PRINCESS®

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
FI Ohjekirja

Bread Maker Black
01.152009.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČASTÍ / POPIS SÚČASTÍ / OSIEN KUVAUKSET

IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT
WWW.PRINCESSHOME.EU/NL-NL/CUSTOMERSERVICE/ACCESSORIES-SPAREPARTS
FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!

© Princess 2024 | Swaardvenstraat 65
5048 AV Tilburg | The Netherlands | www.princesshome.eu

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.

This product complies with conformity requirements of the applicable European regulations or directives.

The Green Dot is the registered trademark of Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH and is protected as a trademark worldwide. The logo may only be used by customers of DSD GmbH holding a valid trademark usage contract or by engaged waste management companies within the Federal Republic of Germany. This also applies to reproduction of the logo by third parties in a dictionary, an encyclopaedia or an electronic database containing a reference manual.

Separate collection / Check your local municipal guidelines.

The product and packaging materials are recyclable, subject to extended manufacturer responsibility. Dispose it separately, following the illustrated packaging symbols, for better waste treatment. The Triman logo is valid in France only.

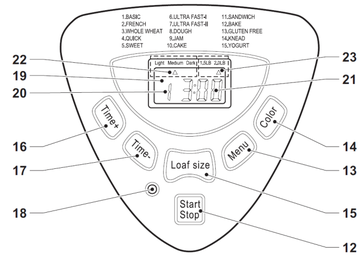
The universal recycling symbol, logo, or icon is an internationally recognized symbol used to designate recyclable materials. The recycling symbol is in the public domain and is not a trademark.

Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your local Authority or local store for recycling advice.

This symbol is used for marking materials intended to come into contact with food in the European Union as defined in regulation (EC) No 1935/2004.

PARTS DESCRIPTION

1. Operation panel
2. Lid
3. Lid handle
4. Viewing window
5. Baking compartment
6. Bread pan
7. Bread pan handle
8. Kneading paddle
9. Measuring cup
10. Measuring spoon
11. Hook



Operation panel
12. Start/stop button
13. Menu button
14. Color button
15. Loaf size button
16. Time + button
17. Time - button
18. On/off indicator
19. Display
20. Baking mode indicator
21. Baking time indicator
22. Roast colour indicator
23. Loaf size indicator

BEFORE THE FIRST USE

- Take the appliance and accessories out the box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.
- Before using your appliance for the first time, wipe off all removable parts with a damp cloth. Never use abrasive products.
- Place the device on a flat stable surface and ensure a minimum of 10 cm. free space around the device. This device is not suitable for installation in a cabinet or for outside use.
- Put the power cable into the socket. (Note: Make sure the voltage which is indicated on the device matches the local voltage before connecting the device. Voltage 220V-240V~ 50Hz).
- Insert the mains plug into the wall socket.
- Set the following baking mode: BAKE.
- Start the baking process. The device starts heating.
- After 10 minutes, remove the mains plug from the wall socket and allow the device to cool down completely.
- When the device is turned on for the first time, a slight odour will occur. This is normal, ensure adequate ventilation. This fragrance is only temporary and will disappear soon.

USE

Setting the baking mode
The baking mode can be set using the menu button (13). The baking mode indicator (20) shows the baking mode.
- Refer to the table below to set the correct baking mode.
- Repeatedly press the menu button (13) to set the baking mode. The appliance will beep each time you press the button.

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

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

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

Setting the roast colour
The roast color can be set using the color button (14). The roast color indicator (22) shows the roast color: light / medium / dark.
Note: The roast color can not be set in the following baking modes: dough / jam / cake / sandwich / bake / knead / yogurt.
- Repeatedly press the color button (14) to set the roast colour. The appliance will beep each time you press the button.

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

Setting the loaf size
The loaf size can be set using the loaf size button (15). The loaf size indicator (23) shows the loaf size: 1.5LB / 2.0LB.
Note: The loaf size can only be set in the following baking modes: Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich, Gluten free.
- Repeatedly press the loaf size button (15) to set the loaf size. The appliance will beep each time you press the button.

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

Delaying the baking process
The appliance has a delay start function (max. 13 hours) which makes it possible to program the time before starting the baking process.
The baking process can be delayed using the time + button (16) and the time - button (17). The baking time indicator (21) shows the baking time.
Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:
- Do not delay the baking process for recipes with perishable ingredients (eggs, cheese, fresh milk, etc.).

Note: The baking process can only be delayed in the following baking modes: Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Dough, Cake, Sandwich, Bake, Gluten free.
- Press the time + button (16) to increase the time by 10 minutes. Keep the button pressed to accelerate the process.
- Press the time - button (17) to decrease the time by 10 minutes. Keep the button pressed to accelerate the process.

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

Starting and stopping the baking process
The Start/Stop button (12) must be used to start and stop the baking process.
- If the baking process is set, press the Start/Stop button (12) to start the process. The on/off indicator (18) comes on.
- If the baking process is running, press the Start/Stop button (12) until a beep sounds to stop the process. The on/off indicator (18) goes off.

Hints for use
- Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:
- Before assembly or disassembly, remove the mains plug from the wall socket and
- wait until the appliance has cooled down.
- Allow the bread pan to cool down before removing the bread.
- Mount the kneading paddle (8) onto the spindle (24) into the bottom of the bread pan (6).
- Put the ingredients into the bread pan (6) in the required order. If necessary, use the measuring cup (10) or the measuring spoon (11) to add the ingredients.
- Open the lid (2) using the lid handle (3).
- Mount the bread pan (6) into the bottom of the baking compartment (5). Lock the bread pan (6) by turning it clockwise.
- Close the lid (5) using the lid handle (3).
- Insert the mains plug into the wall socket. The appliance will beep. The display (19) comes on. The baking mode indicator (20) shows "1". The baking time indicator (21) shows "3:00". The roast colour indicator (22) indicates "medium". The loaf size indicator (23) indicates "2.0LB".
- Set the baking mode using the menu button (13).
- Set the roast colour using the color button (14).
- If necessary, delay the baking process using the time + button (16) and the time - button (17).
- Press the Start/Stop button (12) to start the process. The on/off indicator (18) comes on. The display (19) counts down during the process.
- Regularly look through the viewing window (4) to check whether the food is baked and to make sure that it does not burn.

Note: In the following baking modes, beeps will sound during the baking process to prompt you to add ingredients: Basic, French, Whole wheat, Cake, Sandwich, Gluten free.
Note: Steam can escape through the lid during the baking process. This is normal operation.
- If the process is completed, ten beeps will sound to indicate the end of the process.
- The appliance will keep the food warm for a maximum of 60 minutes.
- A beep will sound to indicate the end of the process.
- The on/off indicator (18) goes off.

Note: The appliance will not keep the food warm in the following baking modes: Dough, Jam, Knead, Yogurt. If the process is completed, a beep will sound to indicate the end of the process. The on/off indicator (18) goes off.
Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:
- Use oven gloves to remove the bread pan from the baking compartment and the bread from the bread pan. The bread pan and the bread become very hot during use.
- Unlock the bread pan (6) by turning it counterclockwise. Remove the bread pan (6) from the baking compartment (5) using the bread pan handle (7).
- Remove the bread from the bread pan (6). If necessary, use a rubber or plastic spatula.
  - Note: If the kneading paddle remains in the bread pan, fill the bread pan with hot water to remove the kneading paddle. Do not use sharp or metal objects to remove the kneading paddle.
  - If the kneading paddle remains in the bread, use the hook (11) to remove the kneading paddle. Do not use sharp or metal objects to remove the kneading paddle.
- Remove the mains plug from the wall socket. The display (19) goes off.
- Allow the appliance to cool down completely.

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

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

Error messages
- If the display shows "HHH" after pressing the Start/Stop button (12), the temperature in the baking compartment is too high. The appliance will not operate until it has cooled down. Open the lid and allow the appliance to cool down for 10-20 minutes.
- If the display (19) shows "EEE" after pressing the Start/Stop button (12), the temperature sensor is disconnected. Have the temperature sensor checked by an authorised repair agent.

RECIPES

This recipe list provides a small overview of recipes which are specifically created for the appliance. For other recipes, please refer to a recipe book for bread makers.
The recipes must be made with the supplied measuring cup and measuring spoon in order to maintain proper measurements.
Bread:
White bread

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

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

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

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

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

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

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

Note: The ingredients and quantities are applicable to the following baking modes: FRENCH.
Whole-wheat bread

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

Note: The ingredients and quantities are applicable to the following baking modes: WHOLE WHEAT.
Gluten-free bread:
Note: The ingredients and quantities are applicable to the following baking modes: GLUTEN FREE.
White bread

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

Corn bread

Ingredients	Quantity
White rice flour	1.5 cups
Tapioca flour	2 tbsp.
Cornmeal	0.75 cup
Xanthan gum	1 tsp.
Quick-rise yeast	1.5 tsp.
Salt	1 tsp.
Brown sugar	4 tsp.
Skim milk powder	6 tbsp.
Oil	2 tbsp.
Cider vinegar	0.5 tsp.
Eggs (XL)	2
Water	0.5 cup + 6 tbsp.

Walnut bread

Ingredients	Quantity
White rice flour	1.5 cups
Potato flour	0.5 cup
Tapioca flour	0.25 cup
Xanthan gum	1 tsp.
Quick-rise yeast	1.5 tsp.
Salt	1 tsp.
Sugar	2 tbsp.
Skim milk powder	0.5 tbsp.
Oil	2 tbsp.
Cider vinegar	0.5 tsp.
Lemon zest	1.5 tsp.
Eggs (XL)	2
Water	0.75 cup + 2 tbsp.

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

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

Pizza dough

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

Bagel dough

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

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

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

Quick bread:
Note: The ingredients and quantities are applicable to the following baking modes: QUICK.
Muffin quick bread

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

Raisin quick bread

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

Eggs (XL)	**2**
Raisins	**0.25 cup**

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

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

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

ENVIRONMENT

This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, 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 recollection.

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

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEID
- Als u de veiligheidsinstructies negeert, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de mogelijke schade.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg dat het snoer niet in de war kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact (voor klasse I-apparaten).
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.
- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.
- Het apparaat niet aan regen of vocht blootstellen om brand- of schokgevaar te voorkomen.
- Het oppervlak wordt heet tijdens gebruik.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:
  - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
  - Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
  - Bed&Breakfast-type omgevingen.
  - Boerderijen.

Dit product voldoet aan de conformiteitseisen van de toepasselijke Europese verordeningen of richtlijnen.

The Green Dot is het geregistreerde handelsmerk van Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH en is een wereldwijd beschermd handelsmerk. Het logo mag uitsluitend worden gebruikt door klanten van DSD GmbH die in het bezit zijn van een geldig handelsmerkgebruikscontract of door aangewezen afvalverwerkingsbedrijven binnen de Bondsrepubliek Duitsland. Dit geldt ook voor de reproductie van het logo door derden in een woordenboek, een encyclopedie of een elektronische databank met een naslagwerk.

Gescheiden inzameling / Controleer uw gemeentelijke richtlijnen.

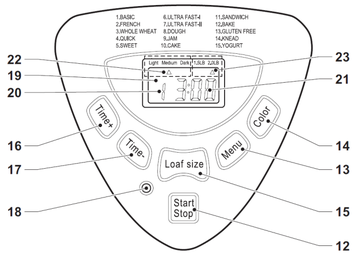
Het product en de verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar, binnen de grenzen van de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant. Verwijder het gescheiden, volgens de geïllustreerde verpakkingssymbolen, voor een betere afvalverwerking. Het Triman-logo is alleen in Frankrijk geldig.

Het universele recyclingsymbool, -logo of -pictogram is een internationaal erkend symbool dat wordt gebruikt om recyclebare materialen aan te duiden. Het recyclingsymbool behoort tot het publieke domein en is geen handelsmerk.

Afgedankte elektrische producten mogen niet samen met huishoudelijk vuil worden weggegooid. Gelieve te laten recyclen bij de daartoe aangewezen faciliteiten. Neem contact op met uw gemeente of plaatselijke winkel voor advies over recycling.

Dit symbool wordt gebruikt voor het markeren van materialen die bestemd zijn om in aanraking te komen met voedsel in de Europese Unie, zoals gedefinieerd in verordening (EC) nr. 1935/2004.

BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN
1. Bedieningspaneel
2. Deksel
3. Handgreep van deksel
4. Kijkvenster
5. Bakgedeelte
6. Broodpan
7. Handgreep van broodpan
8. Kneder
9. Maatbeker (kopje)
10. Maatlepel
11. Haak



Bedieningspaneel
12. Start/stop-knop
13. Menuknop
14. Kleurknop
15. Grammenknop
16. Tijdknop +
17. Tijdknop -
18. Aan/uit-lampje
19. Display
20. Bakmodusindicatie
21. Baktijdindicatie
22. Korstkleurindicatie
23. 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: BAKE.
- Start het bakproces. Het apparaat wordt opgewarmd.
- Haal na tien minuten de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
- Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld, zal het een lichte geur afgeven. Dit is normaal. Zorg voor voldoende ventilatie. Deze geur is slechts tijdelijk en zal spoedig verdwijnen.

GEBRUIK
De bakmodus instellen
De bakmodus kan worden ingesteld met de menuknop (13). De bakmodusindicatie (20) geeft de bakmodus aan.
- Raadpleeg de onderstaande tabel voor de juiste bakmodus.
- Druk herhaaldelijk op de menuknop (13) om de bakmodus in te stellen. Elke keer dat u op de knop drukt, hoort u een piepje.

Opmerking: ook als u de laatste stand hebt bereikt, kunt u nog een andere stand selecteren. Druk op de menuknop (13) om terug te gaan naar de eerste stand.

