



- EN

Instruction manual
- 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
- RU

Руководство по эксплуатации



Bread Maker Wake Up  
01.152006.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SUČASTÍ / ОПИСАНИЕ ЗАПЧАСТІ



[WEEE Logo]



## EN Instruction manual

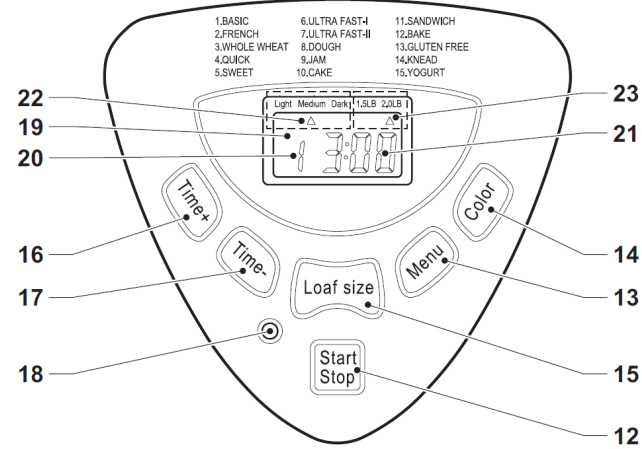
### SAFETY

- 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 30 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).
- Wait until the appliance has cooled down.
- Insert the mains plug into the wall socket.
- Set the following baking mode: BASIC.
- 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 smaller 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.

### 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, instruction manual and packaging 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 collection.

### Support

You can find all available information and spare parts at [www.princesshome.eu!](http://www.princesshome.eu!)

## NL Gebruiksaanwijzing

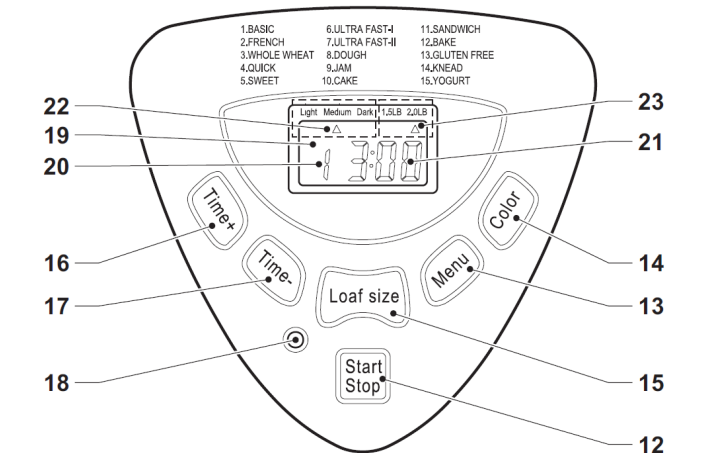
### VEILIGHEID

- 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. Zorg ervoor dat het snoer nergens in verstrikt 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 kan heet worden tijdens gebruik.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:
  - Personeelkeukens 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
- Maatlepel
- Haak



### Bedieningspaneel

- Start/stop-knop
- Menuknop
- Kleurknop
- Grammenknop
- Tijdknop +
- Tijdknop -
- Aan/uit-lampje
- Display
- Bakmodusindicatie
- Baktijdindicatie
- Korstkleurindicatie
- Grootte-indicatie

### VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, de beschermfolie 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: BASIC.
- 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.
- Overtuig: 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.

Bakmodus	Naam	Gebruik
1	BASIC	Wit en gemengd brood gemaakt van hoofdzakelijk 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	WHOLE WHEAT	Zwaar brood met zware meelsoorten waarvoor een langere kneed- en rijfase 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, gestoombd enz. maken
9	JAM	Jam en marmelade maken.
10	CAKE	Cake kneden, laten rijzen en bakken. Gebruik bakpoeder in plaats van gist.
11	SANDWICH	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 gaat 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 knop START/STOP-knop (12) om de tijd in te stellen.

\* Een glutenvrij deeg wordt aanbevolen voor mensen met coeliakie (glutenintolerantie) en tarweallergie. Het glutenvrije deeg is geheel vrij van ingrediënten die afkomstig zijn van glutenvrijhoudende granen (tarwe, rogge, gerst enz.). Daarnaast is het glutenvrije deeg geheel vrij van gluten als voedseladditief in de vorm van een smaakstof of stabilisator- 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: licht/medium/dark (licht/gemiddeld/donker).

[www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

© Princess 2019









- EN

Instruction manual
- 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
- RU

Руководство по эксплуатации



Bread Maker Wake Up  
01.152006.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRICÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SUČASTÍ / ОПИСАНИЕ ЗАПЧАСТІ



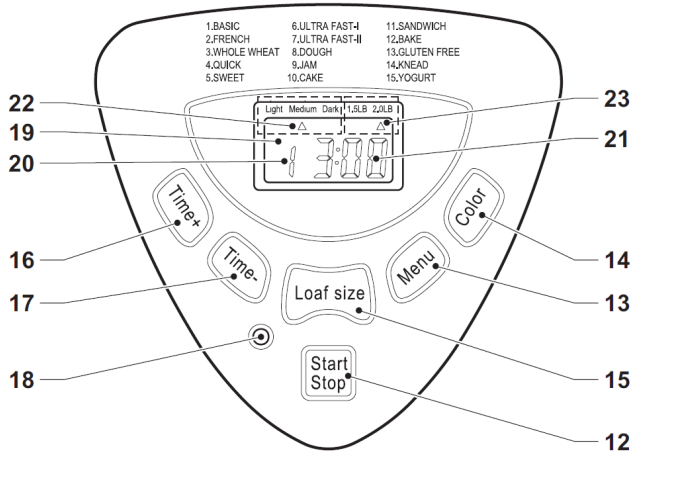
[WEEE Logo]



www.princesshome.eu

© Princess 2019

5. Backraum
6. Brotwanne
7. Brotwannegriff
8. Kneifinger
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 die Aufkleber, die Schutzfolie oder das Plastik 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: BASIC.
- Starten Sie den Backvorgang. Das Gerät beginnt mit dem Aufheizevorgang.
- 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 Roggenmehl. 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 gröber 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 gröber 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 mit der 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.SLB (700 gr) / 2.OLB (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 Kneifinger (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.OLB“.
- 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 Kneifinger in der Brotwanne bleibt, füllen Sie die Brotwanne mit heißem Wasser, um den Kneifinger zu entfernen. Verwenden Sie zur Entfernung des Kneifingers keine scharfen Gegenstände und keine Metallgegenstände.
- Falls der Kneifinger im Brot bleibt, verwenden Sie den Haken (11), um den Kneifinger zu entfernen. Verwenden Sie zur Entfernung des Kneifingers 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, Roggenmehl, 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 lauwarmes Wasser auflösen. Vergewissern Sie sich, dass die Backhefe nicht mit Wasser, Milch, Salz oder Zucker in Berührung kommt.
- Verwenden Sie lauwarmes 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 der Frischmilch Wasser hinzufügen 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. Verwenden 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 „HHH“ erscheint, ist die Temperatur um 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.

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



##### UMWELT

- Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recyceln 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

Sämtliche verfügbaren Informationen und Ersatzteile finden Sie unter [www.princesshome.eu!](http://www.princesshome.eu!)

