen puhdistamista.
 - Puhdista ulkopuoli kostealla kankaalla. Älä koskaan käytä kovia tai hankaavia puhdistusvälineitä/-aineita, teräsvillaa tai hankaavaa tynyä, sillä se vahingoittaa laitetta. Älä upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.
 - Kuivaa laitteen ulkopuoli läpikotaisin puhtaalla, kuivalla pyyhkeellä.
 - Puhdista kansi ja paistokammio pehmeällä, kostealla pyyhkeellä. Kuivaa kansi ja paistokammio läpikotaisin pehmeällä, kostealla pyyhkeellä.
 - Pese leipäastia saippuavedessä. Kuivaa leipäastia läpikotaisin puhtaalla, kuivalla pyyhkeellä.
 - Jos vaivausosa on tukkeutunut, puhdista se puusella tai muovisella hankkimastikulla. Pese vaivausosa saippuavedessä. Kuivaa vaivausosa hankkimastikulla, kuivalla pyyhkeellä.
 - Älä käytä teräviä esineitä laitteen puhdistamiseen.
 - Älä käytä uuninpuhdistusaineita laitteen sisäosan puhdistamiseen.

YMPÄRISTÖ

■ Tätä laitetta ei saa hävittää talousjätteiden mukana sen elinkaaren lopussa. Se on sen sijaan vielävä sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyskeskukseen. Laitteessa, käyttöoppaassa ja pakkauksessa oleva symboli korostaa tätä tärkeää seikkaa. Tämän laitteen valmistusmateriaalit voidaan kierrättää. Kierrättämällä käytetyt talouslaitteet myötävaikuttat tärkeään pyrkimykseen suojella ympäristöämme. Kysy paikallisilta viranomaisilta lisätietoja keräyspisteestä.


Tuki

Tiedot ja varaosat löydät osoitteesta: www.princesshome.eu

NO Bruksanvisning

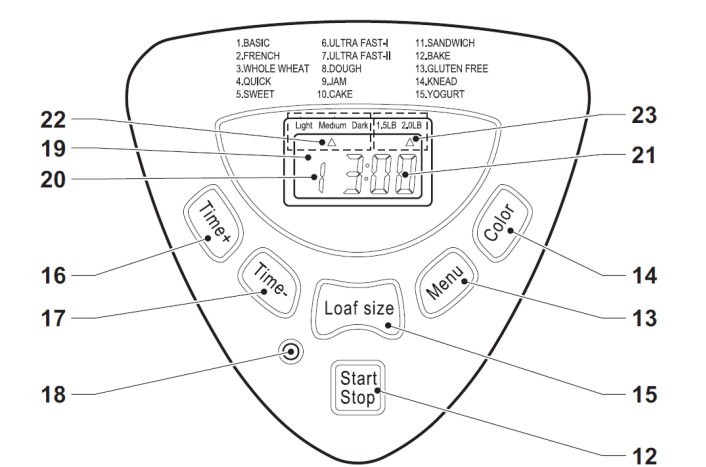
SIKKERHET

- Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuell skade hvis du ikke overholder sikkerhetsinstruksjonene.
- Hvis strømledningen er skadet, må den erstattes av produsenten, forhandleren eller tilsvarende kvalifisert personell for å unngå fare.
- Ikke flytt apparatet ved å dra i ledningen, og pass på at ledningen ikke blir floket.
- Apparatet må plasseres på et stabilt og jevnt underlag.
- Dette apparatet er bare for bruk i et hjem, og kun for de oppgaver apparatet er laget for.
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn som er under 8 år. Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, av personer med fysisk, sensorisk eller mental funksjonshemming eller av personer som mangler nødvendig kunnskap eller erfaring, hvis disse ledes eller instrueres om hvordan de bruker apparatet på en sikker måte og forstår farene som foreligger. Barn må ikke leke med apparatet. Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn som er mindre enn 8 år. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er over 8 år og under oppsyn.
- For å beskytte mot elektrisk støt, dypp aldri støpsel, ledning eller selve apparatet i vann eller andre væsker.
- Apparatet skal kobles til en jordnet stikkontakt (for klasse I-apparater).
- Hold apparatet og strømledningen utenfor rekkevidde av barn under 8 år.
- De tilgjengelige overflatene kan bli varme når apparatet er i bruk.
- Apparatet er ikke laget for å bli betjent ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernstyringsystem.
- For å forhindre brann eller elektrisk støt, må apparatet ikke utsettes for regn eller fuktighet.

-  Overflaten kan bli varm under bruk.
- Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende bruksområder, som:
 - Kjøkkenområder for personale i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer.
 - Av klienter på hoteller, moteller og andre boligmiljøer.
 - Bed and breakfast-miljøer.
 - Gårder.

DELEBESKRIVELSE

- Betjeningspanel
- Lokk
- Lokkhåndtak
- Visningsvindu
- Bakerom
- Brødform
- Brødformhåndtak
- Elteskovl
- Målebeger
- Måleskje
- Krok



- Betjeningspanel**
- Start/stopp-knapp
 - Menyknapp
 - Fargeknapp
 - Knapp for brødstørrelse
 - Knapp for tid +
 - Knapp for tid -
 - På/av-indikator
 - Display
 - Bakemodusindikator

- Baketidindikator
- Stekefargeindikator
- Brødstørrelsesindikator

FØR FØRSTE GANGS BRUK

- Ta apparatet og delene ut av boksen. Fjern klistermerker, beskyttende folie eller plast fra apparatet.
- Før apparatet tils i bruk for første gang må alle avtagbare deler rengjøres med en fuktig klut. Bruk aldri slipende produkter.
- Plasser enheten på en flat og stabil overflate og sørg for at det er minst 10 cm fri plass rundt det. Dette apparatet egner seg ikke for montering i et skap eller for utendørs bruk.
- Sett støpslet til strømledningen inn i kontakten. (Merk: Sørg for at spenningen som indikeres på apparatet samsvarer med den lokale spenningen før apparatet kobles til. Spenning 220V-240V, 50Hz.
- Sett inn støpslet i stikkkontakten.
- Angi følgende bakemodus: BAKE.
- Start bakeprosessen. Enheten starter oppvarmingen.
- Etter 10 minutter tar du støpslet ut av stikkkontakten og lar enheten avkjøles helt.
- Når apparatet slås på for første gang, vil det oppstå litt lukt. Dette er normalt. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon. Denne lukten er bare midlertidig og vil forsvinne raskt.

BRUK
Stille inn bakemodusen
Bakemodusen kan stilles inn med menyknappen (13).
Bakemodusindikatoren (20) viser bakemodusen.
• Plasser nedenfor for å stille inn riktig bakemodus.
• Trykk gjentatte ganger på menyknappen (13) for å stille inn bakemodus.
Apparatet piper hver gang du trykker på knappen.
Merk: Hvis den siste innstillingen er nådd, er det fremdeles mulig å justere innstillingen. Trykk på menyknappen (13) for å gå tilbake til den første innstillingen.