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 rijsfase nodig is. Het brood heeft een compacte consistentie.
4	QUICK	Brood kneden, laten rijzen en bakken in een kortere tijd dan in de bakmodus BASIC. Het brood is vaak klein en is vaster van structuur. Gebruik bakpoeder in plaats van gist.
5	SWEET	Brood moet zoete toevoegingsmiddelen (suiker, chocolade, gedroogd fruit of vruchtensap). Het brood is licht en luchtig.
6	ULTRA-FAST-I	Een brood (680 g) kneden, laten rijzen en bakken in de kortste tijd. Het brood is vaak kleiner en grover dan met de bakmodus QUICK. Gebruik snelwerkende gist voor de bakmodus.
7	ULTRA-FAST-II	Een brood (900 g) kneden, laten rijzen en bakken in de kortste tijd. Het brood is vaak kleiner en grover dan met de bakmodus QUICK. Gebruik snelwerkende gist voor de bakmodus.
8	DOUGH	Kneden en laten rijzen, zonder te bakken. Broodjes, pizza, gestoomd brood enz. maken
9	JAM	Jam en marmelade maken.
10	CAKE	Cake kneden, laten rijzen en bakken. Gebruik bakpoeder in plaats van gist.
11	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 gaar is extra lang bakken zonder te kneden of te laten rijzen.
13	GLUTEN FREE*	Glutenvrij deeg is meestal vochtiger dan normaal deeg. Mix of kneed glutenvrij deeg niet te veel. Glutenvrij deeg dient slechts één keer te rijzen en vereist een langere baktijd dan normaal deeg. Voeg extra ingrediënten meteen aan het begin van het bakproces toe aan de basisingrediënten.
14	KNEAD	Kneden, zonder te laten rijzen en te bakken.
15	YOGURT	Laten rijzen, zonder te kneden en te bakken. Beschikbare tijden: 6 uur of 8 uur. Druk op de knop TIME + (16) of de knop TIME - (17) om de tijd te selecteren. Druk op de START/STOP-knop (12) om de tijd in te stellen.

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

De korstkleur instellen
De korstkleur kan worden ingesteld met de kleurknop (14). De korstkleurindicatie (22) geeft de kleur van de korst aan: light/medium/dark (licht/gemiddeld/donker).
Opmerking: De korstkleur kan niet worden ingesteld in de volgende bakmodi: dough / jam / cake / sandwich / bake / knead / yogurt.
- Druk herhaaldelijk op de kleurknop (14) om de korstkleur in te stellen. Elke keer dat u op de knop drukt, hoort u een piepje.

Opmerking: ook als u de laatste stand hebt bereikt, kunt u nog een andere stand selecteren. Druk op de kleurknop (14) om terug te gaan naar de eerste stand.

De grootte van het brood instellen
De grootte van het brood kan worden ingesteld met de grammenknop (15). De grootte-indicatie (23) geeft het aantal grammen aan: 1.5LB/2.0LB (680 g/900 g)
Opmerking: de grootte kan alleen worden ingesteld in de volgende bakmodi: Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich, Gluten free.
- Druk herhaaldelijk op de grammenknop (15) om de grootte van het brood in te stellen. Elke keer dat u op de knop drukt, hoort u een piepje.

Opmerking: ook als u de laatste stand hebt bereikt, kunt u nog een andere stand selecteren. Druk op de grammenknop (15) om terug te gaan naar de eerste stand.

Het bakproces uitstellen
Het apparaat is uitgerust met een uitstelfunctie (max. 13 uur), waarmee de tijd kan worden geprogrammeerd voordat het bakproces wordt gestart. Het bakproces kan worden uitgesteld met de knop TIME + (16) en de knop TIME - (17). De baktijdindicatie (21) geeft de baktijd aan.
Lees het volgende voordat u verdergaat:
- Stel het bakproces niet uit voor recepten met bederfelijke ingrediënten (eieren, kaas, verse melk enz.).

Opmerking: het bakproces kan alleen worden uitgesteld in de volgende bakmodi: Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Dough, Cake, Sandwich, Bake, Gluten free.
- Druk op de knop TIME + (16) om de tijd met tien minuten te verlengen. Houd de knop ingedrukt om de tijd sneller te laten oplopen.
- Druk op de knop TIME - (17) om de tijd met tien minuten te verkorten. Houd de knop ingedrukt om de tijd sneller te laten oplopen.

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

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

Tips voor gebruik
- Lees het volgende voordat u verdergaat:
- Haal voordat u het apparaat monteert of demonteert de stekker uit het stopcontact en
- wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Laat de broodpan afkoelen voordat u het brood eruit haalt.
- Monteer de kneder (8) op de spoel (24) onder in de broodpan (6).
- Doe de ingrediënten in de vereiste volgorde in de broodpan (6). Gebruik indien nodig de maatbeker (10) of de maatlepel (11) om de ingrediënten toe te voegen.
- Open het deksel (2) met de handgreep van het deksel (3).
- Monteer de broodpan (6) onder in het bakgedeelte (5). Vergrendel de broodpan (6) door deze rechtsom te draaien.
- Sluit het deksel (5) met de handgreep van het deksel (3).
- Doe de stekker in het stopcontact. U hoort een piepje. Het display (19) wordt ingeschakeld. De bakmodusindicatie (20) geeft '1' weer. De baktijdindicatie (21) geeft '3:00' weer. De korstkleurindicatie (22) geeft 'medium' weer. De grootte-indicatie (23) geeft '2.0LB' (900 g) weer.
- Stel de bakmodus in met de menuknop (13).
- Stel de korstkleur in met de kleurknop (14).
- U kunt het bakproces uitstellen met de knop TIME + (16) en de knop TIME - (17).
- Druk op de Start/Stop-knop (12) om het proces te starten. Het aan/uit-lampje (18) gaat branden. Op het display (19) wordt tijdens het proces afgeteld.
- Kijk regelmatig door het kijkvenster (4) om te controleren of de inhoud gebakken wordt en te voorkomen dat deze te donker wordt.

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

Opmerking: tijdens het bakproces kan er via het deksel stoom ontsnappen. Dit is normaal.
- Als het proces is voltooid, hoort u tien piepjes.
- Het apparaat houdt de inhoud maximaal 60 minuten warm.
- U hoort een piepje dat het eind van het proces aangeeft.
- Het aan/uit-lampje (18) gaat uit.

Opmerking: het voedsel wordt in de volgende bakmodi niet warmgehouden: Dough, Jam, Knead, Yogurt. Als het proces is voltooid, hoort u een piepje. Het aan/uit-lampje (18) gaat uit.
Lees het volgende voordat u verdergaat:
- Gebruik ovenwanten wanneer u de broodpan uit het bakgedeelte verwijdert en het brood uit de broodpan haalt. De broodpan en het brood worden erg heet tijdens gebruik.
- Ontgrendel de broodpan (6) door deze linksom te draaien. Gebruik de handgreep van de broodpan (7) om de broodpan (6) uit het bakgedeelte (5) te verwijderen.
- Haal het brood uit de broodpan (6). Gebruik indien nodig een rubberen of plastic spatel.
  - Opmerking: als de kneder in de broodpan achterblijft, vult u de broodpan met heet water om de kneder te verwijderen. Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen om de kneder te verwijderen.
  - Als de kneder in het brood blijft zitten, gebruikt u de haak (11) om de kneder te verwijderen. Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen om de kneder te verwijderen.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact. Het display (19) wordt uitgeschakeld.
- Laat het apparaat volledig afkoelen.

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

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

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

RECEPTEN

Deze receptenlijst geeft een klein overzicht van recepten die speciaal zijn gemaakt voor het apparaat. Raadpleeg voor andere recepten een receptenboek voor broodbakmachines.
De recepten moeten worden gemaakt met de bijgeleverde maatbeker en maatlepel om de juiste hoeveelheden aan te houden.
Brood:
Wit brood

Ingrediënten	Hoeveelheid
Bloem met hoog glutengehalte	**2,25 kopjes**
Gedroogde actieve bakgist	**1,25 theelepel**
Zout	**1 theelepel**
Suiker	**1,5 eetlepel**
Magere melkpoeder	**1 eetlepel**
Olie	**1 eetlepel**
Water	**0,75 kopje + 1 eetlepel**

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

Ingrediënten	Hoeveelheid
Bloem met hoog glutengehalte	**2 kopjes**
Maïsmeel	**0,25 kopje**
Gedroogde actieve bakgist	**1,5 theelepel**
Zout	**1 theelepel**
Suiker	**2 eetlepels**
Magere melkpoeder	**0,75 kopje**
Olie	**2 eetlepels**
Eieren	**1**
Water	**0,75 kopje + 1 eetlepel**

Opmerking: De ingrediënten en hoeveelheden zijn van toepassing op de volgende bakmodi: BASIC. Voor de volgende bakmodi kunnen andere ingrediënten en hoeveelheden van toepassing zijn: ULTRA FAST-I / ULTRA FAST-II.
Walnoot brood

Ingrediënten	Hoeveelheid
Bloem met hoog glutengehalte	**2 kopjes**
Gedroogde actieve bakgist	**1,5 theelepel**
Zout	**1 theelepel**
Suiker	**1,5 eetlepel**
Magere melkpoeder	**1 eetlepel**
Olie	**1 eetlepel**
Walnoten (gehakt)	**0,33 kopje**
Water	**0,75 kopje**

Opmerking: De ingrediënten en hoeveelheden zijn van toepassing op de volgende bakmodi: SWEET.
Frans brood

Ingrediënten	Hoeveelheid
Bloem met hoog glutengehalte	**2,25 kopjes**
Gedroogde actieve bakgist	**1,25 theelepel**
Zout	**1 theelepel**
Suiker	**1 eetlepel**
Olie	**1 eetlepel**
Water	**0,75 kopje + 2 eetlepels**

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

Ingrediënten	Hoeveelheid
Volkoren meel	**2,25 kopjes**
Gedroogde actieve bakgist	**2,25 theelepel**
Zout	**1 theelepel**
Lichtbruine basterdsuiker	**2 eetlepels**
Olie	**2 eetlepels**
Water	**0,75 kopje**

Opmerking: De ingrediënten en hoeveelheden zijn van toepassing op de volgende bakmodi: WHOLE WHEAT.
Glutenvrij brood:
Opmerking: De ingrediënten en hoeveelheden zijn van toepassing op de volgende bakmodi: GLUTEN FREE.
Wit brood

Ingrediënten	Hoeveelheid
Witte rijstbloem	**1,5 kopjes**
Sojabloem	**2 eetlepels**
Aardappelmeel	**0,5 kopje**
Tapiocameel	**3 eetlepels**
Xanthaangom	**1 theelepel**
Snel rijzende gist	**1,5 theelepel**
Zout	**1 theelepel**
Suiker	**2 eetlepels**
Magere melkpoeder	**6 eetlepels**
Olie	**2 eetlepels**
Ciderazijn	**0,5 theelepel**
Eieren (XL)	**2**
Water	**0,5 kopje + 3 eetlepels**

Maïsbrood

Ingrediënten	Hoeveelheid
Witte rijstbloem	**1,5 kopjes**
Tapiocameel	**2 eetlepels**
Maïsmeel	**0,75 kopje**
Xanthaangom	**1 theelepel**
Snel rijzende gist	**1,5 theelepel**
Zout	**1 theelepel**
Lichtbruine basterdsuiker	**4 theelepels**
Magere melkpoeder	**6 eetlepels**
Olie	**2 eetlepels**
Ciderazijn	**0,5 theelepel**
Eieren (XL)	**2**
Water	**0,5 kopje + 6 eetlepels**

Walnoot brood

Ingrediënten	Hoeveelheid
Witte rijstbloem	**1,5 kopjes**
Aardappelmeel	**0,5 kopje**
Tapiocameel	**0,25 kopje**
Xanthaangom	**1 theelepel**
Snel rijzende gist	**1,5 theelepel**
Zout	**1 theelepel**
Suiker	**2 eetlepels**
Magere melkpoeder	**0,5 eetlepel**
Olie	**2 eetlepels**
Ciderazijn	**0,5 theelepel**
Citroenzeste	**1,5 theelepel**
Eieren (XL)	**2**
Water	**0,75 kopje + 2 eetlepels**

Deeg:
Opmerking: De ingrediënten en hoeveelheden zijn van toepassing op de volgende bakmodi: DOUGH.
Pastadeeg

Ingrediënten	Hoeveelheid
Bloem voor alle doeleinden	**1 kopje**
Griesmeel	**0,5 kopje**
Zout	**0,5 theelepel**
Olijfolie	**1 eetlepel**
Eieren (geklopt)	**1**
Water	**0,25 kopje**

Pizzadeeg

Ingrediënten	Hoeveelheid
Bloem met hoog glutengehalte	**2,25 kopjes**
Gedroogde actieve bakgist	**1 theelepel**
Zout	**0,5 theelepel**
Suiker	**1 eetlepel**
Olijfolie	**1 eetlepel**
Water	**0,75 kopje**

Bageldeeg

Ingrediënten	Hoeveelheid
Bloem met hoog glutengehalte	**2 kopjes**
Gedroogde actieve bakgist	**2,25 theelepel**
Zout	**1 theelepel**
Suiker	**2 eetlepels**
Water	**0,75 kopje**

Jam:
Opmerking: De ingrediënten en hoeveelheden zijn van toepassing op de volgende bakmodi: JAM.
Aardbeienjam

Ingrediënten	Hoeveelheid
Bevroren aardbeien (ontdooid, fijngemaakt)	**225 g**
Aardbeien (vers)	**2 kopjes**
Droge pectine	**0,5 verpakking**
Suiker	**0,75 kopje**
Citroensap	**1,5 theelepel**

Snel brood:
Opmerking: De ingrediënten en hoeveelheden zijn van toepassing op de volgende bakmodi: QUICK.
Muffin snel brood

Ingrediënten	Hoeveelheid
Bloem voor alle doeleinden	**1,25 kopjes**
Bakpoeder	**2 theelepels**
Vanille-extract	**0,5 theelepel**
Zout	**0,25 theelepel**
Suiker	**6 eetlepels**
Magere melkpoeder	**2 eetlepels**
Boter (zacht)	**0,5 kopje**
Eieren (XL)	**2**

Snel brood met rozijnen

Ingrediënten	Hoeveelheid
Bloem voor alle doeleinden	**1,25 kopjes**
Bakpoeder	**2 theelepels**
Vanille-extract	**0,5 theelepel**
Zout	**0,25 theelepel**
Suiker	**6 eetlepels**
Melk	**0,5 kopje**
Boter (zacht)	**0,5 kopje**
Eieren (XL)	**2**
Rozijnen	**0,25 kopje**

Cake:
Opmerking: De ingrediënten en hoeveelheden zijn van toepassing op de volgende bakmodi: CAKE.
Normale cake

Ingrediënten	Hoeveelheid
Cakemix (elke smaak)	**65 g**
Plantaardige olie	**0,33 kopje**
Eieren (XL)	**3**
Water	**1,25 kopjes**

REINIGING EN ONDERHOUD
- Verwijder voor reiniging altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
- Reinig de buitenkant met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, staalwol of een schuurspons; dit beschadigt het apparaat. Niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.
- Maak de buitenkant van het apparaat goed droog met een schone, droge doek.
- Maak het deksel en het bakgedeelte schoon met een zachte, vochtige doek. Maak het deksel en het bakgedeelte goed droog met een schone, droge doek.
- Maak de broodpan schoon in water met een beetje afwasmiddel. Maak de broodpan goed droog met een schone, droge doek.
- Als de kneder verstopt zit, maakt u deze schoon met een houten of plastic tandenstoker. Maak de kneder schoon in water met een beetje afwasmiddel. Maak de kneder goed droog met een schone, droge doek.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik geen ovenreinigers om de binnenkant van het apparaat schoon te maken.