## ES Manual de instrucciones

### SEGURIDAD

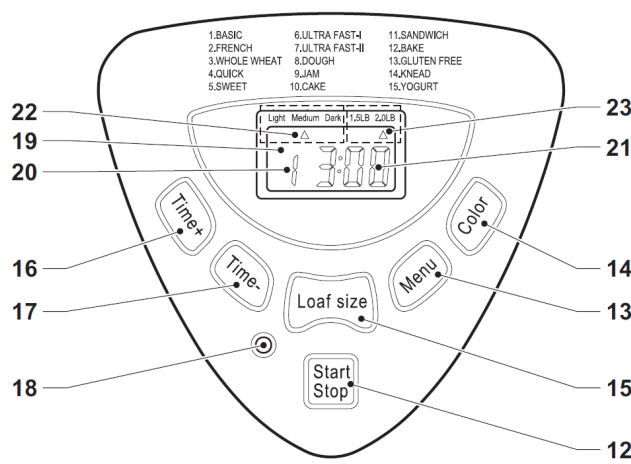
- Si ignora las instrucciones de seguridad, elimínala al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, al representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Nunca mueva el aparato tirando 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.
- Este aparato se ha diseñado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares, tales como:
- Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- Cientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
- Entornos de tipo casa de huéspedes.
- Granjas.

### DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

- Panel de manejo
- Tapa
- Asa de la tapa
- Ventana
- Cámara de horneado
- Recipiente para pan
- Asa del recipiente para pan
- Paleta de amasado
- Vaso medidor
- Cuchara medidora
- Gancho



### Panel de manejo

- Botón de puesta en marcha/parada
- Botón Menu (Menu)
- Botón Color (Color)
- Botón Loaf size (Tamaño de hogaza)
- Botón Time + (Subir tiempo)
- Botón Time - (Bajar tiempo)

- Indicador de encendido/apagado
- Visor
- Indicador de modo de horneado
- Indicador de tiempo de horneado
- Indicador de color de tostado
- 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: BASIC.
- Initie 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 mantequilla, 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 basta 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 basta 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 ú 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 celíaca (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.SLB (700 gr) / 2.OLB (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 ventanilla (4) para comprobar si el alimento está horneado y asegúrese de que no se quem

**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:** Pulse 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.

No utilice objetos afilados ni metálicos 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.
- Utilice agua tibia. Si es posible, utilice agua del grifo. Si utiliza huevos, rómpalos y añádalos al agua.
- Si utiliza leche, utilice leche fresca o en polvo. Si utiliza leche en polvo, añada la cantidad necesaria de agua a la leche. Si desea añadir agua a la leche fresca, la cantidad total de leche y agua debe ser igual que la cantidad necesaria para la receta.

- Si utiliza azúcar, utilipdo 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 mantequilla o aceite, el pan será más suave y tendrá mejor gusto.
- Si utiliza mantequilla, 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 (6).
- 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 mantequilla 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**

Si 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.

**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

Desenchufe siempre el dispositivo y déjelo enfriar por completo antes de limpiarlo.

- Limpe 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.
- Limpe 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.
- Limpe 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 pailllo 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 homo 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!](http://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.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- O aparelho deverá ser ligado a uma saída de tomada com contacto de terra (para aparelhos de classe I).

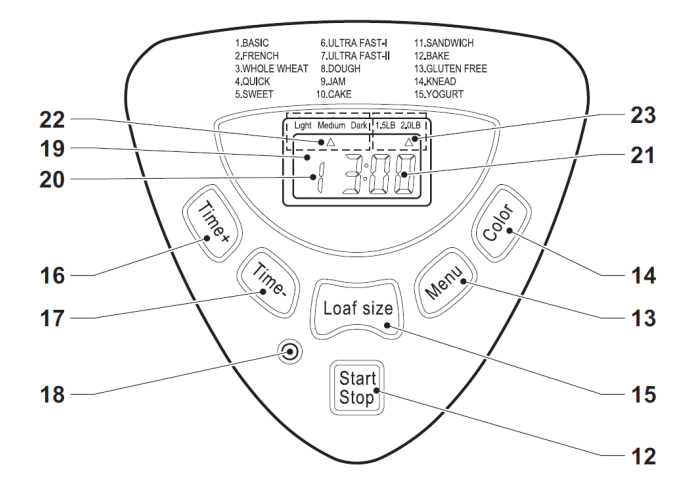
- Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- A temperatura das superfícies acessíveis poderá ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um sistema de temporizador externo ou de controlo remoto à parte.
- Para evitar perigo de incêncio ou choque, não exponha este aparelho à chuva nem à humidade.



- A superfície poderá aquecer durante a utilização.
- Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas e semelhantes tais como:
  - Zonas de cozinha profissional em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
  - Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial.
  - Ámbientes de dormida e pequeno almoço.
  - Quintas.

**DESCRIÇÃO DAS PEÇAS**

- Panel de operações
- Tampa
- Pega da tampa
- Janela de visualização
- Compartmento de cozedura
- Cuba de pão
- Pega da cuba de pão
- Misturadora
- Copo de medição
- Colher de medição
- Gancho



**Panel de operações**

- Botão Start/Stop
- Botão Menu
- Botão Color
- Botão Loaf size
- Botão Time +
- Botão Time -
- Indicador de ligado/desligado
- Visor
- Indicador do modo de cozedura
- Indicador do tempo de cozedura
- Indicador da cor de tostagem
- Indicador do tamanho do pão de forma

**ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO**

- Retire o aparelho e os acessórios da caixa. Retire os autocolantes, a película ou plástico de proteção do aparelho.
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe todas as peças amovíveis com um pano húmido. Nunca utilize produtos abrasivos.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável e deixe, no mínimo, 10 cm de espaço livre à volta do aparelho. Este aparelho não está adaptado para a instalação num armário ou para a utilização no exterior.
- Ligue o cabo de alimentação à tomada. (Nota: Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que a tensão indicada no mesmo corresponde à tensão local. Tensão 220V-240V 50Hz).
- Insira a ficha na tomada de parede.
- Defina o seguinte modo de cozedura: BASIC.
- Inicie o processo de cozedura. O aparelho começa a aquecer.
- Após 10 minutos, retire a ficha de alimentação da tomada de parede e deixe o aparelho arrefecer completamente.
- Quando o dispositivo é ligado pela primeira vez, irá sentir um ligeiro odor. Isto é normal, assegure que existe uma ventilação adequada. Este odor é apenas temporário e irá desaparecer em breve.

**UTILIZAÇÃO**

**Defina o modo de cozedura**

É possível definir o modo de cozedura utilizando o botão Menu (13). O indicador do modo de cozedura (20) mostra o modo de cozedura.

- Consulte a tabela a seguir para definir o modo de cozedura correto.
- Repita o procedimento o botão Menu (13) para definir o modo de cozedura. O aparelho irá emitir um sinal sonoro sempre que premir o botão.

Nota: Poderá ainda regular a definição, mesmo quando a máquina se encontra na última regulação. Prima o botão Menu (13) para regressar à primeira definição.

Modo de cozedura	Nome	Aplicação
1	BASIC	Pão branco e de mistura, feito principalmente com farinha de trigo ou centeio. O pão tem uma consistência compacta. Utilize fermento de padeiro normal para o modo de cozedura.
2	FRENCH	Pães leves feitos a partir de farinha fina. O pão é normalmente fofo e tem uma crosta estaladiça. O modo de cozedura não é adequado para preparar receitas que requeiram manteiga, margarina ou leite.
3	WHOLE WHEAT	Pães pesados com variedades de farinha pesadas, os quais requerem uma fase mais longa para amassar e levedar. O pão tem uma consistência compacta.
4	QUICK	Amassar, levedar e cozer pão em menos tempo do que quando se utiliza o modo de cozedura "BASIC". O pão é, normalmente, pequeno e tem uma textura densa. Utilize fermento em pó, em vez de fermento de padeiro.