Bakemod us	Navn	Bruksområde
1	BASIC (enkel)	Hvitt og blandet brød, hovedsakelig laget av hvetemel og rugmel. Brødet har en kompakt konsistens. Bruk vanlig gjær til denne bakemodusen.
2	FRENCH (fransk)	Lyst brød laget av fint mel. Brødet er vanligvis luftig med sprø skorpe. Denne bakemodusen er ikke egnet for oppskrifter med smør, margarin eller melk.
3	WHOLE WHEAT (sammalt)	Tungt brød med tunge varianter av mel som krever lengre elting og heving. Brødet har en kompakt konsistens.
4	QUICK (hurtig)	Eltling, heving og steking av brød på kortere tid ved bruk av bakemodusen BASIC (enkel). Brødet er vanligvis lite med en kompakt tekstur. Bruk bakepulver i stedet for gjær.
5	SWEET (søtt)	Brød med tilsatt søtning (sukker, sjokolade, tørket frukt eller fruktjule). Brødet har en luftig konsistens og lett tekstur.
6	ULTRA-FAST-I (superrask-I)	Eltling, heving og steking av et brød (700 g) på kortest tid. Brødet er vanligvis mindre og grovere enn ved bruk av bakemodusen QUICK (hurtig). Bruk tørrgjær til denne bakemodusen.
7	ULTRA-FAST-II (superrask-II)	Eltling, heving og steking av et brød (900 g) på kortest tid. Brødet er vanligvis mindre og grovere enn ved bruk av bakemodusen QUICK (hurtig). Bruk tørrgjær til denne bakemodusen.
8	DOUGH (deig)	Eltling og heving uten steking. Tilberedning av rundstykker, pizza, dampet brød osv.
9	JAM (syltetøy)	Tilberedning av syltetøy og marmelade.
10	CAKE (kake)	Eltling, heving og steking av kaker. Bruk bakepulver i stedet for gjær.
11	SANDWIC H	Eltling, heving og steking av sandwicher. Brødet har en lett tekstur og tynn skorpe.
12	BAKE	Ekstra steking av brød som er for lyse eller ikke gjennomstekte, uten elting eller heving.
13	GLUTEN FREE (glutenfritt)*	Glutenfri deig er vanligvis våtere enn vanlig deig. Glutenfri deig må ikke blandes eller eltes for mye. Glutenfri deig må heve bare én gang og krever lengre steketid enn vanlig deig. Tilsett tilleggsingredienser i basisingrediensene helt i begynnelsen av bakeprosessen.
14	KNEAD (elte)	Eltling uten heving og steking.
15	YOGURT	Heving uten elting og steking. Tilgjengelige tider: 6 timer eller 8 timer. Trykk på knappen TIME + (TID +) (16) eller TIME - (TID -) (17) for å velge tid. Trykk på START/STOPP-knappen (12) for å angi tiden.

* En glutenfri diett anbefales for personer med coliaci (glutenenteropati) og hveteallergi. Den glutenfrie dietten er helt fri for ingredienser fra glutenholdige kornslag (hvete, rug, bygg osv.). Den glutenfrie dietten er også helt fri for gluten som tilsetningsstoff i form av smaktilsetning, stabilisatorer eller fortykningsmidler. Enkelte glutenfrie dietter er også uten navre.

Stille inn stekefargen
Stekefargen kan stilles inn med fargeknappen (14). Stekefargeindikatoren (22) viser stekefargen: lys/middels/mørk.
Merk: Stekefargen kan ikke stilles i disse bakemodusene: dough (deig), jam (syltetøy), cake (kake), sandwich, bake, knead (elte), yogurt.
• Trykk gjentatte ganger på fargeknappen (14) for å stille inn stekefargen.
Merk: Hvis den siste innstillingen er nådd, er det fremdeles mulig å justere innstillingen. Trykk på fargeknappen (14) for å gå tilbake til den første innstillingen.

Stille inn brødstørrelsen
Brødstørrelsen kan angis med knappen for brødstørrelse (15). Brødstørrelsesindikatoren (23) viser brødstørrelsen: 1.5LB / 2.0LB (700 g / 900 g).
Merk: Brødstørrelsen kan bare stilles i disse bakemodusene: Basic (enkel), French (fransk), Whole wheat (sammalt), Sweet (søtt), Sandwich, Gluten free (glutenfritt).
• Trykk gjentatte ganger på brødstørrelsesknappen (15) for å stille inn brødstørrelsen. Apparatet piper hver gang du trykker på knappen.
Merk: Hvis den siste innstillingen er nådd, er det fremdeles mulig å justere innstillingen. Trykk på brødstørrelsesknappen (15) for å gå tilbake til den første innstillingen.