MILIEU

Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar moet bij een speciaal inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attendeert u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recyclen van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzamelpunt.

Support
U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op www.princesshome.eu!

FR Manuel d'instructions

SÉCURITÉ
- Si vous ignorez les consignes de sécurité, le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages.

PRINCESS®

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
FI Ohjekirja

Bread Maker Black
01.152009.01.001

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 SÚČASTÍ / OSIEN KUVAUKSET

IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT
WWW.PRINCESSHOME.EU/NL-NL/CUSTOMERSERVICE/ACCESSORIES-SPAREPARTS
FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!

© Princess 2024 | Swaardvenstraat 65
5048 AV Tilburg | The Netherlands | www.princesshome.eu

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que celui-ci ne s'enroule pas.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
- Branchez l'appareil sur une prise électrique munie d'une connexion à la terre (pour les appareils de catégorie I).
- Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- La température des surfaces accessibles peut devenir élevée quand l'appareil est en fonction.
- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.
- Pour prévenir des incendies ou des chocs électriques, n'exposez pas cet appareil à la pluie ou à l'humidité.
- La surface est susceptible de devenir chaude pendant l'utilisation.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et aux applications similaires, notamment :
  - Coin cuisine des commerces, bureaux et autres environnements de travail.
  - Hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
  - Environnements de type chambre d'hôtes.
  - Fermes.

Ce produit est conforme aux exigences de conformité des règlements ou directives européens en vigueur.

Le Point vert est une marque déposée de Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH et est une marque déposée dans le monde entier. Le logo ne peut être utilisé que par des clients de DSD GmbH titulaires d'une licence valide d'utilisation de la marque ou par des entreprises engagées dans la gestion des déchets en République Fédérale Allemande. Cela s'applique également à la reproduction du logo par des tiers dans un dictionnaire, une encyclopédie ou une base de données électronique contenant un manuel de référence.

Collecte séparée / Vérifiez les directives de votre municipalité locale.

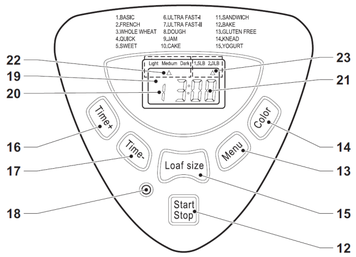
Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables, sous réserve de la responsabilité étendue du fabricant. Par souci de bon traitement des déchets, mettez-le au rebut séparément, en suivant les symboles d'emballage illustrés. Le logo Triman n'est valable qu'en France.

Le symbole, le logo ou l'icône universel de recyclage est un symbole internationalement reconnu utilisé pour désigner les matériaux recyclables. Le symbole du recyclage relève du domaine public et n'est pas une marque déposée.

Les produits électriques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez recycler là où les installations sont disponibles. Vérifiez auprès des autorités locales ou du magasin le plus proche pour obtenir des conseils sur le recyclage.

Ce symbole est utilisé pour le marquage des matériaux destinés à entrer en contact avec les aliments dans l'Union Européenne, tel que défini dans le règlement (CE) n° 1935/2004.

DESCRIPTION DES PIÈCES
1. Panneau de commande
2. Couvercle
3. Poignée de couvercle
4. Fenêtre de visualisation
5. Compartiment de cuisson
6. Moule à pain
7. Poignée de moule à pain
8. Pagaie de pétrissage
9. Verre doseur
10. Cuillère de mesure
11. Crochet



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

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

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

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

Mode de cuisson	Nom	Application
1	BASIC (DE BASE)	Pain blanc et pain mixte principalement à base de farine de blé ou de farine de seigle. Le pain a une texture compacte. Employer de la levure normale pour le mode de cuisson.
2	FRENCH (FRANÇAIS)	Pain léger à base de farine fine. Le pain est habituellement moelleux et croustillant. Ce mode de cuisson ne convient pas pour des recettes à base de beurre, margarine ou lait.
3	WHOLE WHEAT (PAIN COMPLET)	Pain lourd avec des farines complètes, qui prend plus de temps à pétrir et à lever. Le pain a une texture compacte.
4	QUICK (RAPIDE)	Pétrissage, levée et cuisson du pain plus rapide qu'en mode de cuisson « BASIC ». Le pain est habituellement petit, à la texture dense. Utiliser de la levure chimique au lieu de levure de boulanger.
5	SWEET (BRIOCHE)	Pains avec additifs sucrés (sucre, chocolat, fruits secs ou jus de fruits). Le pain a une consistance aérée et une texture légère.
6	ULTRA-FAST-I (ULTRA RAPIDE I)	Pétrissage, levée et cuisson d'un pain (700 gr) en un temps record. Le pain est généralement plus petit et plus brut qu'en mode de cuisson « QUICK » (RAPIDE). Employer de la levure à levée rapide pour le mode de cuisson.
7	ULTRA-FAST-II (ULTRA RAPIDE I)	Pétrissage, levée et cuisson d'un pain (900 gr) en un temps record. Le pain est généralement plus petit et plus brut qu'en mode de cuisson « QUICK » (RAPIDE). Employer de la levure à levée rapide pour le mode de cuisson.
8	DOUGH (PÂTE)	Pétrissage et levée, sans cuisson. Préparation de petits pains, pizza, pain vapeur, etc.
9	JAM (CONFITURE)	Préparation de confiture et de marmelade.
10	CAKE (GÂTEAU)	Pétrissage, levée et cuisson de gâteaux. Utiliser de la levure chimique au lieu de levure de boulanger.
11	SANDWICH	Pétrissage, levée et cuisson de sandwiches. Le pain a une consistance aérée et une croûte fine.
12	BAKE (CUISSON)	Cuisson supplémentaire de pain trop léger ou pas assez cuit, sans pétrissage ni levée.
13	GLUTEN FREE* (SANS GLUTEN)	La pâte sans gluten est habituellement plus humide que de la pâte normale. Ne pas trop mélanger ou ne pas trop pétrir de la pâte sans gluten. La pâte sans gluten ne doit lever qu'une seule fois et nécessite un temps de cuisson plus long que la pâte normale. Ajouter des ingrédients supplémentaires aux ingrédients de base dès le début du processus de cuisson.
14	KNEAD (PÉTRISSAGE)	Pétrissage, sans levée ni cuisson.
15	YOGURT (YAOURT)	Levée, sans pétrissage ni cuisson. Durées disponibles : 6 heures ou 8 heures. Appuyer sur le bouton TIME + (16) ou sur le bouton TIME - (17) pour sélectionner la durée. Appuyer sur le bouton START/ STOP (12) pour régler la durée.

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

Réglage de la couleur de la croûte
La couleur de cuisson peut être réglée à l'aide du bouton de couleur (14). L'indicateur de couleur de cuisson (22) indique la couleur de la croûte : light / medium / dark (claire / moyenne / foncée).
Remarque : Impossible de régler la couleur de la croûte dans les modes de cuisson suivants : dough / jam / cake / sandwich / bake / knead / yogurt.
- Appuyer plusieurs fois sur le bouton couleur (14) pour régler la couleur de la croûte. L'appareil émet un bip chaque fois que vous appuyez sur le bouton.

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

Réglage de la taille du pain
La taille du pain peut être réglée à l'aide du bouton de taille du pain (15). L'indicateur de taille du pain (23) indique la taille du pain : 1.5LB (700 gr) / 2.0LB (900 gr).
Remarque : La taille du pain ne peut être réglée que dans les modes de cuisson suivants : Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich, Gluten free.
- Appuyer plusieurs fois sur le bouton de taille du pain (15) pour régler la taille du pain. L'appareil émet un bip chaque fois que vous appuyez sur le bouton.

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

Report du processus de cuisson
L'appareil dispose d'une fonction de démarrage différé (max. 13 heures) qui permet de programmer la durée avant le début du processus de cuisson.
Le processus de cuisson peut être différé à l'aide du bouton + de la minuterie (16) et du bouton - de la minuterie - (17). L'indicateur de temps de cuisson (21) indique le temps de cuisson.
Avant de commencer, veuillez faire attention à ce qui suit :
- Ne pas différer le processus de cuisson pour des recettes à base d'ingrédients périssables (œufs, fromages, lait frais, etc.)

Remarque : Le processus de cuisson ne peut être différé que pour les modes de cuisson suivants : Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Dough, Cake, Sandwich, Bake, Gluten free.
- Appuyer sur le bouton + de la minuterie (16) pour prolonger la durée de 10 minutes. Maintenir le bouton appuyé pour accélérer le processus.
- Appuyer sur le bouton - de la minuterie (17) pour raccourcir la durée de 10 minutes. Maintenir le bouton appuyé pour accélérer le processus.

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

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

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

Remarque : Dans les modes de cuisson suivants, des bips sonores retentissent pendant la cuisson pour vous demander d'ajouter des ingrédients : de base, français, pain complet, gâteau, sandwich, sans gluten.
Remarque : De la vapeur peut s'échapper du couvercle durant le processus de cuisson. Ceci est normal.
- Une fois le processus terminé, l'appareil émet dix bips pour indiquer la fin du processus.
- L'appareil tiendra les aliments au chaud durant au maximum 60 minutes.
- L'appareil émet un bip pour indiquer la fin du processus.
- L'indicateur marche/arrêt (18) s'éteint.

Remarque : L'appareil ne tiendra pas les aliments au chaud dans les modes de cuisson suivants : Dough, Jam, Knead, Yogurt. Une fois le processus terminé, l'appareil émet un bip pour indiquer la fin du processus. L'indicateur marche/arrêt (18) s'éteint.
Avant de commencer, veuillez faire attention à ce qui suit :
- Utiliser des gants de cuisine pour retirer le moule à pain du compartiment de cuisson et le pain du moule à pain. Le moule à pain et le pain deviennent très chauds pendant l'utilisation.
- Déverrouiller le moule à pain (6) en le tournant dans le sens antihoraire. Utiliser la poignée de moule à pain (7) pour retirer le moule à pain (6) du compartiment de cuisson (5).
- Retirer le pain du moule à pain (6). Si nécessaire, utiliser une spatule en caoutchouc ou en plastique.
  - Remarque : Si la pagaie de pétrissage reste dans le moule à pain, remplir le moule à pain d'eau chaude pour la retirer. Ne pas utiliser d'objets tranchants ou métalliques pour retirer la pagaie de pétrissage.
  - Si la pagaie de pétrissage reste dans le moule à pain, utiliser le crochet (11) pour la retirer. Ne pas utiliser d'objets tranchants ou métalliques pour retirer la pagaie de pétrissage.
- Débranchez la fiche secteur de la prise murale. L'écran (19) s'éteint.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.

Conseils généraux
- Veiller à ce que les ingrédients soient de bonne qualité et à température ambiante.
- Poser l'appareil sur une surface stable et plane.
- Si le compartiment de cuisson est toujours chaud, le laisser entièrement refroidir avant de l'utiliser.
- Mettre les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre requis.
  - Verser les ingrédients liquides dans le moule à pain.
  - Verser une petite quantité de farine dans le moule à pain.
  - Mettre les ingrédients solides dans le moule à pain.
  - Mettre le reste de la farine dans le moule à pain. Veiller à ce que tous les ingrédients solides soient couverts de farine.
  - Faire une légère entaille d'un côté de la farine. Verser la levure de boulanger ou la levure chimique dans l'entaille.
  - Veiller à ce que la levure de boulanger ou la levure alsacienne n'entre pas en contact avec du sel ou les ingrédients liquides.
- Utiliser de préférence de la farine à pain. Si vous utilisez de la farine plus épaisse (farine de blé, farine de seigle, farine de maïs, etc.), le pain montera moins que si vous utilisez de la farine légère. Utiliser la bonne quantité de farine. Se servir si nécessaire d'une balance de cuisine.
- Utiliser la bonne quantité de levure de boulanger. Utiliser de la levure de boulanger active sèche plutôt que de la levure chimique. Si vous avez de la levure de boulanger fraîche, utilisez-en trois fois plus que de la levure de boulanger active sèche et dissolvez-la dans un petit peu d'eau tiède. Veiller à ce que la levure de boulanger n'entre pas en contact avec de l'eau, du lait, du sel ou du sucre.
- Utiliser de l'eau tiède. Si possible, de l'eau du robinet. Si vous utilisez des œufs, les casser et les ajouter à l'eau.
- Si vous prenez du lait, prendre du lait frais ou du lait en poudre. Si vous utilisez du lait en poudre, y ajouter la quantité nécessaire d'eau. Si vous voulez ajouter de l'eau ou du lait frais, la quantité totale de lait et d'eau doit correspondre à la quantité nécessaire pour la recette.
- Si vous utilisez des sucres, privilégier le sucre blanc, la cassonade ou le miel. N'utilisez pas de sucre raffiné ou en morceaux.
- Si vous utilisez du sel, la levure sera plus efficace, et le pain sera plus savoureux.
- Si vous utilisez du beurre ou de l'huile, le pain devient plus tendre et plus savoureux. Si vous utilisez du beurre, le découper en morceaux pour le ramollir.
- Le couvercle doit rester fermé durant le processus de cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, se servir des gants de cuisine pour retirer le moule à pain du compartiment de cuisson et le pain du moule à pain.
- Laisser refroidir le pain avant de le découper en tranches. Si vous voulez le manger le pain encore tiède, il est recommandé de le couper en tranches de 2,5 cm.
- Servez-vous d'un couteau dentelé ou d'un couteau électrique pour couper le pain en tranches.
- Conserver le pain dans une boîte hermétique pour qu'il puisse rester frais le plus longtemps possible (2 jours environ). Si le pain contient de l'œuf, il doit être consommé le jour même. Si le pain ne contient ni du beurre ni de huile, il doit être consommé le jour même. Ne pas conserver le pain au réfrigérateur.
- Si vous voulez conserver le pain au congélateur, le mettre dans un sachet de congélation.