5	SWEET	Pães com aditivos doces (açúcar, chocolate, frutos secos ou sumos de fruta). O pão tem uma consistência e uma textura leves.
6	ULTRA-FAST-I	Amassar, levedar e cozer um pão de forma (1.5LB) em menos tempo. O pão é, normalmente, menor e mais grosseiro do que quando se utiliza o modo de cozedura "QUICK". Utilize fermento de padeiro rápido para o modo de cozedura.
7	ULTRA-FAST-II	Amassar, levedar e cozer um pão de forma (2.0LB) em menos tempo. O pão é, normalmente, menor e mais grosseiro do que quando se utiliza o modo de cozedura "QUICK". Utilize fermento de padeiro rápido para o modo de cozedura.
8	DOUGH	Amassar e levedar, sem cozer. Fazer brioches, piza, pão cozido a vapor, etc.
9	JAM	Fazer compotas e marmelada.
10	CAKE	Amassar, levedar e fazer bolos. Utilize fermento em pó, em vez de fermento de padeiro.
11	SANDWICH	Amassar, levedar e fazer sandes. O pão tem uma textura leve e uma crosta fina.
12	BAKE	Cozedura adicional de pães que estão demasiado leves ou não totalmente cozidos, sem amassar ou levedar.
13	GLUTEN FREE*	A massa sem glúten é, normalmente, mais húmida do que a massa normal. Não misture nem amasse demasiado a massa sem glúten. A massa sem glúten deve levedar apenas uma vez e requer um tempo de cozedura maior do que a massa normal. Adicione ingredientes adicionais aos ingredientes básicos no início do processo de cozedura.
14	KNEAD	Amassar sem levedar nem cozer.
15	YOGURT	Levedar sem amassar nem cozer. Tempos disponíveis: 6 horas ou 8 horas. Prima o botão TIME + (16) ou o botão TIME - (17) para seleccionar o tempo. Prima o botão START/STOP (12) para regular o tempo.

\* Recomenda-se uma dieta sem glúten para pessoas que sofram de doença celíaca (enteropatia glúten-induzida) e alergia ao trigo. A dieta sem glúten é completamente isenta de ingredientes derivados de cereais com glúten (trigo, centeio, cevada, etc.). A dieta sem glúten é também totalmente isenta de glúten como aditivo alimentar sob a forma de aromatizante, estabilizante ou espessante. Adicionalmente, algumas dietas sem glúten excluem aveia.

**Regulação da cor de tostagem**

A cor de tostagem pode ser regulada utilizando o botão Color (14). O indicador da cor de tostagem (22) mostra a cor de tostagem: Light / Medium / Dark (Clara / Média / Escura).

**Nota:** A cor de tostagem não pode ser regulada nos seguintes modos de cozedura: Dough / Jam / Cake / Sandwich / Bake / Knead / Yogurt.

- Prima repetidamente o botão Color (14) para regular a cor de tostagem.

O aparelho irá emitir um sinal sonoro sempre que premir o botão.

**Nota:** Poderá ainda regular a definição, mesmo quando a máquina se encontra na última regulação. Prima o botão Color (14) para regressar à primeira regulação.

**Regulação do tamanho do pão de forma**

O tamanho do pão de forma pode ser regulado utilizando o botão Loaf size (15). O indicador do tamanho do pão de forma (23) mostra o tamanho do pão de forma: 1.5LB / 2.0LB.

Nota: Só é possível definir o tamanho do pão de forma com os seguintes modos de cozedura: Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich, Gluten free.

- Prima repetidamente o botão Loaf size (15) para regular o tamanho do pão de forma. O aparelho irá emitir um sinal sonoro sempre que premir o botão.

**Nota:** Poderá ainda regular a definição, mesmo quando a máquina se encontra na última regulação. Prima o botão Loaf size (15) para regressar à primeira regulação.

**Retardar o processo de cozedura**

O aparelho possui uma função de início retardado (máx. 13 horas) que permite programar a hora antes de se iniciar o processo de cozedura. O processo de cozedura pode ser retardado utilizando o botão Time + (16) e o botão Time - (17). O indicador do tempo de cozedura (21) mostra o tempo de cozedura.

Antes de continuar, tem de ler com atenção as seguintes instruções:

- Não retarde o processo de cozedura para receitas com ingredientes perecíveis (ovos, queijo, leite fresco, etc.).

**Nota:** O processo de cozedura apenas pode ser retardado nos seguintes modos de cozedura: Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Dough, Cake, Sandwich, Bake, Gluten free.

- Prima o botão Time + (16) para aumentar o tempo em 10 minutos.
- Mantenha o botão premido para acelerar o processo.
- Prima o botão Time - (17) para reduzir o tempo em 10 minutos.
- Mantenha o botão premido para acelerar o processo.

**Exemplo:**

- A hora atual é 7:30 p.m. (19h 30min).
- A hora de conclusão retardada é 8 a.m. (8h).
- A diferença entre a hora de conclusão retardada e a hora atual é de 12,5 horas.
- Prima o botão Time + (16) ou o botão Time - (17) até que o indicador do tempo de cozedura (21) mostre "12:30".

**Iniciação e paragem do processo de cozedura**

O botão Start/Stop (12) tem de ser utilizado para iniciar e parar o processo de cozedura.

- Se o processo de cozedura tiver sido definido, prima o botão Start/Stop (12) para iniciar o processo. O indicador de ligado/desligado (18) acende-se.
- Se o processo de cozedura estiver a decorrer, prima o botão Start/Stop (12) até ser emitido um sinal sonoro para interromper o processo. O indicador de ligado/desligado (18) apaga-se.

**Sugestões de utilização**

- Antes de continuar, tem de ler com atenção as seguintes instruções:
- Antes da montagem ou desmontagem, retire a ficha de alimentação da tomada de parede e
- e aguarde até o aparelho arrefecer.
- Deixe a cuba de pão arrefecer antes de retirar o pão.
- Monte a misturadora (8) no fuso (24) na parte inferior da cuba de pão (6).
- Coloque os ingredientes na cuba de pão (6) na ordem devida. Se necessário, utilize o copo de medição (10) ou a colher de medição (11) para adicionar os ingredientes.
- Abra a cobertura (2) utilizando a respetiva pega (3).
- Coloque a cuba de pão (6) na parte inferior do compartimento de cozedura (5). Bloqueie a cuba de pão (6) rodando-a para a direita.
- Feche a cobertura (5) utilizando a pega da cobertura (3).
- Insira a ficha de alimentação na tomada de parede. O aparelho emite um sinal sonoro. O visor (19) acende-se. O indicador do modo de cozedura (20) indica "1". O indicador do tempo de cozedura (21) indica "3:00". O indicador da cor de tostagem (22) indica "Medium". O indicador do tamanho do pão de forma (23) indica "2.0LB".
- Regule o modo de cozedura utilizando o botão Menu (13).
- Regule a cor de tostagem utilizando o botão Color (14).
- Se necessário, retarde o processo de cozedura utilizando o botão Time + (16) e o botão Time - (17).
- Prima o botão Start/Stop (12) para iniciar o processo. O indicador de ligado/desligado (18) acende-se. O visor (19) faz a contagem decrescente durante o processo.

- Verifique regularmente através da janela de visualização (4) para verificar se os alimentos estão cozinhados e para se certificar de que não ficam queimados.

**Nota:** Nos modos de cozedura que se seguem, são emitidos sinais sonoros durante o processo de cozedura para avisar para adicionar ingredientes: Basic, French, Whole wheat, Cake, Sandwich, Gluten free.