Utsette bakeprosessen
Apparatet har en funksjon for utsatt start (maks 13 timer) som gjør det mulig å programmere tiden før bakeprosessen starter.
Bakeprosessen kan utsettes med knappene for tid + (16) og tid - (17).
Merk: Hvis du bruker smør eller olje, blir brødet mykere og får mer smak.
Hvis du bruker smør, bør du kutte det i biter eller la det bli mykt først.
Hold lokket lukket under bakeprosessen.
Når bakeprosessen er fullført, bruker du gryteklutur når du tar ut brødformen fra bakerommet og brødet fra brødformen.
Hvis du bruker melk, bruker du fersk melk eller melkepulver. Hvis du vil tilsette vann i den ferske melken, må den totale mengden melk og vann være lik den nødvendige mengden for oppskriften.
Hvis du bruker sukker, bør du bruke hvitt sukker, brunt sukker eller honning. Ikke bruk raffinert sukker eller sukkerbiter.
Hvis du bruker salt, vil gjæren sørge for bedre heving, og brødet vil få mer smak.
Hvis du bruker smør eller olje, blir brødet mykere og får mer smak. Hvis du bruker smør, bør du kutte det i biter eller la det bli mykt først.
Hold lokket lukket under bakeprosessen.
Når bakeprosessen er fullført, bruker du gryteklutur når du tar ut brødformen fra bakerommet og brødet fra brødformen.
Hvis du bruker melk, bruker du fersk melk eller melkepulver. Hvis du vil tilsette vann i den ferske melken, må den totale mengden melk og vann være lik den nødvendige mengden for oppskriften.
Hvis du bruker sukker, bør du bruke hvitt sukker, brunt sukker eller honning. Ikke bruk raffinert sukker eller sukkerbiter.
Hvis du bruker salt, vil gjæren sørge for bedre heving, og brødet vil få mer smak.
Hvis du bruker smør eller olje, blir brødet mykere og får mer smak. Hvis du bruker smør, bør du kutte det i biter eller la det bli mykt først.
Hold lokket lukket under bakeprosessen.
Når bakeprosessen er fullført, bruker du gryteklutur når du tar ut brødfornen fra bakerommet og brødet fra brødfornen.
Hvis du bruker melk, bruker du fersk melk eller melkepulver. Hvis du vil tilsette vann i den ferske melken, må den totale mengden melk og vann være lik den nødvendige mengden for oppskriften.
Hvis du bruker sukker, bør du bruke hvitt sukker, brunt sukker eller honning. Ikke bruk raffinert sukker eller sukkerbiter.
Hvis du bruker salt, vil gjæren sørge for bedre heving, og brødet vil få mer smak.
Hvis du bruker smør eller olje, blir brødet mykere og får mer smak. Hvis du bruker smør, bør du kutte det i biter eller la det bli mykt først.
Hold lokket lukket under bakeprosessen.
Når bakeprosessen er fullført, bruker du gryteklutur når du tar ut brødfornen fra bakerommet og brødet fra brødfornen.
Hvis du bruker melk, bruker du fersk melk eller melkepulver. Hvis du vil tilsette vann i den ferske melken, må den totale mengden melk og vann være lik den nødvendige mengden for oppskriften.
Hvis du bruker sukker, bør du bruke hvitt sukker, brunt sukker eller honning. Ikke bruk raffinert sukker eller sukkerbiter.
Hvis du bruker salt, vil gjæren sørge for bedre heving, og brødet vil få mer smak.
Hvis du bruker smør eller olje, blir brødet mykere og får mer smak. Hvis du bruker smør, bør du kutte det i biter eller la det bli mykt først.
Hold lokket lukket under bakeprosessen.
Når bakeprosessen er fullført, bruker du gryteklutur når du tar ut brødfornen fra bakerommet og brødet fra brødfornen.
Hvis du bruker melk, bruker du fersk melk eller melkepulver. Hvis du vil tilsette vann i den ferske melken, må den totale mengden melk og vann være lik den nødvendige mengden for oppskriften.
Hvis du bruker sukker, bør du bruke hvitt sukker, brunt sukker eller honning. Ikke bruk raffinert sukker eller sukkerbiter.
Hvis du bruker salt, vil gjæren sørge for bedre heving, og brødet vil få mer smak.
Hvis du bruker smør eller olje, blir brødet mykere og får mer smak. Hvis du bruker smør, bør du kutte det i biter eller la det bli mykt først.
Hold lokket lukket under bakeprosessen.
Når bakeprosessen er fullført, bruker du gryteklutur når du tar ut brødfornen fra bakerommet og brødet fra brødfornen.
Hvis du bruker melk, bruker du fersk melk eller melkepulver. Hvis du vil tilsette vann i den ferske melken, må den totale mengden melk og vann være lik den nødvendige mengden for oppskriften.
Hvis du bruker sukker, bør du bruke hvitt sukker, brunt sukker eller honning. Ikke bruk raffinert sukker eller sukkerbiter.
Hvis du bruker salt, vil gjæren sørge for bedre heving, og brødet vil få mer smak.
Hvis du bruker smør eller olje, blir brødet mykere og får mer smak. Hvis du bruker smør, bør du kutte det i biter eller la det bli mykt først.
Hold lokket lukket under bakeprosessen.
Når bakeprosessen er fullført, bruker du gryteklutur når du tar ut brødfornen fra bakerommet og brødet fra brødfornen.
Hvis du bruker melk, bruker du fersk melk eller melkepulver. Hvis du vil tilsette vann i den ferske melken, må den totale mengden melk og vann være lik den nødvendige mengden for oppskriften.
Hvis du bruker sukker, bør du bruke hvitt sukker, brunt sukker eller honning. Ikke bruk raffinert sukker eller sukkerbiter.
Hvis du bruker salt, vil gjæren sørge for bedre heving, og brødet vil få mer smak.
Hvis du bruker smør eller olje, blir brødet mykere og får mer smak. Hvis du bruker smør, bør du kutte det i biter eller la det bli mykt først.
Hold lokket lukket under bakeprosessen.
Når bakeprosessen er fullført, bruker du gryteklutur når du tar ut brødfornen fra bakerommet og brødet fra brødfornen.
Hvis du bruker melk, bruker du fersk melk eller melkepulver. Hvis du vil tilsette vann i den ferske melken, må den totale mengden melk og vann være lik den nødvendige mengden for oppskriften.
Hvis du bruker sukker, bør du bruke hvitt sukker, brunt sukker eller honning. Ikke bruk raffinert sukker eller sukkerbiter.
Hvis du bruker salt, vil gjæren sørge for bedre heving, og brødet vil få mer smak.
Hvis du bruker smør eller olje, blir brødet mykere og får mer smak. Hvis du bruker smør, bør du kutte det i biter eller la det bli mykt først.
Hold lokket lukket under bakeprosessen.
Når bakeprosessen er fullført, bruker du gryteklutur når du tar ut brødfornen fra bakerommet og brødet fra brødfornen.
Hvis du bruker melk, bruker du fersk melk eller melkepulver. Hvis du vil tilsette vann i den ferske melken, må den totale mengden melk og vann være lik den nødvendige mengden for oppskriften.
Hvis du bruker sukker, bør du bruke hvitt sukker, brunt sukker eller honning. Ikke bruk raffinert sukker eller sukkerbiter.
Hvis du bruker salt, vil gjæren sørge for bedre heving, og brødet vil få mer smak.
Hvis du bruker smør eller olje, blir brødet mykere og får mer smak. Hvis du bruker smør, bør du kutte det i biter eller la det bli mykt først.
Hold lokket lukket under bakeprosessen.
Når bakeprosessen er fullført, bruker du gryteklutur når du tar ut brødfornen fra bakerommet og brødet fra brødfornen.
Hvis du bruker melk, bruker du fersk melk eller melkepulver. Hvis du vil tilsette vann i den ferske melken, må den totale mengden melk og vann være lik den nødvendige mengden for oppskriften.
Hvis du bruker sukker, bør du bruke hvitt sukker, brunt sukker eller honning. Ikke bruk raffinert sukker eller sukkerbiter.
Hvis du bruker salt, vil gjæren sørge for bedre heving, og brødet vil få mer smak.
Hvis du bruker smør eller olje, blir brødet mykere og får mer smak. Hvis du bruker smør, bør du kutte det i biter eller la det bli mykt først.
Hold lokket lukket under bakeprosessen.
Når bakeprosessen er fullført, bruker du gryteklutur når du tar ut brødfornen fra bakerommet og brødet fra brødfornen.
Hvis du bruker melk, bruker du fersk melk eller melkepulver. Hvis du vil tilsette vann i den ferske melken, må den totale mengden melk og vann være lik den nødvendige mengden for oppskriften.
Hvis du bruker sukker, bør du bruke hvitt sukker, brunt sukker eller honning. Ikke bruk raffinert sukker eller sukkerbiter.
Hvis du bruker salt, vil gjæren sørge for bedre heving, og brødet vil få mer smak.
Hvis du bruker smør eller olje, blir brødet mykere og får mer smak. Hvis du bruker smør, bør du kutte det i biter eller la det bli mykt først.
Hold lokket lukket under bakeprosessen.
Når bakeprosessen er fullført, bruker du gryteklutur når du tar ut brødfornen fra bakerommet og brødet fra brødfornen.
Hvis du bruker melk, bruker du fersk melk eller melkepulver. Hvis du vil tilsette vann i den ferske melken, må den totale mengden melk og vann være lik den nødvendige mengden for oppskriften.
Hvis du bruker sukker, bør du bruke hvitt sukker, brunt sukker eller honning. Ikke bruk raffinert sukker eller sukkerbiter.
Hvis du bruker salt, vil gjæren sørge for bedre heving, og brødet vil få mer smak.
Hvis du bruker smør eller olje, blir brødet mykere og får mer smak. Hvis du bruker smør, bør du kutte det i biter eller la det bli mykt først.
Hold lokket lukket under bakeprosessen.
Når bakeprosessen er fullført, bruker du gryteklutur når du tar ut brødfornen fra bakerommet og brødet fra brødfornen.
Hvis du bruker melk, bruker du fersk melk eller melkepulver. Hvis du vil tilsette vann i den ferske melken, må den totale mengden melk og vann være lik den nødvendige mengden for oppskriften.
Hvis du bruker sukker, bør du bruke hvitt sukker, brunt sukker eller honning. Ikke bruk raffinert sukker eller sukkerbiter.
Hvis du bruker salt, vil gjæren sørge for bedre heving, og brødet vil få mer smak.
Hvis du bruker smør eller olje, blir brødet mykere og får mer smak. Hvis du bruker smør, bør du kutte det i biter eller la det bli mykt først.
Hold lokket lukket under bakeprosessen.
Når bakeprosessen er fullført, bruker du gryteklutur når du tar ut brødfornen fra bakerommet og brødet fra brødfornen.