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

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

RECETTES

Cette liste donne un bref aperçu des recettes spécialement créées pour l'appareil. Pour voir d'autres recettes, consultez un livre de recettes pour machines à pain.
Les recettes doivent être réalisées à l'aide du gobelet et de la cuillère de mesure fournis afin d'obtenir les mesures exactes.
Pain :
Pain blanc

Ingrédients	Quantité
Farine à haute teneur en gluten	2,25 tasses
Levure de boulangerie sèche active	1,25 cuillère à café
Sel	1 cuillère à café
Sucre	1,5 cuillère à soupe
Lait écrémé en poudre	1 cuillère à soupe
Huile	1 cuillère à soupe
Eau	0,75 tasse + 1 cuillère à soupe.

Remarque : Les ingrédients et les quantités sont applicables aux modes de cuisson suivants : BASIC. D'autres ingrédients et quantités peuvent s'appliquer aux modes de cuisson suivants : ULTRA FAST-I / ULTRA FAST-II.
Pain de maïs

Ingrédients	Quantité
Farine à haute teneur en gluten	2 tasses
Farine de maïs	0,25 tasse
Levure de boulangerie sèche active	1,5 cuillère à café
Sel	1 cuillère à café
Sucre	2 cuillères à soupe
Lait écrémé en poudre	0.75 tasse
Huile	2 cuillères à soupe
Œufs	1
Eau	0,75 tasse + 1 cuillère à soupe.

Remarque : Les ingrédients et les quantités sont applicables aux modes de cuisson suivants : BASIC. D'autres ingrédients et quantités peuvent s'appliquer aux modes de cuisson suivants : ULTRA FAST-I / ULTRA FAST-II.
Pain aux noix

Ingrédients	Quantité
Farine à haute teneur en gluten	2 tasses
Levure de boulangerie sèche active	1,5 cuillère à café
Sel	1 cuillère à café
Sucre	1,5 cuillère à soupe
Lait écrémé en poudre	1 cuillère à soupe
Huile	1 cuillère à soupe
Noix (hachées)	0,33 tasse
Eau	0.75 tasse

Remarque : les ingrédients et les quantités sont applicables aux modes de cuisson suivants : RECETTE SUCRÉE.
Baguette

Ingrédients	Quantité
Farine à haute teneur en gluten	2,25 tasses
Levure de boulangerie sèche active	1,25 cuillère à café
Sel	1 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à soupe
Huile	1 cuillère à soupe
Eau	0,75 tasse + 2 cuillères à soupe

Remarque : Les ingrédients et les quantités sont applicables aux modes de cuisson suivants : FRANÇAIS.
Pain au blé complet

Ingrédients	Quantité
Farine de blé complet	2,25 tasses
Levure de boulangerie sèche active	2,25 cuillères à café
Sel	1 cuillère à café
Sucre brun	2 cuillères à soupe
Huile	2 cuillères à soupe
Eau	0.75 tasse

Remarque : les ingrédients et les quantités sont applicables aux modes de cuisson suivants : BLÉ COMPLET.
Pain sans gluten :
Remarque : Les ingrédients et les quantités sont applicables aux modes de cuisson suivants : SANS GLUTEN.
Pain blanc

Ingrédients	Quantité
Farine de riz blanc	1,5 tasse
Farine de soja	2 cuillères à soupe
Farine de pommes de terre	0,5 tasse
Farine de tapioca	3 cuillères à soupe
Gomme xanthane	1 cuillère à café
Levure à levée rapide	1,5 cuillère à café
Sel	1 cuillère à café
Sucre	2 cuillères à soupe
Lait écrémé en poudre	6 cuillères à soupe
Huile	2 cuillères à soupe
Vinaigre de cidre	0,5 cuillère à café
Œufs (XL)	2
Eau	0,5 tasse + 3 cuillères à soupe

Pain de maïs

Ingrédients	Quantité
Farine de riz blanc	1,5 tasse
Farine de tapioca	2 cuillères à soupe
Farine de maïs	0.75 tasse
Gomme xanthane	1 cuillère à café
Levure à levée rapide	1,5 cuillère à café
Sel	1 cuillère à café
Sucre brun	4 cuillères à café
Lait écrémé en poudre	6 cuillères à soupe
Huile	2 cuillères à soupe
Vinaigre de cidre	0,5 cuillère à café
Œufs (XL)	2
Eau	0,5 tasse + 6 cuillères à soupe

Pain aux noix

Ingrédients	Quantité
Farine de riz blanc	1,5 tasse
Farine de pommes de terre	0,5 tasse
Farine de tapioca	0,25 tasse
Gomme xanthane	1 cuillère à café
Levure à levée rapide	1,5 cuillère à café
Sel	1 cuillère à café
Sucre	2 cuillères à soupe
Lait écrémé en poudre	0,5 cuillère à soupe
Huile	2 cuillères à soupe
Vinaigre de cidre	0,5 cuillère à café
Zeste de citron	1,5 cuillère à café
Œufs (XL)	2
Eau	0,75 tasse + 2 cuillères à soupe

Pâte :
Remarque : Les ingrédients et les quantités sont applicables aux modes de cuisson suivants : PÂTE.
Pâte pour pâtes

Ingrédients	Quantité
Farine tout usage	1 tasse
Farine de semoule	0,5 tasse
Sel	0,5 cuillère à café
Huile d'olive	1 cuillère à soupe
Œufs (battus)	1
Eau	0,25 tasse

Pâte à pizza

Ingrédients	Quantité
Farine à haute teneur en gluten	2,25 tasses
Levure de boulangerie sèche active	1 cuillère à café
Sel	0,5 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à soupe
Huile d'olive	1 cuillère à soupe
Eau	0.75 tasse

Pâte à bagel

Ingrédients	Quantité
Farine à haute teneur en gluten	2 tasses
Levure de boulangerie sèche active	2,25 cuillères à café
Sel	1 cuillère à café

Sucre	**2 cuillères à soupe**
Eau	**0.75 tasse**

Confiture :
Remarque : Les ingrédients et les quantités sont applicables aux modes de cuisson suivants : CONFITURE.
Confiture de fraises

Ingrédients	Quantité
Fraises surgelées (décongelées, écrasées)	**225 g**
Fraises (fraîches)	**2 tasses**
Pectine sèche	**0,5 paquet**
Sucre	**0.75 tasse**
Jus de citron	**1,5 cuillère à café**

Pain éclair :
Remarque : les ingrédients et les quantités sont applicables aux modes de cuisson suivants : RAPIDE.
Pain éclair pour muffin

Ingrédients	Quantité
Farine tout usage	**1,25 tasse**
Levure chimique	**2 cuillères à café**
Extrait de vanille	**0,5 cuillère à café**
Sel	**0,25 cuillère à café**
Sucre	**6 cuillères à soupe**
Lait écrémé en poudre	**2 cuillères à soupe**
Beurre (ramolli)	**0,5 tasse**
Œufs (XL)	**2**

Pain éclair aux raisins secs

Ingrédients	Quantité
Farine tout usage	**1,25 tasse**
Levure chimique	**2 cuillères à café**
Extrait de vanille	**0,5 cuillère à café**
Sel	**0,25 cuillère à café**
Sucre	**6 cuillères à soupe**
Lait	**0,5 tasse**
Beurre (ramolli)	**0,5 tasse**
Œufs (XL)	**2**
Raisins secs	**0,25 tasse**

Gâteau :
Remarque : Les ingrédients et les quantités sont applicables aux modes de cuisson suivants : GÂTEAU.
Gâteau normal

Ingrédients	Quantité
Mélange à gâteaux (tous les parfums)	**65 g**
Huile végétale	**0,33 tasse**
Œufs (XL)	**3**
Eau	**1,25 tasse**

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

ENVIRONNEMENT

Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie, il doit être remis à un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'utilisation et l'emballage attire votre attention sur un point important. Les matériaux utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant vos appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour connaître les centres de collecte des déchets.

Support
Vous retrouvez toutes les informations et pièces de rechange sur www.princesshome.eu !

DE Bedienungsanleitung

SICHERHEIT
- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verwickeln kann.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Dieses Gerät darf nur mit einer geerdeten Steckdose (für Klasse I Geräte) verbunden werden.
- Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Zur Vermeidung von Feuer und Stromschlag setzen Sie das Gerät nicht Regen oder Feuchtigkeit aus.
- Die Oberfläche kann während des Betriebs heiß werden.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
  - In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.
  - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen.
  - In Frühstückspensionen.
  - In Gutshäusern.

Dieses Produkt erfüllt die Konformitätsanforderungen der geltenden europäischen Verordnungen oder Richtlinien.

Der Grüne Punkt ist das eingetragene Markenzeichen der „Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH“ und ist weltweit als Marke geschützt. Das Logo darf nur von Kunden der DSD GmbH, welche über einen gültigen Markennutzungsvertrag verfügen, oder von beauftragten Entsorgungsunternehmen innerhalb der Bundesrepublik Deutschland genutzt werden. Dies gilt auch für die Darstellung des Logos durch Dritte in einem Wörterbuch, einer Enzyklopädie oder einer elektronischen Datenbank, welche ein Nachschlagewerk enthält.

Getrennte Sammlung/ Prüfen Sie die lokalen Richtlinien in Ihrer Gemeinde.

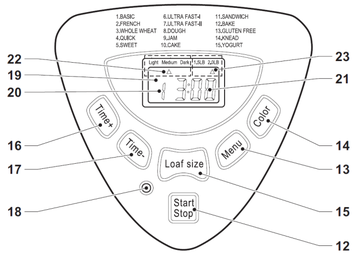
Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recycelbar und unterliegen der erweiterten Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie es separat und folgen Sie den auf der Verpackung abgebildeten Symbolen für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo ist nur in Frankreich gültig.

Das universelle Recycling-Symbol, -Logo oder -Zeichen ist ein international anerkanntes Symbol zur Kennzeichnung von recycelbaren Materialien. Das Recycling-Symbol ist gemeinfrei und kein Markenzeichen.

Elektro-Altgeräte sollten nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Bitte recyceln Sie diese nur in den dafür vorgesehenen Einrichtungen. Erkundigen Sie sich bei Ihrer örtlichen Behörde oder Ihrem örtlichen Händler nach Recyclingmöglichkeiten.

Dieses Symbol wird zur Kennzeichnung von Materialien verwendet, die dazu bestimmt sind, in der Europäischen Union mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, wie in der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 definiert.

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



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

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

BENUTZUNG
Backmodus einstellen
Der Backmodus kann unter Verwendung der Taste „Menu“ (13) eingestellt werden. Auf der Backmodus-Anzeige (20) erscheint der Backmodus.
- Die Einstellung des richtigen Backmodus können Sie der Tabelle unten entnehmen.
- Drücken Sie wiederholt auf die Taste „Menu“ (13), um den Backmodus einzustellen. Das Gerät gibt bei jedem Druck auf die Taste einen Signalton ab.

Hinweis: Wenn die letzte Einstellung erreicht ist, ist es immer noch möglich, die Einstellung zu ändern. Drücken Sie auf die Taste „Menu“ (13), um zur ersten Einstellung zurückzugelangen.

Backmodus	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 Aufgehphase 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 (Weißen, Roggen, Gerste, usw.). Die glutenfreie Diät ist auch vollkommen frei von Gluten als Lebensmitteladditiv in Form von Aroma-, Stabilisierungs- oder Verdickungsstoffen. Des Weiteren ist in einigen glutenfreien Diäten kein Hafer vorhanden.

Einstellen der Röstfarbe
Die Röstfarbe kann unter Verwendung der Taste „Color“ (14) eingestellt werden. Auf der Röstfarbenanzeige (22) erscheint die Röstfarbe: Light (Hell) / Medium (Mittel) / Dark (Dunkel).
Hinweis: Die Röstfarbe kann in den folgenden Backmodi nicht eingestellt werden: Dough / Jam / Cake / Sandwich / Bake / Knead / Yogurt.
- Drücken Sie wiederholt auf die Taste „Color“ (14), um die Röstfarbe einzustellen. Das Gerät gibt bei jedem Druck auf die Taste einen Signalton ab.

Hinweis: Wenn die letzte Einstellung erreicht ist, ist es immer noch möglich, die Einstellung zu ändern. Drücken Sie auf die Taste „Color“ (14), um zur ersten Einstellung zurückzugelangen.

Laibgröße einstellen
Die Laibgröße kann mit der Taste „Loaf size“ (15) eingestellt werden. Auf der Laibgrößenanzeige (23) erscheint die Laibgröße: 1.5LB (700 gr) / 2.0LB (900 gr).
Hinweis: Die Laibgröße kann nur in den folgenden Backmodi eingestellt werden: BASIC / FRENCH / WHOLE WHEAT / SWEET / SANDWICH / GLUTEN FREE.
- Drücken Sie zur Einstellung der Laibgröße wiederholt auf die Taste „Loaf size“ (15). Das Gerät gibt bei jedem Druck auf die Taste einen Signalton ab.

Hinweis: Wenn die letzte Einstellung erreicht ist, ist es immer noch möglich, die Einstellung zu ändern. Drücken Sie auf die Taste „Loaf size“ (15), um zur ersten Einstellung zurückzugelangen.

Backvorgang verzögern
Das Gerät hat eine Startverzögerung (max. 13 Stunden), die eine Programmierung der Startzeit des Backvorgangs ermöglicht.
Der Backvorgang kann mit der Taste „Time +“ (16) und „Time -“ (17) verzögert werden. Auf der Backzeitanzeige (21) erscheint die Backzeit.
Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:
- Verzögern Sie den Backvorgang nicht bei Rezepten mit verderblichen Bestandteilen (Eiern, Käse, Frischmilch, usw.).