**Nota:** Durante o processo de cozedura poderá sair vapor através da tampa. Isto é normal.

- Se o processo for concluído, são emitidos dez sinais sonoros para indicar que o processo de cozedura (18) apaga-se.
- O aparelho manterá os alimentos quentes durante um máximo de 60 minutos.
- É emitido um sinal sonoro para indicar o fim do processo.
- O indicador de ligado/desligado (18) apaga-se.
- Nota:** O aparelho não manterá os alimentos quentes nos seguintes modos de cozedura: Dough, Jam, Knead, Yogurt. Se o processo for concluído, é emitido um sinal sonoro para indicar o fim do processo. O indicador de ligado/desligado (18) apaga-se.

Antes de continuar, tem de ler com atenção as seguintes instruções:

- Utilize luvas de forno para retirar a cuba de pão do compartimento de cozedura e o pão da cuba de pão. A cuba de pão e o pão aquecem muito durante a sua utilização.

- Desbloquee a cuba de pão (6) rodando-a para a esquerda. Retire a cuba de pão (6) do compartimento de cozedura (5) utilizando a pega da cuba de pão (7).

- Retire o pão da cuba de pão (6). Se necessário, utilize uma espátula de borracha ou plástico.

- Nota: Se a misturadora permanecer na cuba de pão, encha a cuba com água quente para retirar a misturadora. Não utilize objetos pontiagudos ou metálicos para remover a misturadora.

- Se a misturadora permanecer no pão, utilize o gancho (11) para retirar a misturadora. Não utilize objetos pontiagudos ou metálicos para remover a misturadora.

- Retire a ficha de alimentação da tomada de parede. O visor (19) desliga-se.
- Deixe o aparelho arrefecer completamente.

**Dicas gerais**

- Certifique-se de que os ingredientes são de boa qualidade e que se encontram à temperatura ambiente.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e plana.
- Se o compartimento de cozedura ainda estiver quente, deixe-o arrefecer completamente antes de utilizar.

Coloque os ingredientes na cuba de pão na ordem devida:

- Coloque os ingredientes líquidos na cuba de pão.

- Coloque uma pequena quantidade de farinha na cuba de pão.

- Coloque os ingredientes sólidos na cuba de pão.

- Coloque a restante farinha na cuba de pão. Certifique-se de que todos os ingredientes sólidos são cobertos com farinha.

- Faça um pequeno entalhe num dos lados da farinha. Coloque o fermento de padeiro ou o fermento em pó no entalhe.

- Certifique-se de que o fermento de padeiro ou o fermento em pó não entra em contacto com sal ou ingredientes líquidos.

- Utilize preferencialmente farinha específica para pão. Se utilizar uma farinha forte (de trigo, de centeio, farinha de milho, etc.), o pão irá crescer menos do que se utilizar uma farinha fraca. Utilize a quantidade certa de farinha. Se necessário, utilize uma balança de cozinha para medir a quantidade certa de farinha.

- Utilize a quantidade certa de fermento. Utilize fermento de padeiro ativo desidratado, em vez de fermento normal. Se utilizar fermento fresco, multiplique a quantidade por três e dilua o fermento num pouco de água morna. Certifique-se de que o fermento de padeiro não entra em contacto com água, leite, sal ou açúcar.

- Utilize água morna. Se possível, use água da torneira. Se utilizar ovos,

- parta-os e adicione-os à cozedura para cozer.
- Se utilizar leite, utilize leite fresco ou leite em pó. Se utilizar leite em pó, adicione a quantidade necessária de água ao leite em pó. Caso pretenda adicionar água ao leite fresco, a quantidade total de leite e água tem de ser igual à quantidade necessária para a receita.

- Se utilizar açúcar, utilize preferencialmente açúcar branco, amarelo ou mel. Não utilize açúcar refinado nem cubos de açúcar.
- Se utilizar sal, o fermento irá crescer mais e o pão ficará mais saboroso.
- Se utilizar manteiga ou óleo, o pão ficará mais mole e terá mais sabor.
- Se utilizar manteiga, corte a mesma em pedaços ou permita que amoleça.

- Mantenha a tampa fechada durante o processo de cozedura.
- Depois de concluído o processo de cozedura, utilize luvas de forno para remover a cuba de pão do compartimento de cozedura e o pão da respetiva cuba.
- Deixe o pão arrefecer antes de o cortar em fatias. Se pretender comer o pão enquanto ainda estiver quente, recomendamos que o corte em fatias de 2,5 cm.
- Utilize uma faca com serrilha ou uma faca elétrica para cortar o pão às fatias.
- Guarde o pão num recipiente hermeticamente fechado para o manter fresco durante o máximo período de tempo possível (aproximadamente 2 dias). Se o pão tiver ovos, tem de ser consumido no mesmo dia. Se o pão não tiver manteiga nem óleo, tem de ser consumido no mesmo dia. Não guarde o pão no frigorífico.
- Se pretender guardar o pão no congelador, coloque-o previamente dentro de um saco de congelação.

**Função de memória**

O aparelho encontra-se equipado com uma função de memória. Se a alimentação elétrica for interrompida, o processo de cozedura irá prossegu







**Obs!** För följande bakningslägen, kommer det att höras pip som uppmanar 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 knädningskoveln stannar kvar i brödpannan, fyll då brödpannan med hett vatten för att ta bort knädningskoveln. Använd inte vassa föremål eller metallföremål till att ta bort knädningskoveln.
- Om knädningskoveln stannar kvar i brödet, ta då bort knädningskoveln med kroken (11). Använd inte vassa föremål eller metallföremål till att ta bort knädningskoveln.

- 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 bakjästern eller bakpulvret i fördjupningen.
- Kontrollera att bakjästern 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 bakjästern inte kommer i kontakt med vatten, mjölk eller socker.
- Använd ljummet vatten. Använd krantvatten 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 färskmjölken 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 färskt 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-/stopknappen (12) tryckts 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 strömen bryts, kan du trycka på start-/stopknappen (12) för att fortsätta programmet från början.


##### Felmedelanden

- Om displayen visar ”HHH” efter att du tryckt på start-/stopknappen (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-/stopknappen (12), så är temperaturgivaren bortkopplad. Låt en behörig reparatör kontrollera temperaturgivaren.

##### RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Dra alltid ur kontakten och låt stryktjärnet 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 såpatten. Torka brödpannan ordentligt med en ren, torr trasa.
- Om knädningskoveln är igentäppt, rengör den då med en tandpetare av trä eller plast. Rengör knädningskoveln i såpatten. Torka knädningskoveln ordentligt med en ren, torr trasa.
- Använd inte vassa föremål vid rengöring av enheten.
- Använd inte ugnsgrengörare till att rengöra insidan av enheten.

##### OMGIVNING

-  Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningssatation 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 insamlingsställen.

##### Support

Du hittar all tillgänglig information och reservdelar på [www.princesshome.eu!](http://www.princesshome.eu!)

## PL Instrukcje użytkowania

##### BEZPIECZYSTWO

- 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 przesuwaał urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczaał 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 chyba, 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 może stać się gorąca podczas użytkowania.