Hvis du bruker melk, bruker du fersk melk eller melkepulver. Hvis du vil tilsette vann i den ferske melken, må den totale mengden melk og vann være lik den nødvendige mengden for oppskriften.
Hvis du bruker sukker, bør du bruke hvitt sukker, brunt sukker eller honning. Ikke bruk raffinert sukker eller sukkerbiter.
Hvis du bruker salt, vil gjæren sørge for bedre heving, og brødet vil få mer smak.
Hvis du bruker smør eller olje, blir brødet mykere og får mer smak. Hvis du bruker smør, bør du kutte det i biter eller la det bli mykt først.
Hold lokket lukket under bakeprosessen.
Når bakeprosessen er fullført, bruker du gryteklutur når du tar ut brødfornen fra bakerommet og brødet fra brødfornen.
Hvis du bruker melk, bruker du fersk melk eller melkepulver. Hvis du vil tilsette vann i den ferske melken, må den totale mengden melk og vann være lik den nødvendige mengden for oppskriften.
Hvis du bruker sukker, bør du bruke hvitt sukker, brunt sukker eller honning. Ikke bruk raffinert sukker eller sukkerbiter.
Hvis du bruker salt, vil gjæren sørge for bedre heving, og brødet vil få mer smak.
Hvis du bruker smør eller olje, blir brødet mykere og får mer smak. Hvis du bruker smør, bør du kutte det i biter eller la det bli mykt først.
Hold lokket lukket under bakeprosessen.
Når bakeprosessen er fullført, bruker du gryteklutur når du tar ut brødfornen fra bakerommet og brødet fra brødfornen.
Hvis du bruker melk, bruker du fersk melk eller melkepulver. Hvis du vil tilsette vann i den ferske melken, må den totale mengden melk og vann være lik den nødvendige mengden for oppskriften.
Hvis du bruker sukker, bør du bruke hvitt sukker, brunt sukker eller honning. Ikke bruk raffinert sukker eller sukkerbiter.
Hvis du bruker salt, vil gjæren sørge for bedre heving, og brødet vil få mer smak.
Hvis du bruker smør eller olje, blir brødet mykere og får mer smak. Hvis du bruker smør, bør du kutte det i biter eller la det bli mykt først.
Hold lokket lukket under bakeprosessen.
Når bakeprosessen er fullført, bruker du gryteklutur når du tar ut brødfornen fra bakerommet og brødet fra brødfornen.
Hvis du bruker melk, bruker du fersk melk eller melkepulver. Hvis du vil tilsette vann i den ferske melken, må den totale mengden melk og vann være lik den nødvendige mengden for oppskriften.
Hvis du bruker sukker, bør du bruke hvitt sukker, brunt sukker eller honning. Ikke bruk raffinert sukker eller sukkerbiter.
Hvis du bruker salt, vil gjæren sørge for bedre heving, og brødet vil få mer smak.
Hvis du bruker smør eller olje, blir brødet mykere og får mer smak. Hvis du bruker smør, bør du kutte det i biter eller la det bli mykt først.
Hold lokket lukket under bakeprosessen.
Når bakeprosessen er fullført, bruker du gryteklutur når du tar ut brødfornen fra bakerommet og brødet fra brødfornen.
Hvis du bruker melk, bruker du fersk melk eller melkepulver. Hvis du vil tilsette vann i den ferske melken, må den totale mengden melk og vann være lik den nødvendige mengden for oppskriften.
Hvis du bruker sukker, bør du bruke hvitt sukker, brunt sukker eller honning. Ikke bruk raffinert sukker eller sukkerbiter.
Hvis du bruker salt, vil gjæren sørge for bedre heving, og brødet vil få mer smak.
Hvis du bruker smør eller olje, blir brødet mykere og får mer smak. Hvis du bruker smør, bør du kutte det i biter eller la det bli mykt først.
Hold lokket lukket under bakeprosessen.
Når bakeprosessen er fullført, bruker du gryteklutur når du tar ut brødfornen fra bakerommet og brødet fra brødfornen.
Hvis du bruker melk, bruker du fersk melk eller melkepulver. Hvis du vil tilsette vann i den ferske melken, må den totale mengden melk og vann være lik den nødvendige mengden for oppskriften.
Hvis du bruker sukker, bør du bruke hvitt sukker, brunt sukker eller honning. Ikke bruk raffinert sukker eller sukkerbiter.
Hvis du bruker salt, vil gjæren sørge for bedre heving, og brødet vil få mer smak.
Hvis du bruker smør eller olje, blir brødet mykere og får mer smak. Hvis du bruker smør, bør du kutte det i biter eller la det bli mykt først.
Hold lokket lukket under bakeprosessen.
Når bakeprosessen er fullført, bruker du gryteklutur når du tar ut brødfornen fra bakerommet og brødet fra brødfornen.
Hvis du bruker melk, bruker du fersk melk eller melkepulver. Hvis du vil tilsette vann i den ferske melken, må den totale mengden melk og vann være lik den nødvendige mengden for oppskriften.
Hvis du bruker sukker, bør du bruke hvitt sukker, brunt sukker eller honning. Ikke bruk raffinert sukker eller sukkerbiter.
Hvis du bruker salt, vil gjæren sørge for bedre heving, og brødet vil få mer smak.
Hvis du bruker smør eller olje, blir brødet mykere og får mer smak. Hvis du bruker smør, bør du kutte det i biter eller la det bli mykt først.
Hold lokket lukket under bakeprosessen.
Når bakeprosessen er fullført, bruker du gryteklutur når du tar ut brødfornen fra bakerommet og brødet fra brødfornen.
Hvis du bruker melk, bruker du fersk melk eller melkepulver. Hvis du vil tilsette vann i den ferske melken, må den totale mengden melk og vann være lik den nødvendige mengden for oppskriften.
Hvis du bruker sukker, bør du bruke hvitt sukker, brunt sukker eller honning. Ikke bruk raffinert sukker eller sukkerbiter.
Hvis du bruker salt, vil gjæren sørge for bedre heving, og brødet vil få mer smak.
Hvis du bruker smør eller olje, blir brødet mykere og får mer smak. Hvis du bruker smør, bør du kutte det i biter eller la det bli mykt først.
Hold lokket lukket under bakeprosessen.
Når bakeprosessen er fullført, bruker du gryteklutur når du tar ut brødfornen fra bakerommet og brødet fra brødfornen.
Hvis du bruker melk, bruker du fersk melk eller melkepulver. Hvis du vil tilsette vann i den ferske melken, må den totale mengden melk og vann være lik den nødvendige mengden for oppskriften.
Hvis du bruker sukker, bør du bruke hvitt sukker, brunt sukker eller honning. Ikke bruk raffinert sukker eller sukkerbiter.
Hvis du bruker salt, vil gjæren sørge for bedre heving, og brødet vil få mer smak.
Hvis du bruker smør eller olje, blir brødet mykere og får mer smak. Hvis du bruker smør, bør du kutte det i biter eller la det bli mykt først.
Hold lokket lukket under bakeprosessen.
Når bakeprosessen er fullført, bruker du gryteklutur når du tar ut brødfornen fra bakerommet og brødet fra brødfornen.
Hvis du bruker melk, bruker du fersk melk eller melkepulver. Hvis du vil tilsette vann i den ferske melken, må den totale mengden melk og vann være lik den nødvendige mengden for oppskriften.
Hvis du bruker sukker, bør du bruke hvitt sukker, brunt sukker eller honning. Ikke bruk raffinert sukker eller sukkerbiter.
Hvis du bruker salt, vil gjæren sørge for bedre heving, og brødet vil få mer smak.
Hvis du bruker smør eller olje, blir brødet mykere og får mer smak. Hvis du bruker smør, bør du kutte det i biter eller la det bli mykt først.
Hold lokket lukket under bakeprosessen.
Når bakeprosessen er fullført, bruker du gryteklutur når du tar ut brødfornen fra bakerommet og brødet fra brødfornen.
Hvis du bruker melk, bruker du fersk melk eller melkepulver. Hvis du vil tilsette vann i den ferske melken, må den totale mengden melk og vann være lik den nødvendige mengden for oppskriften.
Hvis du bruker sukker, bør du bruke hvitt sukker, brunt sukker eller honning. Ikke bruk raffinert sukker eller sukkerbiter.
Hvis du bruker salt, vil gjæren sørge for bedre heving, og brødet vil få mer smak.
Hvis du bruker smør eller olje, blir brødet mykere og får mer smak. Hvis du bruker smør, bør du kutte det i biter eller la det bli mykt først.
Hold lokket lukket under bakeprosessen.
Når bakeprosessen er fullført, bruker du gryteklutur når du tar ut brødfornen fra bakerommet og brødet fra brødfornen.
Hvis du bruker melk, bruker du fersk melk eller melkepulver. Hvis du vil tilsette vann i den ferske melken, må den totale mengden melk og vann være lik den nødvendige mengden for oppskriften.
Hvis du bruker sukker, bør du bruke hvitt sukker, brunt sukker eller honning. Ikke bruk raffinert sukker eller sukkerbiter.
Hvis du bruker salt, vil gjæren sørge for bedre heving, og brødet vil få mer smak.
Hvis du bruker smør eller olje, blir brødet mykere og får mer smak. Hvis du bruker smør, bør du kutte det i biter eller la det bli mykt først.
Hold lokket lukket under bakeprosessen.
Når bakeprosessen er fullført, bruker du gryteklutur når du tar ut brødfornen fra bakerommet og brødet fra brødfornen.
Hvis du bruker melk, bruker du fersk melk eller melkepulver. Hvis du vil tilsette vann i den ferske melken, må den totale mengden melk og vann være lik den nødvendige mengden for oppskriften.
Hvis du bruker sukker, bør du bruke hvitt sukker, brunt sukker eller honning. Ikke bruk raffinert sukker eller sukkerbiter.
Hvis du bruker salt, vil gjæren sørge for bedre heving, og brødet vil få mer smak.
Hvis du bruker smør eller olje, blir brødet mykere og får mer smak. Hvis du bruker smør, bør du kutte det i biter eller la det bli mykt først.
Hold lokket lukket under bakeprosessen.
Når bakeprosessen er fullført, bruker du gryteklutur når du tar ut brødfornen fra bakerommet og brødet fra brødfornen.
Hvis du bruker melk, bruker du fersk melk eller melkepulver. Hvis du vil tilsette vann i den ferske melken, må den totale mengden melk og vann være lik den nødvendige mengden for oppskriften.
Hvis du bruker sukker, bør du bruke hvitt sukker, brunt sukker eller honning. Ikke bruk raffinert sukker eller sukkerbiter.
Hvis du bruker salt, vil gjæren sørge for bedre heving, og brødet vil få mer smak.
Hvis du bruker smør eller olje, blir brødet mykere og får mer smak. Hvis du bruker smør, bør du kutte det i biter eller la det bli mykt først.
Hold lokket lukket under bakeprosessen.
Når bakeprosessen er fullført, bruker du gryteklutur når du tar ut brødf