Hinweis: Der Backvorgang kann nur in den folgenden Backmodi verzögert werden: BASIC / FRENCH / WHOLE WHEAT / QUICK / SWEET / DOUGH / CAKE / SANDWICH / BAKE / GLUTEN FREE.
- Drücken Sie auf die Taste „Time +“ (16), um die Zeit um 10 Minuten zu verlängern. Halten Sie die Taste gedrückt, um den Vorgang zu beschleunigen.
- Drücken Sie auf die Taste „Time -“ (17), um die Zeit um 10 Minuten zu verkürzen. Halten Sie die Taste gedrückt, um den Vorgang zu beschleunigen.

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

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

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

Hinweis: In den folgenden Backmodi sind während des Backvorgangs Signaltöne zu hören, um Sie darauf aufmerksam zu machen, die Zutaten hinzuzugeben: BASIC / FRENCH / WHOLE WHEAT / CAKE / SANDWICH / GLUTEN FREE.
Hinweis: Während des Backvorgangs kann Dampf durch den Deckel entweichen. Dies ist normal.
- Ist der Vorgang abgeschlossen, ertönen zehn Signaltöne, um auf das Ende des Vorgangs hinzuweisen.
- Das Gerät hält das Lebensmittel maximal 60 Minuten lang warm.
- Es ertönt ein Signalton, um auf das Ende des Vorgangs hinzuweisen.
- Die Ein/Aus-Anzeige (18) erlischt.

Hinweis: In den folgenden Backmodi hält das Gerät das Lebensmittel nicht warm: Dough, Jam, Knead, Yogurt. Ist der Vorgang abgeschlossen, ertönt ein Signalton, um auf das Ende des Vorgangs hinzuweisen. Die Ein/Aus-Anzeige (18) erlischt.
Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um die Brotwanne aus dem Backraum und das Brot aus der Brotwanne zu nehmen. Die Brotwanne und das Brot können beim Gebrauch sehr heiß werden.
- Entsichern Sie die Brotwanne (6) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn. Entfernen Sie unter Verwendung des Brotwannengriffs (7) die Brotwanne (6) aus dem Backraum (5).
- Entfernen Sie das Brot aus der Brotwanne (6). Verwenden Sie ggf. einen Gummi- oder Kunststoffspachtel.
  - Hinweis: Falls der Knetfinger in der Brotwanne bleibt, füllen Sie die Brotwanne mit heißem Wasser, um den Knetfinger zu entfernen. Verwenden Sie zur Entfernung des Knetfingers keine scharfen Gegenstände und keine Metallgegenstände.
  - Falls der Knetfinger im Brot bleibt, verwenden Sie den Haken (11), um den Knetfinger zu entfernen. Verwenden Sie zur Entfernung des Knetfingers keine scharfen Gegenstände und keine Metallgegenstände.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose. Die Anzeige (19) erlischt.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Allgemeine Tipps
- Vergewissern Sie sich, dass die Zutaten qualitativ hochwertig sind und Raumtemperatur haben.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Ist der Backraum immer noch warm, lassen Sie ihn vor der Verwendung vollständig abkühlen.
- Geben Sie die Zutaten in der erforderlichen Reihenfolge in die Brotwanne:
  - Geben Sie die flüssigen Zutaten in die Brotwanne.
  - Geben Sie etwas Mehl in die Brotwanne.
  - Geben Sie die festen Zutaten in die Brotwanne.
  - Geben Sie das restliche Mehl in die Brotwanne. Vergewissern Sie sich, dass alle festen Zutaten vom Mehl bedeckt sind.
  - Drücken Sie das Mehl auf einer Seite etwas ein. Geben Sie Backhefe oder Backpulver in die Vertiefung.
  - Vergewissern Sie sich, dass die Backhefe bzw. das Backpulver nicht mit Salz oder flüssigen Zutaten in Berührung kommt.
- Verwenden Sie am besten Brotbackhefe. Wenn Sie schweres Mehl verwenden (Weizenmehl, 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 lauwarmem 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. Bewahren Sie das Brot nicht im Kühlschrank auf.
- Wenn Sie das Brot im Kühlschrank aufbewahren wollen, packen Sie es in einen Gefrierbeutel ein, bevor Sie es in den Kühlschrank legen.

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

REZEPTE

Diese Rezeptesammlung bietet einen kleinen Überblick über Rezepte, die speziell für das Gerät erstellt wurden. Weitere Rezepte finden Sie in einem Rezeptbuch für Brotbackautomaten.
Die Rezepte müssen mit dem beiliegenden Messbecher und Messlöffel zubereitet werden, um die richtigen Maße zu erhalten.
Brot:
Weißbrot

Zutaten	Menge
Mehl mit hohem Glutengehalt	**2,25 Tassen**
Trockenbackhefe	**1,25 TL**
Salz	**1 TL**
Zucker	**1,5 EL**
Magermilchpulver	**1 EL**
Öl	**1 EL**
Wasser	**0,75 Tasse + 1 EL**

Hinweis: Die Zutaten und Mengenangaben gelten für die folgenden Backarten: BASIC. Andere Zutaten und Mengen können für die folgenden Backarten gelten: ULTRA FAST-I / ULTRA FAST-II.
Maisbrot

Zutaten	Menge
Mehl mit hohem Glutengehalt	**2 Tassen**
Maismehl	**0,25 Tasse**
Trockenbackhefe	**1,5 TL**
Salz	**1 TL**
Zucker	**1 EL**
Magermilchpulver	**0,75 Tasse**
Öl	**1 EL**
Eier	**1**
Wasser	**0,75 Tasse + 1 EL**

Hinweis: Die Zutaten und Mengenangaben gelten für die folgenden Backarten: BASIC. Andere Zutaten und Mengen können für die folgenden Backarten gelten: ULTRA FAST-I / ULTRA FAST-II.
Walnussbrot

Zutaten	Menge
Mehl mit hohem Glutengehalt	**2 Tassen**
Trockenbackhefe	**1,5 TL**
Salz	**1 TL**
Zucker	**1,5 EL**
Magermilchpulver	**1 EL**
Öl	**1 EL**
Walnüsse (gehackt)	**0,33 Tasse**
Wasser	**0,75 Tasse**

Hinweis: Die Zutaten und Mengenangaben gelten für die folgenden Backarten: SWEET.
Französisches Brot

Zutaten	Menge
Mehl mit hohem Glutengehalt	**2,25 Tassen**
Trockenbackhefe	**1,25 TL**
Salz	**1 TL**
Zucker	**1 EL**
Öl	**1 EL**
Wasser	**0,75 Tasse + 2 EL**

Hinweis: Die Zutaten und Mengenangaben gelten für die folgenden Backarten: FRENCH.
Vollkornweizenbrot

Zutaten	Menge
Vollkornweizenmehl	**2,25 Tassen**
Trockenbackhefe	**2,25 TL**
Salz	**1 TL**
Brauner Zucker	**1 EL**
Öl	**1 EL**
Wasser	**0,75 Tasse**

Hinweis: Die Zutaten und Mengenangaben gelten für die folgenden Backarten: WHOLE WHEAT.
Glutenfreies Brot:
Hinweis: Die Zutaten und Mengenangaben gelten für die folgenden Backarten: GLUTEN FREE.
Weißbrot

Zutaten	Menge
Weißes Reismehl	**1,5 Tassen**
Sojamehl	**1 EL**
Kartoffelmehl	**0,5 Tasse**
Tapiokamehl	**3 EL**
Xanthan	**1 TL**
Schnellhefe	**1,5 TL**
Salz	**1 TL**
Zucker	**1 EL**
Magermilchpulver	**6 EL**
Öl	**1 EL**
Apfelessig	**0,5 TL**
Eier (XL)	**2**
Wasser	**0,5 Tasse + 3 EL**

Maisbrot

Zutaten	Menge
Weißes Reismehl	**1,5 Tassen**
Tapiokamehl	**1 EL**
Maismehl	**0,75 Tasse**
Xanthan	**1 TL**
Schnellhefe	**1,5 TL**
Salz	**1 TL**
Brauner Zucker	**4 TL**
Magermilchpulver	**6 EL**
Öl	**1 EL**
Apfelessig	**0,5 TL**
Eier (XL)	**2**
Wasser	**0,5 Tasse + 6 EL**

Walnussbrot

Zutaten	Menge
Weißes Reismehl	**1,5 Tassen**
Kartoffelmehl	**0,5 Tasse**
Tapiokamehl	**0,25 Tasse**
Xanthan	**1 TL**
Schnellhefe	**1,5 TL**
Salz	**1 TL**
Zucker	**1 EL**
Magermilchpulver	**0,5 EL**
Öl	**1 EL**
Apfelessig	**0,5 TL**
Zitronenschale	**1,5 TL**
Eier (XL)	**2**
Wasser	**0,75 Tasse + 2 EL**

Teig:
Hinweis: Die Zutaten und Mengenangaben gelten für die folgenden Backarten: DOUGH.
Nudelteig

Zutaten	Menge
Allzweckmehl	**1 Tasse**
Grieß	**0,5 Tasse**
Salz	**0,5 TL**
Olivenöl	**1 EL**
Eier (verquirlt)	**1**
Wasser	**0,25 Tasse**

Pizzateig

Zutaten	Menge
Mehl mit hohem Glutengehalt	**2,25 Tassen**
Trockenbackhefe	**1 TL**
Salz	**0,5 TL**
Zucker	**1 EL**
Olivenöl	**1 EL**
Wasser	**0,75 Tasse**

Bageteig

Zutaten	Menge
Mehl mit hohem Glutengehalt	**2 Tassen**
Trockenbackhefe	**2,25 TL**
Salz	**1 TL**
Zucker	**1 EL**
Wasser	**0,75 Tasse**

Marmelade:
Hinweis: Die Zutaten und Mengenangaben gelten für die folgenden Backarten: JAM.
Erdbeerkonfitüre

Zutaten	Menge
Gefrorene Erdbeeren (aufgetaut, zerkleinert)	**225 g**
Erdbeeren (frisch)	**2 Tassen**
Pektin	**0,5 Paket**
Zucker	**0,75 Tasse**

PRINCESS®

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
FI Ohjekirja

Bread Maker Black
01.152009.01.001

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 SÚČASTÍ / OSIEN KUVAUKSET

IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT
WWW.PRINCESSHOME.EU/NL-NL/CUSTOMERSERVICE/ACCESSORIES-SPAREPARTS
FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!

© Princess 2024 | Swaardvenstraat 65
5048 AV Tilburg | The Netherlands | www.princesshome.eu

Zitronensaft	**1,5 TL**

Schnelles Brot:
Hinweis: Die Zutaten und Mengenangaben gelten für die folgenden Backarten: QUICK.
Schneller Brotmuffin

Zutaten	Menge
Allzweckmehl	**1,25 Tassen**
Backpulver	**2 TL**
Vanille-Extrakt	**0,5 TL**
Salz	**0,25 TL**
Zucker	**6 EL**
Magermilchpulver	**1 EL**
Butter (weich)	**0,5 Tasse**
Eier (XL)	**2**

Schnelles Rosinenbrot

Zutaten	Menge
Allzweckmehl	**1,25 Tassen**
Backpulver	**2 TL**
Vanille-Extrakt	**0,5 TL**
Salz	**0,25 TL**
Zucker	**6 EL**
Milch	**0,5 Tasse**
Butter (weich)	**0,5 Tasse**
Eier (XL)	**2**
Rosinen	**0,25 Tasse**

Kuchen:
Hinweis: Die Zutaten und Mengenangaben gelten für die folgenden Backarten: CAKE.
Normaler Kuchen

Zutaten	Menge
Kuchenmischung (beliebige Geschmacksrichtung)	**65 g**
Pflanzenöl	**0,33 Tasse**
Eier (XL)	**3**
Wasser	**1,25 Tassen**

REINIGUNG UND WARTUNG
- Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals aggressive und scheuernde Reinigungsmittel, Stahlwolle oder Scheuerschwamm, da dadurch das Gerät beschädigt wird. Nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen.
- Trocknen Sie das 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 Knetfinger verstopft, reinigen Sie ihn mit einem Zahnstocher aus Holz oder Kunststoff. Reinigen Sie den Knetfinger in Seifenwasser. Trocknen Sie den Knetfinger gründlich mit einem sauberen, trockenen Tuch.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräteinneren 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
Sie finden alle erhältlichen Informationen und Ersatzteile auf www.princesshome.eu!

ES Manual de instrucciones

SEGURIDAD
- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, al representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no se pueda enredar con el cable.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, si 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.
  - Clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
  - Entornos de tipo casa de huéspedes.
  - Granjas.

El producto cumple los requisitos de conformidad de las regulaciones o directivas europeas aplicables.

The Green Dot es la marca registrada de Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH y está protegida como marca comercial en todo el mundo. El logotipo solo puede usarse por clientes de DSD GmbH con un contrato válido para uso de la marca comercial, o por empresas participantes de gestión de residuos en la República Federal de Alemania. Esto también se aplica para la reproducción del logo por terceros en un diccionario, enciclopedia o base electrónica de datos que incluya un manual de referencia.

Colección individual / Revise sus directrices municipales locales.

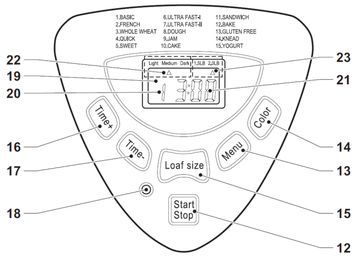
El producto y los materiales de embalaje son reciclables y están sujetos a una garantía extendida del fabricante. Elimínelos por separado y respetando los símbolos mostrados en el embalaje, para facilitar la gestión de residuos. El logo de Triman solo es válido en Francia.

El símbolo, logo o icono universal de reciclaje es un símbolo reconocido en todo el mundo y usado para designar materiales reciclables. Este símbolo de reciclaje es de dominio público y no es una marca comercial.

Los productos eléctricos viejos no deben eliminarse con la basura doméstica. Recíclelos en instalaciones al efecto. Si necesita ayuda en temas de reciclaje, consulte a las autoridades o comercios locales.

Este símbolo se usa para marcar materiales que estarán en contacto con alimentos en la Unión Europea, como se define en el reglamento (CE) n.º 1935/2004.