- 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
  - Komora pieczenia
  - Misa do pieczenia chleba
  - Rączka misy do pieczenia chleba
  - Mieszadło do wyrabiania
  - Miarka
  - Łyżka do odmierzania
  - Haczyk

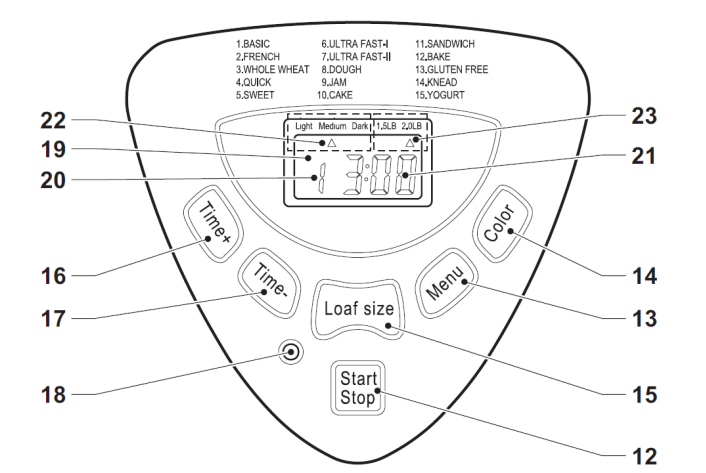
- Felmedelanden**
  - Om displayen visar ”HHH” efter att du tryckt på start-/stopknappen (12), så är temperaturen i bakningsutrymmet för hög. Apparaten kommer inte att fungera förrän den svalnat. Öppna locket och låt apparaten svalna i 10–20 minuter.
  - Om displayen (19) visar ”EEE” efter att du tryckt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

- RENGÖRING OCH UNDERHÅLL**
  - Dra alltid ur kontakten och låt stryktjärnet 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 såpatten. Torka brödpannan ordentligt med en ren, torr trasa.
  - Om knädningskoveln är igentäppt, rengör den då med en tandpetare av trä eller plast. Rengör knädningskoveln i såpatten. Torka knädningskoveln ordentligt med en ren, torr trasa.
  - Använd inte vassa föremål vid rengöring av enheten.
  - Använd inte ugnsgrengörare till att rengöra insidan av enheten.

- OMGIVNING**
  -  Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningssatation 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 insamlingsställen.

##### Panel obsługi

- 1. Przycisk start/stop
- 13. Przycisk „Menu”
- 14. Przycisk koloru
- 15. Przycisk wielkości bochenka
- 16. Przycisk Czas +
- 17. Przycisk Czas -
- 18. Wskaźnik w/./wyt.
- 19. Wyświetlacz
- 20. Wskaźnik trybu pieczenia



- 21. Wskaźnik czasu pieczenia
- 22. Wskaźnik koloru opiekania
- 23. 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 wymiagaw części wilgotną szmatką. Nigdy nie należy używać szorstkich 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).
- Umieścić wtyczkę zasilającą w gniazdku elektrycznym.
- Ustaw następujący tryb pieczenia: BASIC (podstawowy).
- Uruchom proces pieczenia. Urządzenie zaczyna się nagrzewać.
- Po 10 minutach wizjer wtyczkę zasilającą z gniazodka elektrycznego i poczekał, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Przy pierwszym wyciegnięciu urządzenia pojawił 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 składników.
2	FRENCH (francuski)	Lekkie chleby z drobno zmieloną mąką. Chleb jest zwykły puszysty i ma chrupiącą skórkę. Ten tryb pieczenia nie nadaje się do przepisów, w których stosuje się ciasto, 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 YBKII 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 (surowca ciasto)	Wyrabianie i rośnięcie, bez pieczenia. Do bułek, pizz, 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)	Dodatkowe 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. Ciasta bezglutenowe nie należy nadmiernie mieszać ani 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 też całkowicie wolna od glutenu w charakterze dodatku do żywności, takiego jak środek aromatyzujący, stabilizujący lub zagęszczający. Ponadto, w niektórych dietach bezglutenowych wyklucza się owies.

##### Ustawianie koloru opiekania

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

**Uwaga:** Koloru opiekania nie można ustawić w następujących trybach pieczenia: dough / jam / cake / sandwich / bake / knead / yogurt.

- Naciśnij kilka razy przycisk koloru (14), aby ustawić kolor opiekania. 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, Sweet, 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

**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.
- Naciśnij przycisk Czas - (17), aby skrócić czas o 10 minut. Naciśnij i przytrzymaj ten przycisk, aby przyspieszyć proces.

##### Przykład:

- Teraz jest 19:30.
- Opóźnijony czas zakończenia to 8:00 rano.
- Różnica między opóźnionym czasem zakończenia a aktualną godziną wynosi 12,5 godziny.
- Naciśnij przycisk Czas + (16) lub Czas - (17), aż na wskaźniku czasu pieczenia pokaże się „12:30”.

##### Uruchamianie i zatrzymywanie procesu pieczenia

Do uruchamiania i zatrzymywania procesu pieczenia używa się przycisku Start/Stop (12).

- Gdy jest ustawiony proces pieczenia, naciśnij przycisk Start/Stop (12), aby go rozpocząć. Zaświeci się wskaźnik w./wyt. (18).
- Kiedy proces pieczenia aktualnie trwa, aby go zakończyć, naciśnij przycisk Start/Stop (12), aż urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy. Wskaźnik w./wyt. (18) się wyłączy.

##### Wskazówki dotyczące użytkowania

- Przed przystąpieniem do odpowiednich czynności zwróć uwagę na następujące kwestie:
  - Przed przystąpieniem do montażu lub demontażu należy wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazodka elektrycznego i
  - poczekać aż urządzenie ostygnie.
  - Przed wycięciem chleba poczekał, aż misa do pieczenia chleba ostygnie.
  - Zamontuj mieszadło do wyrabiania (8) na trzpieniu (24) na dnie misy do pieczenia chleba (6).
  - Włóż składniki do misy do pieczenia chleba (6) w wymaganej kolejności. W razie potrzeby użyj miarki (10) lub łyżki do odmierzania (11), aby dodać składniki.
  - Otwórz pokrywę (2) za pomocą rączki pokrywy (3).
  - Zamontuj misę do pieczenia chleba (6) na dno komory pieczenia (5).
  - Zablokuj misę do pieczenia chleba (6), przekracając ją w prawo.
  - Zamknij pokrywę (5) za pomocą rączki pokrywy (3).
  - Włóż wtyczkę zasilającą do gniazodka elektrycznego. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy. Wyświetlacz (19) się zaświeci. Wskaźnik trybu pieczenia (20) pokazuje „1”. Wskaźnik czasu pieczenia (21) pokazuje „:3.00”. Wskaźnik koloru opiekania (22) pokazuje „medium” (średni). Wskaźnik wielkości bochenka (23) pokazuje „2.0LB” (0,9 kg).
  - Ustaw tryb pieczenia za pomocą przycisku menu (13).
  - Ustaw kolor opiekania za pomocą przycisku koloru (14).
  - W razie potrzeby opóźnij czas pieczenia za pomocą przycisku Czas + (16) i Czas - (17).
  - Naciśnij przycisk Start/Stop (12), aby rozpocząć proces. Zaświeci się wskaźnik w./wyt. (18). Podczas procesu na wyświetlaczu (19) pokazuje się odliczanie.
- Regularnie zaglądaj przez wizjer (4), aby sprawdzić, czy żywność jest odpowiednio przygotowywana i się nie przypala.

**Uwaga:** W następujących trybach pieczenia sygnały dźwiękowe w trakcie procesu informują o konieczności dodania składników: Basic, French, Whole wheat, Cake, Sandwich, Gluten free.

**Uwaga:** W trakcie pieczenia przez pokrywę może się wydostawać para. Jest to normalny objaw.

- Dziesięć sygnałów dźwiękowych sygnalizuje zakończenie procesu.
- Urządzenie będzie podtrzymywało ciepło żywności przez maksymalnie 60 minut.
- Sygnał dźwiękowy sygnalizuje zakończenie procesu.