- EN

Instruction manual
- NL

Gebruiksaanwijzing
- FR

Mode d'emploi
- DE

Bedienungsanleitung
- ES

Manual de usuario
- PT

Manual de utilizador
- IT

Manuale utente
- SV

Bruksanvisning
- PL

Instrukcja obsługi
- CS

Návod na použití
- SK

Návod na použitie
- DK

Brugervejledning
- FI

Ohjekirja
- NO

Bruksanvisningen
- RU

Руководство по эксплуатации



Bread Maker Wake Up
01.152006.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCION DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SÚČASTÍ / BESKRIVELSE AF BESTANDDELE / OSJEN KUVAKSET / BESKRIVELSE AV DELER / ПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ



■ Dette apparatet skal ved udløpet av sin brukstid ikke legges i husholdningsavfallet, men bli levert til en sentral for gjenvinning av elektriske og elektroniske husholdningsapparater. Dette symbolet på apparatet, bruksanvisningen og emballasjen gjør deg oppmerksom på dette. Materialene som er brukt i dette apparatet kan resirkuleres. Ved resirkulering av brukte husholdningsapparater gir du et viktig bidrag til beskyttelsen av vårt felles miljø. Spør dine lokale autoriteter etter informasjon om innsamlingssted.

Hjelp
Du finner all informasjon og reservedeler på www.princesshome.eu!