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS
1. Panel de manejo
2. Tapa
3. Asa de la tapa
4. Ventana
5. Cámara de horneado
6. Recipiente para pan
7. Asa del recipiente para pan
8. Paleta de amasado
9. Vaso medidor
10. Cuchara medidora
11. Gancho



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

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

USO
Ajuste del modo de horneado
El modo de horneado puede ajustarse con el botón Menu (13). El indicador del modo de horneado (20) muestra el modo de horneado.
- Consulte la siguiente tabla para ajustar el modo de horneado correcto.
- Pulse repetidamente el botón Menu (13) para ajustar el modo de horneado. El aparato pitará 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 basto que al utilizar el modo de horneado "QUICK". Utilice levadura rápida para el modo de horneado.
7	ULTRA-FAST-II	El amasado, la fermentación y el horneado de una hogaza de pan (de 1 kg) en un tiempo más corto. El pan es normalmente más pequeño y basto que al utilizar el modo de horneado "QUICK". Utilice levadura rápida para el modo de horneado.
8	DOUGH	Amasado y fermentación, sin horneado. Para hacer panecillos, pizza, pan al vapor, etc.
9	JAM	Para preparar mermelada y confitura.
10	CAKE	Amasado, fermentación y horneado de bizcochos. Utilice levadura química en vez de levadura de panadería.
11	SANDWICH	Amasado, fermentación y horneado de sándwiches. El pan tiene una textura ligera y una corteza fina.
12	BAKE	Horneado adicional de panes que son demasiado ligeros o no se han horneado lo suficiente, sin amasado ni fermentación.
13	GLUTEN FREE*	La masa sin gluten es normalmente más húmeda que la masa normal. No mezcle ni amase en exceso la masa sin gluten. La masa sin gluten debe fermentar sólo una vez y requiere un tiempo de horneado más largo que la masa normal. Añada ingredientes adicionales a los ingredientes básicos al principio del proceso de horneado.
14	KNEAD	Amasado, sin fermentación ni horneado.
15	YOGURT	Fermentación, sin amasado ni horneado. Tiempos disponibles: 6 horas 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 celiaca (enteropatía por gluten) y alergia al trigo. La dieta sin gluten carece completamente de ingredientes derivados de cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, etc.). La dieta sin gluten también carece completamente de gluten como aditivo alimentario en la forma de agente aromatizante, estabilizante o espesante. Adicionalmente, algunas dietas sin gluten excluyen la avena.

Ajuste del color de tostado
El color de tostado puede ajustarse con el botón Color (14). El indicador de color de tostado (22) indica el color de tostado: light/medium/dark (ligero/medio/oscuro).
Nota: El color de tostado no puede ajustarse con los siguientes modos de horneado: dough/jam/cake/sandwich/bake/knead/yogurt.
- Pulse repetidamente el botón Color (14) para ajustar el color de tostado. El aparato pitará cada vez que pulse el botón.

Nota: Si se ha llegado al último ajuste, aún es posible realizar el ajuste. Pulse el botón Color (14) para regresar al primer ajuste.

Ajuste del tamaño de hogaza
El tamaño de hogaza puede ajustarse utilizando el botón Loaf size (15). El indicador de tamaño de hogaza (23) muestra el tamaño de hogaza: 1.5LB (700 gr) / 2.0LB (900 gr).
Nota: El tamaño de hogaza sólo puede ajustarse en los siguientes modos de horneado: Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich, Gluten free.
- Pulse repetidamente el botón Loaf size (15) para ajustar el tamaño de hogaza. El aparato pitará 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 pitará. El visor (19) se enciende. El indicador de modo de horneado (20) indica "1". El indicador de tiempo de horneado (21) indica "3:00". El indicador de color de tostado (22) indica "Medium". El indicador de tamaño de hogaza (23) indica "2.0LB".
- Ajuste el modo de horneado con el botón Menu (13).
- Ajuste el color de tostado con el botón Color (14).
- Si es necesario, el proceso de horneado puede retrasarse con el botón Time + (16) y el botón Time - (17).
- Pulse el botón Start/Stop (12) para poner en marcha el proceso. El indicador de encendido/apagado (18) se enciende. El visor (19) muestra la cuenta atrás durante el proceso.
- Mire periódicamente por la ventana (4) para comprobar si el alimento está horneado y asegurarse de que no se queme.

Nota: En los siguientes modos de horneado, sonarán pitidos durante el proceso de horneado para avisarle de añadir ingredientes: Basic, French, Whole wheat, Cake, Sandwich, Gluten free.
Nota: Puede escapar vapor por la tapa durante el proceso de horneado. Esto es algo normal.
- Una vez finalizado el proceso, sonarán diez pitidos para indicar el final del mismo.
- El aparato mantendrá los alimentos calientes durante un máximo de 60 minutos.
- Sonará un pitido para indicar el final del proceso.
- El indicador de encendido/apagado (18) se apaga.

Nota: El aparato no mantendrá los alimentos calientes en los siguientes modos de horneado: Dough, Jam, Knead, Yogurt. Una vez finalizado el proceso, sonará un pitido para indicar el final del mismo. El indicador de encendido/apagado (18) se apaga.
Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:
- Utilice guantes de horno para sacar el recipiente para pan de la cámara de horneado y el pan del recipiente para pan. El recipiente para pan se calienta mucho durante el uso.
- Desbloquee el recipiente para pan (6) girándolo en sentido antihorario. Retire el recipiente para pan (6) de la cámara de horneado (5) con el asa del recipiente para pan (7).
- Retire el pan del recipiente para pan (6). En caso necesario, utilice una espátula de goma o plástico.
  - Nota: Si la paleta de amasado se queda en el recipiente para pan, llene el recipiente de agua caliente para retirar la paleta de amasado. 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, utilice preferiblemente azúcar blanco, azúcar moreno o miel. No utilice azúcar refinado ni en terrones.
- Si utiliza sal, la levadura fermentará mejor y el pan tendrá mejor gusto.
- Si utiliza 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.
- 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
- El aparato está equipado con una función de memoria. Si se interrumpe el suministro eléctrico, el proceso de horneado continuará automáticamente tras 10 minutos, incluso sin pulsar el botón Start/Stop (12).
- Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:
- Si el suministro eléctrico se interrumpe durante más de 10 minutos, la función de memoria no funcionará. Retire los ingredientes antiguos del recipiente para pan (6). (¡No utilice estos ingredientes antiguos con otros fines de preparación!) Ponga ingredientes nuevos en el recipiente para pan (6). Vuelva a poner en marcha el aparato. Si la masa aún no está en la fase de fermentación cuando se interrumpe el suministro eléctrico, puede pulsar el botón Start/Stop (12) para continuar el programa desde el principio.

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

RECETAS

Esta lista de recetas ofrece un pequeño resumen de las recetas especialmente creadas para el aparato. Para otras recetas, consulte un libro de recetas para panificadoras.
Cuando elabore las recetas, debe utilizar el vaso medidor y la cuchara dosificadora suministrados para mantener las medidas correctas.
Pan:
Pan blanco

Ingredientes	Cantidad
Harina con alto contenido en gluten	**2,25 tazas**
Levadura seca activa	**1,25 cucharada**
Sal	**- 1 cucharada**
Azúcar	**1,5 cucharadas**
Leche desnatada en polvo	**- 1 cucharada**
Aceite	**1 cucharada**
Agua	**0,75 taza + 1 cucharada**

Nota: Los ingredientes y cantidades son aplicables a los siguientes modos de horneado: BÁSICO. Otros ingredientes y cantidades pueden ser aplicables a los siguientes modos de horneado: ULTRA RÁPIDO-I / ULTRA RÁPIDO-II.
Pan de maíz

Ingredientes	Cantidad
Harina con alto contenido en gluten	**2 tazas**
Harina de maíz	**0,25 taza**
Levadura seca activa	**1,5 cucharada**
Sal	**1 cucharada**
Azúcar	**2 cucharadas**
Leche desnatada en polvo	**0,75 taza**
Aceite	**2 cucharadas**
Huevos	**1**
Agua	**0,75 taza + 1 cucharada**

Nota: Los ingredientes y cantidades son aplicables a los siguientes modos de horneado: BÁSICO. Otros ingredientes y cantidades pueden ser aplicables a los siguientes modos de horneado: ULTRA RÁPIDO-I / ULTRA RÁPIDO-II.
Pan de nueces

Ingredientes	Cantidad
Harina con alto contenido en gluten	**2 tazas**
Levadura seca activa	**1,5 cucharada**
Sal	**1 cucharada**
Azúcar	**1,5 cucharadas**
Leche desnatada en polvo	**1 cucharada**
Aceite	**1 cucharada**
Nueces (picadas)	**0,33 taza**
Agua	**0,75 taza**

Nota: Los ingredientes y cantidades son aplicables a los siguientes modos de horneado: DULCE.
Pan francés

Ingredientes	Cantidad
Harina con alto contenido en gluten	**2,25 tazas**
Levadura seca activa	**1,25 cucharada**
Sal	**1 cucharada**
Azúcar	**1 cucharada**
Aceite	**1 cucharada**
Agua	**0,75 taza + 2 cucharadas**

Nota: Los ingredientes y cantidades son aplicables a los siguientes modos de horneado: FRANCÉS.
Pan-de trigo integral

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

Nota: Los ingredientes y cantidades son aplicables a las siguientes modalidades de horneado: INTEGRAL.
Pan sin gluten:
Nota: Los ingredientes y cantidades son aplicables a las siguientes modalidades de horneado: SIN GLUTEN.
Pan blanco

Ingredientes	Cantidad
Harina de arroz blanco	**1,5 tazas**
Harina de soja	**2 cucharadas**
Harina de patata	**0,5 taza**

Harina de tapioca	**- 3 cucharadas**
Goma xantana	**1 cucharada**
Levadura de fermentación rápida	**1,5 cucharada**
Sal	**1 cucharada**
Azúcar	**2 cucharadas**
Leche desnatada en polvo	**- 6 cucharadas**
Aceite	**2 cucharadas**
Vinagre de sidra	**0,5 cucharada**
Huevos (XL)	**2**
Agua	**0,5 taza + 3 cucharadas**

Pan de maíz

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

Pan de nueces

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

Masa:
Nota: Los ingredientes y cantidades son aplicables a los siguientes modos de horneado: MASA.
Masa de pasta

Ingredientes	Cantidad
Harina común	**1 taza**
Harina de sémola	**0,5 taza**
Sal	**0,5 cucharada**
Aceite de oliva	**1 cucharada**
Huevos (batidos)	**1**
Agua	**0,25 taza**

Masa de pizza

Ingredientes	Cantidad
Harina con alto contenido en gluten	**2,25 tazas**
Levadura seca activa	**1 cucharada**
Sal	**0,5 cucharada**
Azúcar	**1 cucharada**
Aceite de oliva	**1 cucharada**
Agua	**0,75 taza**

Masa de panecillo

Ingredientes	Cantidad
Harina con alto contenido en gluten	**2 tazas**
Levadura seca activa	**2,25 cucharadas**
Sal	**1 cucharada**
Azúcar	**2 cucharadas**
Agua	**0,75 taza**

Mermelada:
Nota: Los ingredientes y cantidades son aplicables a los siguientes modos de horneado: MERMELADA.
Mermelada de fresa

Ingredientes	Cantidad
Fresas congeladas (descongeladas, trituradas)	**225 g**
Fresas (frescas)	**2 tazas**
Pectina seca	**Paquete de 0,5**
Azúcar	**0,75 taza**
Zumo de limón	**1,5 cucharada**

Pan rápido:
Nota: Los ingredientes y cantidades son aplicables a los siguientes modos de horneado: RÁPIDO.
Pan rápido tipo muffin

Ingredientes	Cantidad
Harina común	**1,25 tazas**
Levadura en polvo	**- 4 cucharadas**
Extracto de vainilla	**0,5 cucharada**
Sal	**0,25 cucharadita**
Azúcar	**6 cucharadas**
Leche desnatada en polvo	**2 cucharadas**
Mantequilla (ablandada)	**0,5 taza**
Huevos (XL)	**2**

Pan rápido con pasas

Ingredientes	Cantidad
Harina común	**1,25 tazas**
Levadura en polvo	**- 4 cucharadas**
Extracto de vainilla	**0,5 cucharada**
Sal	**0,25 cucharadita**
Azúcar	**6 cucharadas**
Leche	**0,5 taza**
Mantequilla (ablandada)	**0,5 taza**
Huevos (XL)	**2**
Pasas	**0,25 taza**

Bizcocho:
Nota: Los ingredientes y cantidades son aplicables a los siguientes modos de horneado: BIZCOCHO.
Bizcocho normal

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

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

MEDIO AMBIENTE

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

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

PT Manual de Instruções

SEGURANÇA
- O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos se você 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 pode 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.
  - Ambientes de dormida e pequeno almoço.
  - Quintas.

Este produto cumpre os requisitos de conformidade dos regulamentos ou diretivas europeias aplicáveis.

The Green Dot é uma marca comercial registada da Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH e é uma marca comercial protegida em todo o mundo. O logótipo só poderá ser usado pelos clientes da DSD GmbH que detenham um contrato de marca comercial válido ou por empresas envolvidas na gestão de resíduos, no território da República Federal da Alemanha. Isto também se aplica à reprodução do logótipo por terceiros num dicionário, enciclopédia ou base de dados eletrónica que contenha um manual de referência.

Recolha separada/Consulte as diretrizes da sua autarquia local.

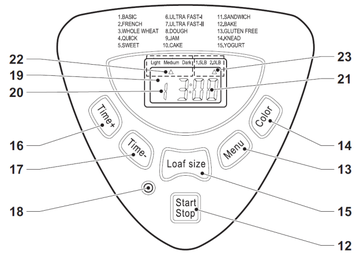
Os materiais do produto e da embalagem são recicláveis e estão sujeitos à responsabilidade alargada do fabricante. Elimine-os em separado, seguindo os símbolos ilustrados na embalagem, para um tratamento de resíduos mais correto. O logótipo Triman apenas é válido em França.

O símbolo, logótipo ou ícone universal de reciclagem é um símbolo internacionalmente reconhecido que é usado para designar materiais recicláveis. O símbolo de reciclagem é do domínio público e não é uma marca comercial.