Wskaźnik w./wyt. (18) się wyłączy

**Uwaga:** Urządzenie nie podtrzymuje ciepła w następujących trybach pieczenia: Dough, Jam, Knead, Yogurt. Sygnał dźwiękowy sygnalizuje zakończenie procesu. Wskaźnik w./wyt. (18) się wyłączy.

Przed przystąpieniem do odpowiednich czynności zwróć uwagę na następujące kwestie:

- Użyj rekawic kuchennych, aby wyjąć misę z chlebem z komory, a następnie chleb z misy. Podczas pieczenia misa do chleba i chleb stają się bardzo gorące.
- Odblokuj misę do pieczenia chleba (6), przekracając ją w lewo. Wymij misę do chleba (6) z komory pieczenia (5) za pomocą rączki misy (7).
- Wymij chleb z misy (6). W razie potrzeby użyj gumowej lub plastikowej łopatk.

- Uwaga: Jeśli w misie zostanie mieszadło do wyrabiania, napelnij misę gorącą wodą, aby je wyjąć. Do wyjmowania mieszadła nie używaj ostрых ostrych lub metalowych przedmiotów.

- Jeśli w chlebie zostanie mieszadło do wyrabiania, użyj haczyka (11), aby je wyjąć. Do wyjmowania mieszadła nie używaj ostрых lub metalowych przedmiotów.

- Wyciągnij wtyczkę zasilającą z gniazodka elektrycznego. Wyświetlacz (19) się wyłączy.
- Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

##### Porady ogólne

- Zadbaj o to, aby składniki były dobrej jakości i w temperaturze pokojowej.
- Ustaw urządzenie na stabilnej, płaskiej powierzchni.
- Jeśli komora pieczenia jest ciagle ciepła, przed użyciem poczekał, aż całkowicie ostygnie.
- Włóż składniki do misy do pieczenia chleba w wymaganej kolejności:
  - Wlej płynne składniki do misy do pieczenia chleba.
  - Wsyp niewielką ilość mąki do misy do pieczenia chleba.
  - Włóż stałe składniki do misy do pieczenia chleba.
- Wszyst resztę mąki do misy do pieczenia chleba. Upewnij się, że mąka zakrywa wszystkie stałe składniki.

- Zrób niewielkie zagłębienie z boku mąki. Włóż do zagłębienia drożdże
- Włóż mieszadło lub proszek do pieczenia.
- Upewnij się, że drożdże piekarskie lub proszek do pieczenia nie stykają się z solą ani płynnymi składnikami.

- Najlepiej jest używać specjalnej mąki do wypieku chleba. Jeśli użyjesz ciężkiej mąki (pszennej, żytniej, kukurydzianej itp.), chleb będzie rosnąć słabiej niż w przypadku mąki lekkiej. Użyj odpowiedniej ilości mąki. W razie potrzeby odmierz mąkę za pomocą wagi kuchennej.

- Użyj odpowiedniej ilości drożdży piekarskich. Zamiast proszku do pieczenia użyj suszonych aktywnych drożdży piekarskich. Jeśli używasz świeżych drożdży, weź ich trzykrotnie więcej niż drożdży suszonych i rozpuść drożdże w niewielkiej ilości letniej wody. Upewnij się, że drożdże piekarskie nie stykają się z wodą, makiem, solą ani cukrem.
- Użyj letniej wody. Jeśli to możliwe, użyj wody z kranu. Jeśli używasz jajek, rozbij je i dodaj do wody.

- Jeśli używasz mleka, użyj mleka świeżego lub w proszku. Jeśli używasz mleka w proszku, dodaj do niego odpowiednią ilość wody. Jeśli chcesz dodać wodę do świeżego mleka, łączna ilość mleka i wody musi być równa wymaganej w przepisie ilości.

- Jeśli używasz cukru, najlepiej użyć cukru białego, brązowego lub miodu. Nie używaj cukru rafinowanego ani cukru w kostkach.
- Jeśli używasz soli, drożdże wyrastają lepiej i chleb będzie smaczniejszy.

- Jeśli używasz masła lub oleju, chleb będzie bardziej miękki i smaczniejszy. Jeśli używasz masła, podnij je na kawalki lub poczekał, aż zmięknie.

- W trakcie pieczenia pokrywa musi być zamknięta.
- Gdy pieczenie się skończy, użyj rekawic kuchennych, aby wyjąć misę z chlebem z komory, a następnie chleb z misy.
- Przed pokrojeniem chleba na kromki poczekał, aż ostygnie. Jeśli chcesz jeść jeszcze ciepły chleb, zaleca się, aby kroić go na kromki o grubości 2,5 cm.
- Nie kłótnia chleba używaj noża ząbkowanego lub elektrycznego.
- Przechowuj chleb w szczelnie zamkniętym pojemniku, aby jak najdłużej pozostał świeży (ok. 2 dni). Jeśli chleb zawiera jajka, należy go spożyć tego samego dnia. Jeśli chleb nie zawiera masła ani oleju, należy go spożyć tego samego dnia. Nie przechowuj chleba w lodówce.
- Jeśli chcesz przechowywać chleb w zamrażarce, najpierw włóż go do torebki do mrożenia.

##### Funkcja pamięci

- Urządzenie jest wyposażone w funkcję pamięci. W razie chwilowego zaniku zasilania proces pieczenia będzie kontynuowany automatycznie po 10 minutach, nawet jeśli nie naciśniesz się przycisku Start/Stop (12).
- Przed prz





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  
RU Руководство по эксплуатации



Bread Maker Wake Up  
01.152006.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES /  
TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIÇÃO DE PARTES / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR /  
OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTI / POPIS SUČASTI / ОПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ



[WEEE Logo]

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

11	SANDWICH	Hnětání, 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 hnětání a kynutí.
13	GLUTEN FREE*	Bezpekově těsto je obvykle mokřejší než normální těsto. Bezpekově těsto by se nemělo mchat nebo hníst příliš dlouho. Bezpekově těsto se zobrazí jako vyknout pouze jednou a vyžaduje delší dobu pečeni než normální těsto. Přidejte doplňkové ingredience k základním ingrediencím hned na začátku pečeni.
14	KNEAD	Hnětání, bez kynutí a pečeni.
15	YOGURT	Kynutí, bez hnětání a pečeni. Dostupné časy: 6 nebo 8 hodin. Stiskněte tlačítko TIME+ (16) nebo TIME- (17) a vyberte čas. Stiskněte tlačítko START/STOP (12) pro nastavení času.

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

#### Nastavení barvy opčení

Barva opčení se nastavuje pomocí tlačítka barvy (14). Indikátor barvy opčení (22) zobrazuje barvu opčení: light / medium / dark (lehká / střední / tmavá).  
**Poznámka:** Barvu opčení nelze nastavit v těchto režimech pečeni: dough / jam / cake / sandwich / bake / knead / yogurt.

• Opakované stiskněte tlačítko barvy (14) pro nastavení barvy opčení. Spotřebič při každém stisknutí tlačítka pípne.

**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 (0,9 kg) / 2.0LB (0,9 kg).

**Poznámka:** Velikost bochníku lze nastavit pouze v těchto režimech pečeni: Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich, Gluten free.

• Opakované stiskněte tlačítko velikosti bochníku (15) pro nastavení velikosti bochníku. Spotřebič při každém stisknutí tlačítka pípne.

**Poznámka:** Když dosáhnete posledního nastavení, nastavení je přesto možné upravit. Stiskněte tlačítko velikosti bochníku (15) pro návrat na první nastavení.

#### Odložené pečeni

Spotřebič má funkci odloženého zapnutí (max. 13 hod), která umožňuje naprogramovat čas, po jehož uplynutí se zahájí proces pečeni.