RU

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

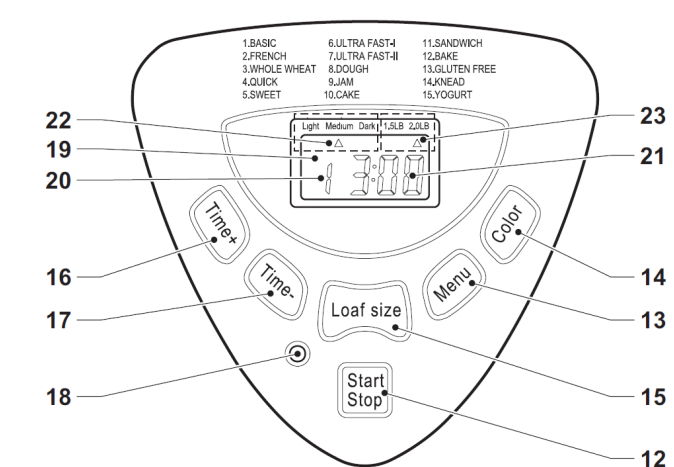
- Производитель не несет ответственности за ущерб в случае несоблюдения правил техники безопасности.
- Во избежание опасных ситуаций для замены поврежденного кабеля питания рекомендуется обратиться к производителю, его сервисному агенту или другим достаточно квалифицированным специалистам.
- Не перемещайте устройство за кабель питания, а также следите за тем, чтобы кабель не перекручивался.
- Установите устройство на устойчивой ровной поверхности.
- Данное устройство предназначено только для использования в бытовых условиях и только по назначению.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми в возрасте до 8 лет. Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или не имеющими соответствующего опыта или знаний, только при условии, что за их действиями осуществляется контроль или они знакомы с техникой безопасной эксплуатации устройства, а также понимают связанные с этим риски. Не позволяйте детям играть с устройством. Храните устройство и его шнур электропитания в месте, недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства может проводиться детьми только после достижения ими возраста 8 лет или под присмотром взрослых.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур электропитания, штепсель или устройство в воду или любую другую жидкость.
- Это устройство предназначено для подключения к сетевой розетке, оснащенной заземленным контактом (для устройств класса I).
- Храните устройство и его шнур электропитания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Во время работы устройства открытые поверхности могут нагреваться до очень высоких температур.
- Данное устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Во избежание пожара или поражения электрическим током, запрещается подвергать данное устройство воздействию дождя или влаги.



- Во время использования поверхность может нагреваться.
- Это устройство предназначено для использования в бытовых условиях, а также в схожих областях применения, таких как:
 - Кухонные помещения для служащих магазинов, офисов и других рабочих условий.
 - Отели, мотели и другие условия проживания для использования постояльцами.
 - Условия типа B&B.
 - Фермерские дома.

ОПИСАНИЕ КОМПОНЕНТОВ

1. Панель управления
2. Крышка
3. Рукоятка крышки
4. Смотровое стекло
5. Отделение для выпечки
6. Форма для хлеба
7. Рукоятка формы для хлеба
8. Лопатка для замеса
9. Мерный стакан
10. Мерная ложка
11. Крюк



Панель управления

12. Кнопка запуска/остановки
13. Кнопка меню
14. Кнопка цвета
15. Кнопка размера буханки
16. Кнопка увеличения времени (+)
17. Кнопка уменьшения времени (-)
18. Индикатор включения/выключения
19. Дисплей
20. Индикатор режима выпечки
21. Индикатор времени выпечки
22. Индикатор цвета корочки
23. Индикатор размера буханки

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Извлеките устройство и принадлежности из упаковки. Удалите наклейки, защитную пленку или пластик с устройства.
- Перед первым применением устройства протрите все съемные компоненты влажной тканью. Не используйте абразивные изделия.
- Установите устройство на ровную устойчивую поверхность и обеспечьте не менее 10 см свободного пространства вокруг него. Это устройство не предназначено для установки в шкафы и для использования под открытым небом.
- Поместите штепсельную вилку шнура в сетевую розетку. (Примечание: перед включением устройства убедитесь, что значение напряжения, приведенное на устройстве, совпадает со значением напряжения сети. Напряжение 220В-240В 50Гц)
- Подключите кабель питания к розетке.
- Задайте режим выпечки BAKE.
- Запустите процесс выпечки. Устройство начнет нагреваться.
- Через десять минут выньте вилку кабеля питания из сетевой розетки и дайте устройству полностью остыть.
- При первом включении устройства появится нехарактерный запах. Это не является неисправностью. Обеспечьте надлежащую вентиляцию. Этот аромат скоро исчезнет.

УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Выбор режима выпечки

- Режим выпечки можно выбрать с помощью кнопки меню (13).
- Выбранный режим отображается с помощью индикатора (20).
- Определите необходимый режим выпечки по следующей таблице.
- Нажмите кнопку меню (13) несколько раз, чтобы выбрать режим выпечки. При каждом нажатии устройство издает звуковой сигнал. Примечание. При достижении последнего режима можно вернуться к началу выбора. Для этого нажмите кнопку меню (13).

Режим выпечки	Название	Применение
1	BASIC (БАЗОВЫЙ)	Хлеб плотной консистенции из пшеничной или ржаной муки. Для выпечки используются обычные дрожжи.
2	FRENCH (ФРАНЦУЗСКИЙ)	Хлеб воздушной структуры с хрустящей корочкой, приготовленный из мелкой муки. Этот режим не подходит для рецептов с использованием масла, маргарина или молока.
3	WHOLE WHEAT (ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ)	Хлеб плотной консистенции из муки грубого помола, для которого требуется длительное замешивание и подъем.
4	QUICK (БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА)	Замес, подъем и выпечка в более короткое время, чем в режиме BASIC. Хлеб получается небольшим и менее мягким. Вместо дрожжей используется разрыхлитель.
5	SWEET (СЛАДКИЙ ХЛЕБ)	Хлеб со сладкими ингредиентами (сахар, шоколад, сухофрукты или сок). Хлеб получается с воздушной структурой.
6	ULTRA-FAST-I (СВЕРХБЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА 1)	Замес, подъем и выпечка буханки хлеба (680 г) в кратчайшее время. Хлеб получается небольшим и менее мягким, чем в режиме QUICK. Для выпечки используются быстродействующие дрожжи.
7	ULTRA-FAST-II (СВЕРХБЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА 2)	Замес, подъем и выпечка буханки хлеба (900 г) в кратчайшее время. Хлеб получается небольшим и менее мягким, чем в режиме QUICK. Для выпечки используются быстродействующие дрожжи.
8	DOUGH (ТЕСТО)	Замес и подъем теста без выпечки. Подходит для приготовления рулетов, пиццы, хлеба на пару.
9	JAM (ДЖЕМ)	Для приготовления варенья и джема.
10	CAKE (ПИРОГ)	Замес, подъем и выпечка пирога. Вместо дрожжей используется разрыхлитель.
11	SANDWICH (СЭНДВИЧ)	Замес, подъем и выпечка хлеба для сэндвичей. Хлеб получается с воздушной структурой и тонкой корочкой.
12	BAKE (ВЫПЕЧКА)	Выпечка без замеса и подъема для дополнительной выпечки слишком легкого или непрочного хлеба.
13	GLUTEN FREE (БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ)	Безглютеновое тесто обычно более влажное, чем обычное тесто. Безглютеновое тесто нельзя слишком много мешать. Тесто должно подняться только один раз и требует более долгого времени выпечки, чем обычное. Дополнительные ингредиенты следует добавлять в самом начале процесса выпечки.
14	KNEAD (ЗАМЕС)	Замес теста без подъема и выпечки.
15	YOGURT (ЙОГУРТ)	Подъем без замеса и выпечки. Доступное время: 6 или 8 часов. Нажмите кнопку увеличения TIME + (16) или уменьшения времени TIME – (17), чтобы указать время. Нажмите кнопку пуска/остановки START/STOP (12), чтобы задать указанное время.