Os resíduos de produtos elétricos não devem ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos. Recicle-os nos centros competentes existentes. Para aconselhamento sobre reciclagem, consulte as autoridades locais ou o revendedor local.

Este símbolo é usado para marcar materiais que se destinam a entrar em contacto com alimentos na União Europeia, conforme definido no regulamento (CE) n.º 1935/2004.

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS
1. Painel de operações
2. Tampa
3. Pega da tampa
4. Janela de visualização
5. Compartimento de cozedura
6. Cuba de pão
7. Pega da cuba de pão
8. Misturadora
9. Copo de medição
10. Colher de medição
11. Gancho



Painel de operações
12. Botão Start/Stop
13. Botão Menu
14. Botão Color
15. Botão Loaf size
16. Botão Time +
17. Botão Time -
18. Indicador de ligado/desligado
19. Visor
20. Indicador do modo de cozedura
21. Indicador do tempo de cozedura
22. Indicador da cor de tostagem
23. 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: BAKE.
- 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.
- Prima repetidamente 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 selecionar 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.
- Observe 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 o fim do processo.
- 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.
- Desbloqueie 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 água.
- 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 prosseguir automaticamente após 10 minutos, mesmo sem premir o botão Start/Stop (12).
- Antes de continuar, tem de ler com atenção as seguintes instruções:
- Se a alimentação elétrica for interrompida durante mais de 10 minutos, a função de memória não irá funcionar. Retire os ingredientes usados da cuba de pão (6). (Não utilize os ingredientes usados para outras finalidades de cozedura!) Coloque novos ingredientes na cuba de pão (6). Reinicie o aparelho. Se a massa ainda não estiver na fase de levedura quando a alimentação elétrica for interrompida, pode premir o botão Start/Stop (12) para continuar o programa a partir do início.

Mensagens de erro
- Se o visor apresentar "HHH" depois de premir o botão Start/Stop (12), a temperatura no compartimento de cozedura é demasiado elevada. O aparelho não funcionará até arrefecer. Abra a tampa e deixe o aparelho arrefecer durante 10 a 20 minutos.
- Se o visor (19) apresentar "EEE" depois de premir o botão Start/Stop (12), o sensor da temperatura está desligado. Solicite que o sensor da temperatura seja verificado por um agente autorizado.

RECEITAS

Esta lista de receitas oferece uma pequena visão geral das receitas criadas especificamente para o aparelho. Para outras receitas, consulte um livro de receitas para máquinas de fazer pão.
Para manter as medidas corretas, as receitas devem ser feitas com o copo medidor e a colher medidora fornecidos.
Pão:
Pão branco

Ingredientes	Quantidade
Farinha com elevado teor de glúten	**2,25 chávenas**
Fermento biológico ativo seco	**1,25 colher de chá**
Sal	**1 colher de chá**
Açúcar	**1,5 colheres de sopa.**
Leite em pó desnatado	**1 colher de sopa.**
Óleo	**1 colher de sopa.**
Água	**0,75 chávena + 1 colher de sopa.**

Nota: Os ingredientes e as quantidades são aplicáveis aos seguintes modos de cozedura: BASIC. Outros ingredientes e quantidades podem ser aplicáveis aos seguintes modos de cozedura: ULTRA FAST-I / ULTRA FAST-II.
Pão de milho

Ingredientes	Quantidade
Farinha com elevado teor de glúten	**2 chávenas**
Farinha de milho	**0,25 chávena**
Fermento biológico ativo seco	**1,5 colher de chá.**
Sal	**1 colher de chá**
Açúcar	**2 colheres de sopa**
Leite em pó desnatado	**0,75 chávena**
Óleo	**2 colheres de sopa**
Ovos	**1**
Água	**0,75 chávena + 1 colher de sopa.**

Nota: Os ingredientes e as quantidades são aplicáveis aos seguintes modos de cozedura: BASIC. Podem ser aplicáveis outros ingredientes e quantidades aos seguintes modos de cozedura: ULTRA FAST-I / ULTRA FAST-II.
Pão de nozes

Ingredientes	Quantidade
Farinha com elevado teor de glúten	**2 chávenas**
Fermento biológico ativo seco	**1,5 colher de chá.**
Sal	**1 colher de chá**
Açúcar	**1,5 colheres de sopa.**
Leite em pó desnatado	**1 colher de sopa.**
Óleo	**1 colher de sopa.**
Nozes (picadas)	**0,33 chávena**
Água	**0,75 chávena**

Nota: Os ingredientes e as quantidades são aplicáveis aos seguintes modos de cozedura: SWEET.
Pão francês

Ingredientes	Quantidade
Farinha com elevado teor de glúten	**2,25 chávenas**
Fermento biológico ativo seco	**1,25 colher de chá**
Sal	**1 colher de chá**
Açúcar	**1 colher de sopa.**
Óleo	**1 colher de sopa.**
Água	**0,75 chávena + 2 colheres de sopa**

Nota: Os ingredientes e as quantidades são aplicáveis aos seguintes modos de cozedura: FRENCH.
Pão de trigo integral

Ingredientes	Quantidade
Farinha de trigo integral	**2,25 chávenas**
Fermento biológico ativo seco	**2,25 colheres de chá**
Sal	**1 colher de chá**
Açúcar mascavado	**2 colheres de sopa**
Óleo	**2 colheres de sopa**
Água	**0,75 chávena**

Nota: Os ingredientes e as quantidades são aplicáveis aos seguintes modos de cozedura: WHOLE WHEAT.
Pão sem glúten:
Nota: Os ingredientes e as quantidades são aplicáveis aos seguintes modos de cozedura: GLUTEN FREE.
Pão branco

Ingredientes	Quantidade
Farinha de arroz branco	**1,5 chávenas**
Farinha de soja	**2 colheres de sopa**
Farinha de batata	**0,5 chávena**
Farinha de tapioca	**3 colheres de sopa**
Goma xantana	**1 colher de chá**
Levedura instantânea	**1,5 colher de chá.**
Sal	**1 colher de chá**
Açúcar	**2 colheres de sopa**
Leite em pó desnatado	**6 colheres de sopa**
Óleo	**2 colheres de sopa**
Vinagre de sidra	**0,5 colher de chá**
Ovos (XL)	**2**
Água	**0,5 chávena + 3 colheres de sopa**

Pão de milho

Ingredientes	Quantidade
Farinha de arroz branco	**1,5 chávenas**
Farinha de tapioca	**2 colheres de sopa**
Farinha de milho	**0,75 chávena**
Goma xantana	**1 colher de chá**
Levedura instantânea	**1,5 colher de chá.**
Sal	**1 colher de chá**
Açúcar mascavado	**4 colheres de chá**
Leite em pó desnatado	**6 colheres de sopa**
Óleo	**2 colheres de sopa**
Vinagre de sidra	**0,5 colher de chá**
Ovos (XL)	**2**
Água	**0,5 chávena + 6 colheres de sopa**

Pão de nozes

Ingredientes	Quantidade

PRINCESS®

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
FI Ohjekirja

Bread Maker Black
01.152009.01.001

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 SÚČASTÍ / OSIEN KUVAUKSET

IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT
WWW.PRINCESSHOME.EU/NL-NL/CUSTOMERSERVICE/ACCESSORIES-SPAREPARTS
FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!

© Princess 2024 | Swaardvenstraat 65
5048 AV Tilburg | The Netherlands | www.princesshome.eu

Farinha de arroz branco	**1,5 chávenas**
Farinha de batata	**0,5 chávena**
Farinha de tapioca	**0,25 chávena**
Goma xantana	**1 colher de chá**
Levedura instantânea	**1,5 colher de chá.**
Sal	**1 colher de chá**
Açúcar	**2 colheres de sopa**
Leite em pó desnatado	**0,5 colheres de sopa**
Óleo	**2 colheres de sopa**
Vinagre de sidra	**0,5 colher de chá**
Raspa de limão	**1,5 colher de chá.**
Ovos (XL)	**2**
Água	**0,75 chávena + 2 colheres de sopa**

Massa:
Nota: Os ingredientes e as quantidades são aplicáveis aos seguintes modos de cozedura: DOUGH.
Massa para macarrão

Ingredientes	Quantidade
Farinha para todos os fins	**1 chávena**
Farinha de sêmola	**0,5 chávena**
Sal	**0,5 colher de chá**
Azeite	**1 colher de sopa.**
Ovos (batidos)	**1**
Água	**0,25 chávena**

Massa para pizza

Ingredientes	Quantidade
Farinha com elevado teor de glúten	**2,25 chávenas**
Fermento biológico ativo seco	**1 colher de chá**
Sal	**0,5 colher de chá**
Açúcar	**1 colher de sopa.**
Azeite	**1 colher de sopa.**
Água	**0,75 chávena**

Massa de bagel

Ingredientes	Quantidade
Farinha com elevado teor de glúten	**2 chávenas**
Fermento biológico ativo seco	**2,25 colheres de chá**
Sal	**1 colher de chá**
Açúcar	**2 colheres de sopa**
Água	**0,75 chávena**

Compota:
Nota: Os ingredientes e as quantidades são aplicáveis aos seguintes modos de cozedura: JAM.
Doce de morango

Ingredientes	Quantidade
Morangos congelados (descongelados, triturados)	**225 g**
Morangos (frescos)	**2 chávenas**
Pectina seca	**0,5 pacote**
Açúcar	**0,75 chávena**
Sumo de limão	**1,5 colher de chá.**

Pão rápido:
Nota: Os ingredientes e as quantidades são aplicáveis aos seguintes modos de cozedura: QUICK.
Pão de muffin rápido

Ingredientes	Quantidade
Farinha para todos os fins	**1,25 chávenas**
Fermento em pó	**2 colheres de chá**
Extrato de baunilha	**0,5 colher de chá**
Sal	**0,25 colher de chá**
Açúcar	**6 colheres de sopa**
Leite em pó desnatado	**2 colheres de sopa**
Manteiga (amolecida)	**0,5 chávena**
Ovos (XL)	**2**

Pão rápido de passas

Ingredientes	Quantidade
Farinha para todos os fins	**1,25 chávenas**
Fermento em pó	**2 colheres de chá**
Extrato de baunilha	**0,5 colher de chá**
Sal	**0,25 colher de chá**
Açúcar	**6 colheres de sopa**
Leite	**0,5 chávena**
Manteiga (amolecida)	**0,5 chávena**
Ovos (XL)	**2**
Passas	**0,25 chávena**

Bolo:
Nota: Os ingredientes e as quantidades são aplicáveis aos seguintes modos de cozedura: CAKE.
Bolo normal

Ingredientes	Quantidade
Mistura para bolos (qualquer sabor)	**65 g**
Óleo vegetal	**0,33 chávena**
Ovos (XL)	**3**
Água	**1,25 chávenas**

LIMPEZA E MANUTENÇÃO
- Desligue sempre o aparelho da tomada eléctrica e deixe-o arrefecer completamente antes de o limpar.
- Limpe o exterior com um pano húmido. Nunca utilize produtos de limpeza ásperos e abrasivos, esfregões ou palha de aço, que podem danificar o aparelho. Nunca mergulhe o aparelho na água ou noutro líquido.
- Seque bem o exterior do aparelho com um pano limpo e seco.
- Limpe a tampa e o compartimento de cozedura com um pano macio e húmido. Seque bem a tampa e o compartimento de cozedura com um pano limpo e seco.
- Lave a cuba de pão em água com detergente. Seque bem a cuba de pão com um pano seco e limpo.
- Se a misturadora estiver obstruída, limpe-a com um palito de madeira ou plástico. Lave a misturadora em água com detergente. Seque bem a misturadora com um pano seco e limpo.
- Não utilize objetos pontiagudos para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza de fornos para limpar o interior do aparelho.

AMBIENTE
Este aparelho não deve ser depositado no lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve ser entregue num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos eléticos e eletrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar aparelhos domésticos usados, está a contribuir de forma significativa para a proteção do nosso ambiente. Solicite às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

Assistência
Encontra todas as informações e peças de substituição disponíveis em www.princesshome.eu!

IT Istruzioni per l'uso

SICUREZZA
- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti la mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da personale con qualifiche analoghe per evitare rischi.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Questo apparecchio è destinato a un uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore agli 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia almeno che non abbiano più di 8 anni e non siano controllati.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa di rete dotata di messa a terra (per elettrodomestici di classe I).
- Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- Per evitare rischi di incendio o scossa elettrica, non esporre questo apparecchio alla pioggia o all'umidità.
- La superficie può riscaldarsi molto durante l'uso.
- Questo apparecchio è concepito per uso domestico e applicazioni simili come:
  - Aree cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.
  - Per i clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
  - Ambienti di tipo Bed and breakfast.
  - Fattorie.

Questo prodotto è conforme alle prescrizioni applicabili contenute nelle normative o direttive europee.

The Green Dot è un marchio registrato di Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH ed è protetto come marchio in tutto il mondo. Il logo può essere utilizzato unicamente dai clienti di DSD GmbH titolari di un valido contratto di utilizzo del marchio o da società di gestione dei rifiuti impegnate all'interno della Repubblica Federale di Germania. Quanto sopra si applica anche alla riproduzione del logo da parte di terzi in un dizionario, un'enciclopedia o una banca dati elettronica contenente un manuale di riferimento.

Raccolta differenziata dei rifiuti / Controlla le linee guida del tuo commune

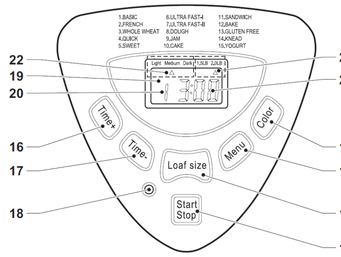
Il prodotto e i materiali di imballaggio sono riciclabili, a condizione che la responsabilità del produttore sia estesa. Smaltirli separatamente, seguendo i simboli di imballaggio illustrati, per un ottimale trattamento dei rifiuti. Il logo Triman è valido solo in Francia.

Il simbolo, il logo o l'icona del riciclaggio universale è un emblema riconosciuto a livello internazionale utilizzato per designare i materiali riciclabili. Il simbolo del riciclaggio è di dominio pubblico e non è un marchio.

I rifiuti elettrici non vanno smaltiti insieme ai rifiuti domestici. Provvedere al riciclo dove esistono strutture. Effettuare la verifica presso l'autorità locale o il negozio in loco per ottenere consigli sul riciclaggio.