Pečení lze odložit stisknutím tlačítka TIME+ (16) nebo TIME- (17). Indikátor času pečeni (21) zobrazuje čas pečeni.

• Před pokračováním si pozorně přečtěte následující informace:  
• Neodkládejte čas pečeni u receptů, které obsahují ingredience podléhající zkáze (vejce, sýr, čerstvé mléko apod.).

**Poznámka:** Proces pečeni lze odložit pouze v těchto režimech pečeni: 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 pečeni (21) nebude zobrazovat 12:30.

#### Zahájení a zastavení procesu pečeni

Tlačítko Start/Stop (12) slouží k zahájení a zastavení procesu pečeni. Když je pečeni nastaveno, stisknutím tlačítka Start/Stop (12) zahájíte pečeni. Indikátor zapnutí/vypnutí (18) se rozsvítí.

• Když probíhá pečeni, stisknutím tlačítka Start/Stop (12), dokud nezazní pípnutí, proces pečeni zastavíte. Indikátor zapnutí/vypnutí (18) zhasne.

#### Tipy 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 vřeteno (24) dle 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 (5) pomocí rukovětí víka (3).

• Vložte formu na chléb (6) do spodní části prostoru pro pečeni (5). Zajistěte formu na chléb (6) jejím otočením ve směru hodinových ručiček.

• Zavřete víko (5) pomocí rukovětí víka (3).

• Zasuňte zástrčku do elektrické zásuvky. Spotřebič jednou pípne. Displej (19) se rozsvítí. Indikátor režimu pečeni (20) zobrazí „1“. Indikátor času pečeni (21) zobrazí „3:00“. Indikátor barvy opčení (22) zobrazí „střední“. Indikátor velikosti bochníku (23) zobrazí „2.0LB“ (0,9 kg).

• Pomocí tlačítka nabídky (13) nastavte režim pečeni.

• Pomocí tlačítka barvy (14) nastavte barvu opčení.

• V případě potřeby odloďte pečeni stisknutím tlačítka TIME+ (16) nebo TIME- (17).

• Stisknutím tlačítka Start/Stop (12) zapnete pečeni. Indikátor zapnutí/vypnutí (18) se rozsvítí. Během pečeni bude na displeji (19) zobrazen odpočet času.

• Pravidelně přes kontrolní okénko (4) kontrolujte, zda se pokrm peče a zda se nepalí.

**Poznámka:** V následujících režimech pečeni zazní v průběhu pečeni pípnutí, které upozorňuje na přidání ingrediencí: Basic, French, Whole wheat, Cake, Sandwich, Gluten free.

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

• Jakmile je pečeni dokončeno, spotřebič desetkrát pípne, aby signalizoval konec procesu.

• Spotřebič bude udržovat pokrm teplý maximálně 60 minut.

• Jakmile je proces dokončen, spotřebič pípne.  
• Indikátor zapnutí/vypnutí (18) zhasne.

**Poznámka:** Spotřebič nebude udržovat pokrm teplý v těchto režimech pečeni: Dough, Jam, Knead, Yogurt. Jakmile je proces dokončen, spotřebič pípne, 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 rukovětí formy na chléb (7).

• Vytáhněte chléb z formy na chléb (6). V případě potřeby použijte gumovou nebo plastovou špachtli.

– 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 mouky neopatrně odsadte od kraje. Do odsazeného místa nalijte pekařské droždí nebo nasypejte prášek do pečiva.

– Zajistěte, aby pekařské droždí nebo prášek do pečiva nepříšly do styku se soli nebo tekutými ingrediencemi.

• Používejte nejlepší mouku pro pečeni chleba. Když použijete těžkou mouku (pšeničná mouka, žitná mouka, kukuričná 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 byste použili sušené droždí, a rozpustte droždí v malém množství vlažné vody. Zajistěte, aby pekařské droždí nepříšlo do styku s vodou, mlékem, solí nebo cukrem.

• Použijte vlažnou vodu. Je-li to možné, použijte vodovodní vodu. Když používáte vejce, rozbijte je a přidejte do vody.

• Když používáte mléko, použijte čerstvé mléko nebo sušené mléko. Když používáte sušené mléko, přidejte požadované množství vody do sušeného mléka. Když chcete přidat vodu do čerstvého mléka, celkové množství mléka a vody musí být stejné jako množství předepsané v receptu.

• Když používáte cukr, použijte nejlepší cukr, hnědý cukr nebo med. Nepoužívejte rafinovaný cukr nebo kostkový cukr.

• Když použijete sůl, droždí rychleji nakyne a chléb bude chutnější.

• Když použijete máslo nebo olej, chléb bude měkčí a chutnější. Když použijete máslo, nakrájejte je na kousky nebo jej nechte změkchnout.

• Během pečeni nechte víko zavřené.

• Jakmile je pečeni 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 krajíce o tloušťce 2,5 cm.

• Chléb krájejte pomocí vroubkovaného nože nebo elektrického kráječe.

• Uchovejte chléb v hermeticky uzavřené nádobě, aby zůstal co nejdéle čerstvý (přibližně 2 dny). Pokud chléb obsahuje vejce, musí se spotřebovat v tenýtz den. Pokud chléb neobsahuje ani maslo ani olej, musí se spotřebovat v tenýtz den. Neuchovávejte chléb v chladničce.

• Pokud chcete chléb uchovávat v mrazáku, nejprve jej vložte do mrazičích pytlíků.

#### Funkce paměti

Spotřebič je vybaven funkcí paměti. Dojde-li k přerušení napájení, proces pečeni 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.

#### Chybová zpráva

• 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 u autorizovaném servisním středisku.

#### ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

• Před čišněním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky a ponechte žehličku úplně vychladnout.

• Vnější sek čistěte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte hrubé nebo brusné čisticí prostředky, drátěnou nebo škrabku, což by poškodilo spotřebič.

• Neponořujte do vody nebo jiných kapalin.

• Vnější povrch spotřebiče důkladně osušte čistout, suchou utěrkou.

• Víko a pečicí prostor vyčistěte měkkým, navlhčeným hadříkem. Víko a pečicí prostor důkladně osušte čistout, suchou utěrkou.

• Formu na chléb očistěte v mýdlové vodě. Formu na chléb důkladně osušte čistout, suchou utěrkou.

• Pokud je hnětací lopatka zanesená, očistěte ji dřevěným nebo plastovým prátkem. Hnětací lopatku očistěte v mýdlové vodě. Hnětací lopatku důkladně osušte čistout, suchou utěrkou.

• Nepoužívejte ostré předměty na čištění spotřebiče.

• Nepoužívejte čisticí troubu 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 recyklaci elektroniky a domácích elektrických spotřebičů. Symbol na spotřebiči, návod k obsluze a obal vás na tento důležitý problém upozorňuje. Materiály použité v tomto spotřebiči jsou recyklovatelné. Recyklaci použitých domácích spotřebičů významně přispěje ke 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](http://www.princesshome.eu)!

## SK Použivatelská příručka

### BEZPEČNOST

• V případě ignorovania těchto 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.

• Spotřebič 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 mladšie 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 uchovávať 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 uchovávať 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 tieto zariadenia 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 kúch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch.