* Безглютеновая диета рекомендована для людей, страдающих целиакией (глютеновой энтеропатией) или аллергией на пшеницу. Безглютеновая диета подразумевает отсутствие в рационе ингредиентов, полученных из содержащих глютен злаков (пшеницы, ржи, ячменя и др.). Она также исключает глютен в качестве пищевой добавки, например вкусовой добавки, стабилизатора или загустителя. Кроме того, в некоторых безглютеновых диетах исключен овес.

Выбор цвета корочки

- Цвет корочки можно выбрать с помощью кнопки цвета (14). Цвет корочки отображается на индикаторе (22): light / medium / dark. (светлая, средняя, темная)
- Примечание. Цвет корочки нельзя задать для следующих режимов выпечки: dough / jam / cake / sandwich / bake / knead / yogurt.
- Нажмите кнопку цвета (14) несколько раз, чтобы выбрать цвет корочки. При каждом нажатии устройство издает звуковой сигнал.
- Примечание. При достижении последнего режима можно вернуться к началу выбора. Для этого нажмите кнопку цвета (14).

Выбор размера буханки

- Размер буханки можно выбрать с помощью кнопки размера (15). Индикатор размера буханки (23) показывает одно из выбранных значений: 1.5LB/2.0LB (680 г/900 г).
- Примечание. Размер буханки можно задать только для следующих режимов: Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich, Gluten free.
- Нажмите кнопку размера (15) несколько раз, чтобы выбрать размер. При каждом нажатии устройство издает звуковой сигнал.
- Примечание. При достижении последнего режима можно вернуться к началу выбора. Для этого нажмите кнопку размера (15).

Отложенная выпечка

- В устройстве предусмотрена функция отложенной выпечки, которая позволяет настроить время до начала выпечки (до 13 часов). Настроить задержку можно, нажав кнопку увеличения времени TIME + (16) или уменьшения времени TIME – (17). Выбранное время отображается с помощью индикатора (21).
- Прежде чем продолжить, обратите внимание на приведенные ниже примечания.
- Не настраивайте задержку для рецептов со скоропортящимися ингредиентами (яйца, сыр, свежее молоко и т.д.).
- Примечание. Задержку выпечки можно задать только для следующих режимов: Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Dough, Cake, Sandwich, Bake, Gluten free.
- Нажмите кнопку увеличения времени + (16), чтобы увеличить время на 10 минут. Чтобы ускорить процесс изменения, нажмите и удерживайте кнопку.
- Нажмите кнопку уменьшения времени – (17), чтобы уменьшить время на 10 минут. Чтобы ускорить процесс изменения, нажмите и удерживайте кнопку.

Пример

- Сейчас 19:30.
- Время завершения отложенной выпечки — 08:00.
- Разница между текущим временем и временем завершения составляет 12,5 часов.
- Нажимайте кнопку увеличения + (16) или уменьшения времени – (17) до тех пор, пока на индикаторе времени (21) не отобразится 12:30.

Запуск и остановка выпечки

- Для запуска и остановки выпечки используйте кнопку запуска/остановки (12).
- Если параметры выпечки заданы, запустите ее с помощью кнопки запуска/остановки (12). Загорится индикатор включения/выключения (18).
- Если выпечка находится в процессе, вы можете остановить ее, с помощью кнопки запуска/остановки (12). Для этого нажмите и удерживайте ее до звукового сигнала. Индикатор включения/выключения (18) погаснет.

Рекомендации по использованию

- Прежде чем продолжить, обратите внимание на приведенные ниже примечания.
- Перед сборкой и разборкой выньте вилку кабеля питания из сетевой розетки.
- И дождитесь, пока устройство остынет.
- Перед тем, как вытаскивать хлеб из формы, дождитесь ее остывания.
- Установите лопатку для замеса (8) на шпильку (24) на дне формы для хлеба (6).
- Поместите ингредиенты в форму (6) в необходимом порядке. При необходимости воспользуйтесь мерным стаканом (10) или мерной ложкой (11).
- Откройте крышку (2) с помощью рукоятки (3).
- Установите форму для хлеба (6) на дно отделения для выпечки (5). Зафиксируйте форму (6), повернув ее по часовой стрелке.
- Закройте крышку (5) с помощью рукоятки (3).
- Вставьте вилку кабеля питания в сетевую розетку. Устройство издает звуковой сигнал. Загорится дисплей (19). На индикаторе (20) отобразится режим 1. На индикаторе времени выпечки (21) отобразится 3:00. На индикаторе цвета корочки (22) будет выбрано среднее значение, а на индикаторе размера буханки (23) — 2.0LB (900 г).
- Задайте режим выпечки с помощью кнопки меню (13).
- Выберите цвет корочки с помощью кнопки цвета (14).
- При необходимости настройте задержку, нажав кнопку увеличения TIME + (16) или уменьшения времени TIME – (17).
- Запустите процесс выпечки с помощью кнопки запуска/остановки (12). Загорится индикатор включения/выключения (18). Во время выпечки на дисплее (19) ведется обратный отсчет.
- Не забывайте регулярно проверять состояние продукта через смотровое стекло (4), чтобы он не подгорел.

Примечание. При выборе следующих режимов устройство издает звуковой сигнал в процессе выпечки, после которого можно будет добавит ингредиенты: Basic, French, Whole wheat, Cake, Sandwich, Gluten free.

Примечание. Во время выпечки из крышки может выходить пар. Это не является неисправностью.

- По завершении процесса устройство издает десять звуковых сигналов.
- Устройство будет поддерживать температуру пиццы до 60 минут.
- По завершении процесса устройство издает звуковой сигнал.
- Индикатор включения/выключения (18) погаснет.
- Примечание. Поддержание температуры недоступно в следующих режимах: Dough, Jam, Knead, Yogurt. По завершении процесса устройство издает звуковой сигнал. Индикатор включения/выключения (18) погаснет.
- Прежде чем продолжить, обратите внимание на приведенные ниже примечания.
- При вынимании формы для хлеба из отделения для выпечки, а также при вынимании хлеба из формы используйте прихватки. Форма для хлеба и хлеб очень сильно нагреваются при работе устройства.
- Снимите форму для хлеба (6), повернув ее по часовой стрелке. Вытащите форму для хлеба (6) из отделения для выпечки (5), удерживая ее за рукоятку (7).
- Вытащите хлеб из формы (6). При необходимости используйте силиконовую или пластиковую лопатку.