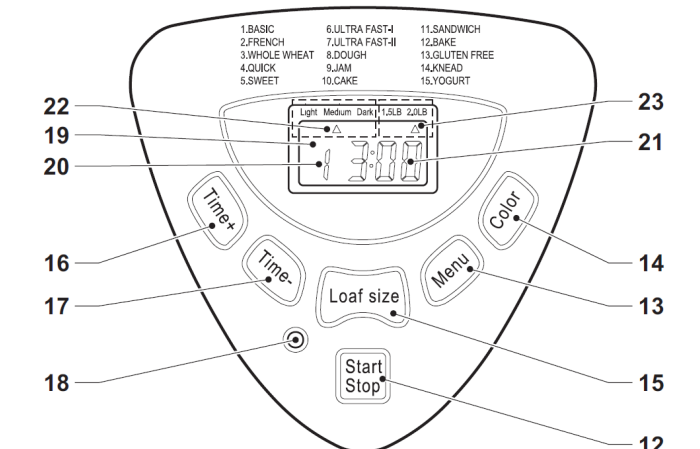
– Smú ho používať klienti hotelov, motolov a iných priestorov, ktoré majú ubytovateľ charakter.

– V turistických ubytovniach.

– Na farmách.

#### POPIŠ DIELOV

- Ovládací panel
- Veko
- Rukovát veka
- Kontrolné okienko
- Oddiel na pečenie
- Pečák na chleba
- Rukovát pečáka na chleba
- Hnetacia lopatka
- Odmerná nabodka
- Odmerka
- Háč



#### Ovládací panel

- Tlačítko start/stop
- Tlačítko ponuky
- Tlačítko farby
- Tlačítko veľkosti bochníka
- Tlačítko čas +
- Tlačítko čas -
- Tlačítko zap/vyp
- Displej
- Indikátor režimu pečenia
- Indikátor času pečenia
- Indikátor barvy opékania
- Indikátor veľkosti bochníka

#### PRED PRVÝM POUŽITÍM

Spotřebič a príslušenstvo vyberte z obalu. Zo spotřebiča odstráňte nálepky, ochrannú fóliu alebo plastové vrecko.

• Pred prvým použitím spotřebiča utrite zvyšky demontovateľné diely vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte 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 použítie vonku.

• Napájací kábel zapojte do zásuvky. (Poznámka: Pred zapojením spotřebiča skontrolujte, či napätie uvedené na spotřebiči zodpovedá napätiu siete. Napätie 220V-240V 50Hz).

• Vsuňte zástrčku do elektrickej zásuvky.

• Nastavte nasledovný režim pečenia: BASIC.

• Spustíť proces pečenia. Spotřebič okamžite zapne ohrev.

• Po 10 minútach odpojte napájanie od zásuvky a nechtejte zariadenie úplne vychladnúť.

• Pri prvom zapnutí spotřebiča sa môže objaviť mierny zápach. Ide o normálny jav, zabezpečte, prosím, dostačujúcu ventiláciu. Zápach je dočasný a veľmi rýchlo zmizne.

#### POUŽÍVANIE

##### Nastavenie režimu pečenia

Režim pečenia môže byť nastavený pomocou tlačidla ponuky (13). Indikátor režimu pečenia (20) zobrazuje režim pečenia.

• Pre správne nastavenie režimu pečenia si pozrite tabuľku nižšie.

• Režim pečenia môže byť nastavený opakovaným stlačením tlačidla ponuky (13). Spotřebič zapípa vždy keď stlačíte tlačítko.

Poznámka: Ak sa dosiahlo posledné nastavenie, ešte je možné doladiť nastavenie. Stlačením tlačidla ponuky (13) prejdete späť na prvé nastavenie.

Režim pečenia	Názov	Aplikácia
1	BASIC	Biely a miešaný chlieb sa vyrába hlavne z pšeničnej múky alebo ražnej múky. Chlieb má kompaktnú konzistenciu. Pre režim pečenia použite normálny kvas.
2	FRENCH	Jemné chleby vyrábané z jemnej múky. Chlieb je obvykle nadýchaný a má chrumkavú kôru. Režim pečenia nie je vhodný v prípade receptov pečenia, kde sa vyžaduje maslo, margarín alebo mlieko.
3	WHOLE WHEAT	Tažké chleby z ťažkých druhov múky vyžadujú dlhšiu dobu inštalácie a kysnutia. Chlieb má kompaktnú konzistenciu.
4	QUICK	Hnetenie, kysnutie a pečenia chleba za kratší čas, ako pri použití „BASIC“ režimu. Chlieb je obvykle malý a má hustú textúru. Namiesto pekárenských kvasníc použite prášok do pečenia.
5	SWEET	Chleby so sladkými aditívami (cukor, čokoláda, suché ovocie alebo ovocné džúsy). Chlieb má nadýchanú konzistenciu a ľahkú textúru.
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 kvasnice 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 kvasnice 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	Dodatčné 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 nehněte. Cesto bez gluténu sa musí len nechať vykysnúť a vyžaduje sa dlhší čas pečenia, ako u normálneho cesta. K základným ingredienciám pridajte doplnujúce ingredience 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. Stlačte tlačítko TIME + (čas +) a tlačítko (16) alebo tlačítko (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 príchuť, stabilizátorov alebo zahusťovacích prísad. Okrem toho niektoré bezgluténové diéty vylučujú ovos.

#### Nastavenie farby pri pečeni



- Ак 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 spotrebič nesmie byť na konci životnosti likvidovaný spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recyklačnom stredisku určenom pre elektrické a elektronické spotrebiče. Tento symbol na spotrebiči, v návode na obsluhu a na obale upozorňuje na túto dôležitú skutočnosť. Materiály použité v tomto spotrebiči je možné recyklovať. Recykláciu použitých domácich spotrebičov výraznou mierou prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zberných miestach vám poskytujú miestne úrady.

**Podpora**  
Všetky dostupné informácie a náhradné diely nájdete na [www.princesshome.eu!](http://www.princesshome.eu!)

## RU

#### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

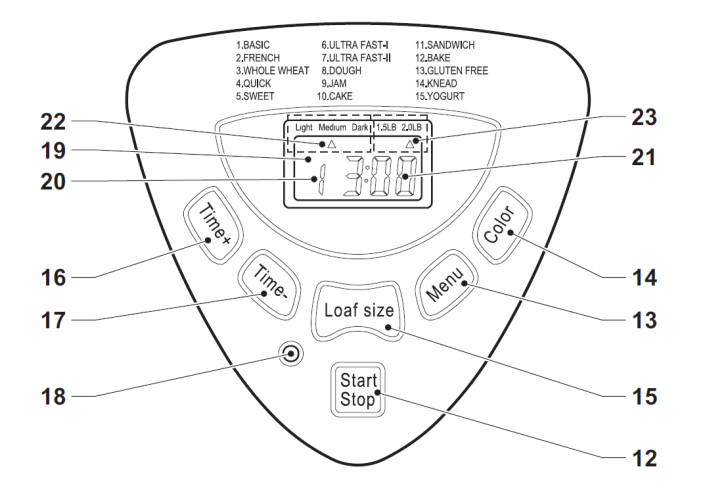
- Производитель не несет ответственности за ущерб в случае несоблюдения правил техники безопасности.
- Во избежание опасных ситуаций для замены поврежденного кабеля питания рекомендуется обратиться к производителю, его сервисному агенту или другим достаточно квалифицированным специалистам.
- Не перемещайте устройство, взявшись 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 поверхности могут нагреться.
- 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 шкафах 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 BASIC (БАЗОВЫЙ).
- 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 пирогов. 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 непропеченного хлеба.
13	GLUTEN FREE (БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ)	Безглютеновое тесто обычно более влажное, чем обычное тесто. Безглютеновое тесто нужно мешать много. 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 рекомендуется 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 шпindelь (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.
- Закрыйте 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 добаввить 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 пицци 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 пользуйтесь прихватками. 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 (мука должна 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 пользуйтесь 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 рекомендуется 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 работает. 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 высокая. 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.
- 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!](http://www.princesshome.eu!)