- Примечание. Если лопатка для замеса осталась в форме для хлеба, вы можете вытащить ее, наполнив форму горячей водой. Не пытайтесь вытащить лопатку с помощью острых или металлических предметов.

- Если лопатка для замеса осталась в хлебе, вытащите ее с помощью крюка (11). Не пытайтесь вытащить лопатку с помощью острых или металлических предметов.

- Выньте вилку кабеля питания из сетевой розетки. Дисплей (19) погаснет.

- Дождитесь полного остывания устройства.

Общие рекомендации

- Используйте качественные ингредиенты комнатной температуры.
- Поместите устройство на устойчивую и ровную поверхность.
- Если отделение для выпечки еще теплое, дайте ему полностью остыть перед использованием.
- Поместите ингредиенты в форму в следующем порядке:
 - поместите жидкие ингредиенты в форму для хлеба;
 - поместите в форму немного муки;
 - поместите в форму твердые ингредиенты;
 - поместите в форму оставшуюся муку (knead / yogurt, покрывать все твердые ингредиенты);
 - сделайте небольшое углубление в муке и насыпьте в него дрожжи или разрыхлитель;
 - разрыхлитель и дрожжи не должны соприкасаться с солью или жидкими ингредиентами.

- Предпочтительно использовать хлебопекарную муку. При использовании муки грубого помола (пшеничной, ржаной, кукурузной и др.) хлеб поднимается меньше, чем при использовании муки мелкого помола. Используйте правильное количество муки.
- При необходимости отмеряйте муку на весах.
- Используйте правильное количество дрожжей. Вместо разрыхлителя используйте сухие активные дрожжи. Используйте в три раза больше свежих дрожжей, чем сухих дрожжей. Растворяйте дрожжи в небольшом количестве теплой воды. Дрожжи не должны соприкасаться с водой, молоком, солью или сахаром.
- Используйте теплую воду. При возможности вода должна быть водопроводной. Если вы добавляете яйца, разбейте их и добавьте к воде.
- Если вы добавляете молоко, используйте свежее или сухое молоко. При использовании сухого молока добавьте к нему необходимое количество воды. При разбавлении свежего молока водой не превышайте количество молока и воды, указанное в рецепте.
- При добавлении сахара используйте белый или коричневый сахар или мед. Не используйте рафинад или кусковой сахар.
- Добавьте соль, чтобы дрожжи лучше поднимались и вкус хлеба был более выраженным.
- Добавьте сливочное или растительное масло, чтобы хлеб был мягче и его вкус был более выраженным. При использовании сливочного масла разрежьте его на небольшие куски или дождитесь, пока масло размягчится.
- Не открывайте крышку во время выпечки.
- По завершении выпечки используйте прихватками, вынимая форму для хлеба из отделения для выпечки, а также вынимая хлеб из формы.
- Дайте хлебу остыть перед тем, как разрезать его. Горячий хлеб рекомендуем разрезать на куски толщиной 2,5 см.
- Нарезайте хлеб зазубренным или электрическим ножом.
- Храните хлеб в герметичном контейнере, чтобы сохранить его свежесть (его можно хранить около 2 дней). Хлеб, приготовленный с использованием яиц, следует употребить в тот же день. Хлеб, приготовленный без использования сливочного или растительного масла, также следует употребить в тот же день. Не храните хлеб в холодильнике.
- Хлеб можно хранить в морозильной камере, положив его в специальный пакет.

Функция памяти

- Устройство оснащено функцией памяти. Если питание прервано, выпечка автоматически продолжится через 10 минут без необходимости повторного запуска с помощью кнопки запуска/остановки (12).
- Прежде чем продолжить, обратите внимание на приведенные ниже примечания.
- Если питание отсутствует более 10 минут, функция памяти не срабатывает. Вытащите имеющиеся ингредиенты из формы для хлеба (6). Не используйте их повторно. Поместите в форму (6) новые ингредиенты. Запустите устройство еще раз. Если тесто не начало подниматься до того, как питание было прервано, программу выпечки можно перезапустить с самого начала, нажав кнопку запуска/остановки (12).

Сообщения об ошибках

- Если после нажатия кнопки запуска/остановки (12) на экране отображается текст ННН, температура отделения для выпечки слишком высока. Устройство не начнет работать, пока отделение не остынет. Откройте крышку и дайте устройству остыть в течение 10–20 минут.
- Если после нажатия кнопки запуска/остановки (12) на экране (19) отображается текст ЕЕЕ, датчик температуры не подключен. Вызовите авторизованного специалиста по ремонту, чтобы проверить датчик.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Всегда отключайте устройство из сети электропитания и ждите, пока оно остынет, перед очисткой.
- Очистите внешнюю сторону устройства с помощью влажной ткани. Во избежание повреждения устройства, запрещается использовать жесткие или абразивные чистящие средства, металлические мочалки или абразивную губку. Не погружайте в воду или другую жидкость.
- Насухо протрите устройство снаружи чистой сухой тканью.
- Насухо протрите крышку и отделение для выпечки мягкой влажной тканью.
- Насухо протрите крышку и отделение для выпечки чистой сухой тканью.
- Вымойте форму для хлеба в воде с мылом. Насухо протрите форму для хлеба чистой сухой тканью.
- Если лопатка для замеса забита, очистите ее с помощью деревянной или пластиковой зубочистки. Вымойте лопатку для замеса в воде с мылом. Насухо протрите лопатку чистой сухой тканью.
- Не используйте для очистки устройства острые предметы.
- Не используйте чистящие средства для очистки внутренней части устройства.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



■ По истечении срока службы не выкидывайте данное устройство с бытовыми отходами. Вместо этого его необходимо сдать в центральный пункт переработки электрических или электронных бытовых приборов. На этот важный момент указывает данный символ, используемый на устройстве, в руководстве по эксплуатации и на упаковке. Используемые в данном устройстве материалы подлежат вторичной переработке. Способствуя вторичной переработке бытовых приборов, вы вносите огромный вклад в защиту окружающей среды. Информацию о ближайшем пункте сбора таких приборов можно узнать в органах местного самоуправления.

Поддержка

Вся доступная информация и сведения о запчастях приведены на веб-сайте www.princesshome.eu!

© Princess 2021 | Jules Verneweg 87
5015 BH Tilburg | The Netherlands | www.princesshome.eu
IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT
WWW.PRINCESSHOME.EU/NL-NL/CUSTOMERSERVICE/ACCESSORIES-SPAREPARTS
FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!
FOR RECIPES VISIT WWW.COOKWITHPRINCESS.COM