Questo simbolo è utilizzato per marcare i materiali destinati al contatto con gli alimenti nell'Unione Europea come stabilito dal Regolamento (CE) N° 1935/2004.

DESCRIZIONE DELLE PARTI
1. Pannello comandi
2. Coperchio
3. Maniglia del coperchio
4. Finestra di ispezione
5. Vano di cottura
6. Cestello del pane
7. Maniglia del cestello del pane
8. Pala impastatrice
9. Misurino
10. Dosatore
11. Gancio



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

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

USO
Impostazione della modalità di cottura
È possibile impostare la modalità di cottura utilizzando il tasto MENU (13). L'indicatore della modalità di cottura (20) mostra la modalità di cottura selezionata.
- Per impostare la corretta modalità di cottura, consultare la tabella sottostante.
- Premere ripetutamente il tasto MENU (13) per impostare la modalità di cottura. Ad ogni pressione del tasto l'apparecchio emetterà un bip.

Nota: Se è stata raggiunta l'ultima impostazione, è comunque possibile cambiare l'impostazione. Premere il tasto MENU (13) per tornare alla prima impostazione.

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

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

Impostazione della doratura
È possibile impostare la doratura utilizzando il tasto COLOR (14). L'indicatore di doratura (22) segnala il livello di doratura: light / medium / dark (chiara / media / scura).
Nota: La doratura non può essere impostata con le seguenti modalità di cottura: dough / jam / cake / sandwich / bake / knead / yogurt.
- Premere ripetutamente il tasto COLOR (14) per impostare la doratura. Ad ogni pressione del tasto l'apparecchio emetterà un bip.

Nota: Se è stata raggiunta l'ultima impostazione, è comunque possibile cambiare l'impostazione. Premere il tasto COLOR (14) per tornare alla prima impostazione.

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

Nota: Se è stata raggiunta l'ultima impostazione, è comunque possibile cambiare l'impostazione. Premere il tasto LOAF SIZE (15) per tornare alla prima impostazione.

Ritardare il processo di cottura
L'apparecchio è dotato di una funzione di avvio posticipato (massimo 13 ore) per programmare l'orario di avvio del processo di cottura.
Il processo di cottura può essere visualizzato utilizzando il tasto TIME + (16) e il tasto TIME - (17). L'indicatore del tempo di cottura (21) mostra il tempo di cottura.
Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:
- Non posticipare il processo di cottura di ricette con ingredienti deperibili (uova, formaggio, latte fresco, ecc.).

Nota: Il processo di cottura può essere visualizzato esclusivamente nelle seguenti modalità di cottura: Basic / French / Whole wheat / Quick / Sweet / Dough / Cake / Sandwich / Bake / Gluten free.
- Premere il tasto TIME + (16) per aumentare il tempo di 10 minuti. Mantenere premuto il tasto per selezionare più velocemente.
- Premere il tasto TIME - (17) per ridurre il tempo di 10 minuti. Mantenere premuto il tasto per selezionare più velocemente.

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

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

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

Nota: Nelle seguenti modalità di cottura, l'apparecchio emette alcuni bip durante la cottura per segnalare di aggiungere ingredienti: BASIC / FRENCH / WHOLE WHEAT / CAKE / SANDWICH / GLUTEN FREE.
Nota: Durante il processo di cottura dal coperchio può fuoriuscire vapore. Ciò rientra nel normale funzionamento.
- Quando il processo è completato, l'apparecchio emette dieci bip per indicare la fine del processo.
- L'apparecchio manterrà la preparazione calda per un massimo di 60 minuti.
- Viene emesso un bip per indicare la fine del processo.
- La spia acceso/spento (18) si spegne.

Nota: Con le seguenti modalità di cottura l'apparecchio non attiva la modalità di mantenimento in caldo: DOUGH / JAM / KNEAD / YOGURT. Quando il processo è completato, viene emesso un bip per indicare la fine del processo. La spia acceso/spento (18) si spegne.
Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:
- Utilizzare guanti da forno per estrarre il cestello del pane dal vano di cottura e il pane dal cestello. Durante l'uso, il cestello del pane e il pane diventano estremamente caldi.
- Sbloccare il cestello del pane (6) ruotandolo in senso antiorario. Rimuovere il cestello del pane (6) dal vano di cottura (5) utilizzando l'apposita maniglia (7).
- Estrarre il pane dal cestello (6). Se necessario, utilizzare una spatola in gomma o plastica.
  - Nota: Se la pala impastatrice rimane nel cestello del pane, riempirlo con acqua calda per estrarla. Non utilizzare oggetti metallici o appuntiti per rimuovere la pala impastatrice.
  - Se la pala impastatrice rimane incastrata nel pane, utilizzare il gancio (11) per rimuoverla. Non utilizzare oggetti metallici o appuntiti per rimuovere la pala impastatrice.
- Scollegare la spina dalla presa elettrica. Il display (19) si spegne.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.

Consigli generali
- Assicurarsi che gli ingredienti siano di ottima qualità e a temperatura ambiente.
- Collocare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
- Se il vano di cottura è ancora caldo, farlo raffreddare completamente prima dell'uso.
- Collocare gli ingredienti nel cestello del pane nell'ordine richiesto:
  - Versare gli ingredienti liquidi nel cestello del pane.
  - Versare una piccola quantità di farina nel cestello del pane.
  - Introdurre gli ingredienti solidi nel cestello del pane.
  - Versare il resto della farina nel cestello del pane. Assicurarsi che tutti gli ingredienti solidi siano coperti dalla farina.
  - Creare un piccolo incavo su un lato della farina. Versare il lievito o il lievito in polvere nell'incavo.
  - Controllare che il lievito o il lievito in polvere non entri in contatto con sale o ingredienti liquidi.
- Utilizzare preferibilmente farina specifica per pane. Utilizzando una farina pesante (farina di frumento, farina di segale, farina di mais, ecc.), il pane lieviterà in misura minore che utilizzando una farina leggera. Utilizzare la corretta quantità di farina. Se necessario, utilizzare una bilancia da cucina per misurare la quantità di farina.
- Utilizzare la corretta quantità di lievito. Utilizzare lievito secco attivo invece di lievito in polvere. Se si usa lievito fresco, utilizzare una quantità di lievito tre volte superiore a quella usata per il lievito secco e sciogliere il lievito in un poco di acqua tiepida. Assicurarsi che il lievito non entri in contatto con acqua, latte, sale o zucchero.
- Utilizzare acqua tiepida. Se possibile, utilizzare acqua di rubinetto. Per utilizzare uova, romperle ed aggiungerle all'acqua.
- È possibile utilizzare latte fresco o latte in polvere. Per utilizzare latte in polvere, scioglierlo nella quantità d'acqua necessaria. Se si desidera aggiungere acqua al latte fresco, la quantità totale di acqua e latte deve essere uguale alla quantità richiesta dalla ricetta.
- Se richiesto, utilizzare preferibilmente zucchero bianco, zucchero scuro o miele. Non utilizzare zucchero raffinato o cubetti di zucchero.
- Utilizzando un po' di sale, si avrà una migliore lievitazione ed il pane risulterà più saporito.
- Utilizzando burro o olio, il pane risulterà più soffice e più gustoso. Per utilizzare il burro, tagliarlo in piccoli pezzi o attendere che si ammorbidisca.
- Mantenere il coperchio chiuso durante il processo di cottura.
- Al completamento del processo di cottura, utilizzare guanti da forno per estrarre il cestello del pane dal vano di cottura e il pane dal cestello.
- Lasciar raffreddare il pane prima di tagliarlo in fette. Se si desidera consumare il pane quando è ancora caldo, si raccomanda di tagliarlo in fette di 2,5 cm.
- Utilizzare un coltello a lama seghettata o un coltello elettrico per tagliare il pane in fette.
- Conservare il pane in un contenitore ermeticamente sigillato per mantenerlo fresco il più a lungo possibile (circa 2 giorni). Se il pane contiene uova, deve essere consumato nello stesso giorno. Se il pane non contiene né burro né olio, deve essere consumato nello stesso giorno. Non conservare il pane in frigorifero.
- Per conservare il pane nel congelatore, avvolgerlo in un sacchetto per congelare prima di collocarlo nel congelatore.

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

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

RICETTE

Questo elenco di ricette fornisce una piccola panoramica delle ricette create appositamente per l'apparecchio. Per altre ricette, consulta un ricettario per macchine del pane.
Le ricette devono essere realizzate con il misurino e il cucchiaio in dotazione per mantenere le misure corrette.
Pane:
Pane bianco

Ingredienti	Quantità
Farina ad alto contenuto di glutine	**2,25 tazze**
Lievito attivo essiccato	**1,25 cucchiaini**
Sale	**1 cucchiaino**
Zucchero	**1,5 cucchiai**
Latte scremato in polvere	**1 cucchiaio**
Olio	**1 cucchiaio**
Acqua	**0,75 tazze + 1 cucchiaio**

Nota: gli ingredienti e le quantità sono applicabili alle seguenti modalità di cottura: BASE. Altri ingredienti e quantità possono essere applicati alle seguenti modalità di cottura: ULTRA FAST-I / ULTRA FAST-II.
Pane di mais

Ingredienti	Quantità
Farina ad alto contenuto di glutine	**2 tazze**
Farina di mais	**0,25 tazze**
Lievito attivo essiccato	**1,5 cucchiaini**
Sale	**1 cucchiaino**
Zucchero	**2 cucchiai**
Latte scremato in polvere	**0,75 tazze**
Olio	**2 cucchiai**

Uova	**1**
Acqua	**0,75 tazze + 1 cucchiaio**

Nota: gli ingredienti e le quantità sono applicabili alle seguenti modalità di cottura: BASE. Altri ingredienti e quantità possono essere applicati alle seguenti modalità di cottura: ULTRA FAST-I / ULTRA FAST-II.
Pane alle noci

Ingredienti	Quantità
Farina ad alto contenuto di glutine	**2 tazze**
Lievito attivo essiccato	**1,5 cucchiaini**
Sale	**1 cucchiaino**
Zucchero	**1,5 cucchiai**
Latte scremato in polvere	**1 cucchiaio**
Olio	**1 cucchiaio**
Noci (tritate)	**0,33 tazze**
Acqua	**0,75 tazze**

Nota: gli ingredienti e le quantità sono applicabili alle seguenti modalità di cottura: DOLCE.
Pane francese

Ingredienti	Quantità
Farina ad alto contenuto di glutine	**2,25 tazze**
Lievito attivo essiccato	**1,25 cucchiaini**
Sale	**1 cucchiaino**
Zucchero	**1 cucchiaio**
Olio	**1 cucchiaio**
Acqua	**0,75 tazze + 2 cucchiai**

Nota: gli ingredienti e le quantità sono applicabili alle seguenti modalità di cottura: FRANCESE.
Pane integrale

Ingredienti	Quantità
Farina integrale	**2,25 tazze**
Lievito attivo essiccato	**2,25 cucchiaini**
Sale	**1 cucchiaino**
Zucchero di canna	**2 cucchiai**
Olio	**2 cucchiai**
Acqua	**0,75 tazze**

Nota: gli ingredienti e le quantità sono applicabili alle seguenti modalità di cottura: GRANO INTEGRALE.
Pane senza glutine:
Nota: gli ingredienti e le quantità sono applicabili alle seguenti modalità di cottura: SENZA GLUTINE.
Pane bianco

Ingredienti	Quantità
Farina di riso bianco	**1,5 tazze**
Farina di soia	**2 cucchiai**
Farina di patate	**0,5 tazze**
Farina di tapioca	**3 cucchiai**
Gomma di xantano	**1 cucchiaino**
Lievito a lievitazione rapida	**1,5 cucchiaini**
Sale	**1 cucchiaino**
Zucchero	**2 cucchiai**
Latte scremato in polvere	**6 cucchiai**
Olio	**2 cucchiai**
Aceto di mele	**0,5 cucchiaini**
Uova (XL)	**2**
Acqua	**0,5 tazze + 3 cucchiai**

Pane di mais

Ingredienti	Quantità
Farina di riso bianco	**1,5 tazze**
Farina di tapioca	**2 cucchiai**
Farina di mais	**0,75 tazze**
Gomma di xantano	**1 cucchiaino**
Lievito a lievitazione rapida	**1,5 cucchiaini**
Sale	**1 cucchiaino**
Zucchero di canna	**4 cucchiai**
Latte scremato in polvere	**6 cucchiai**
Olio	**2 cucchiai**
Aceto di mele	**0,5 cucchiaini**
Uova (XL)	**2**
Acqua	**0,5 tazze + 6 cucchiai**

Pane alle noci

Ingredienti	Quantità
Farina di riso bianco	**1,5 tazze**
Farina di patate	**0,5 tazze**
Farina di tapioca	**0,25 tazze**
Gomma di xantano	**1 cucchiaino**
Lievito a lievitazione rapida	**1,5 cucchiaini**
Sale	**1 cucchiaino**
Zucchero di canna	**4 cucchiai**
Latte scremato in polvere	**0,5 cucchiai**
Olio	**2 cucchiai**
Acqua	**0,75 tazze**

Nota: gli ingredienti e le quantità sono applicabili alle seguenti modalità di cottura: GRANO INTEGRALE.
Pane senza glutine:
Nota: gli ingredienti e le quantità sono applicabili alle seguenti modalità di cottura: SENZA GLUTINE.
Pane bianco

Ingredienti	Quantità
Farina di riso bianco	**1,5 tazze**
Farina di soia	**2 cucchiai**
Farina di patate	**0,5 tazze**
Farina di tapioca	**3 cucchiai**
Gomma di xantano	**1 cucchiaino**
Lievito a lievitazione rapida	**1,5 cucchiaini**
Sale	**1 cucchiaino**
Zucchero	**2 cucchiai**
Latte scremato in polvere	**6 cucchiai**
Olio	**2 cucchiai**
Aceto di mele	**0,5 cucchiaini**
Uova (XL)	**2**
Acqua	**0,5 tazze + 3 cucchiai**

Pane di mais

Ingredienti	Quantità
Farina di riso bianco	**1,5 tazze**
Farina di tapioca	**2 cucchiai**
Farina di mais	**0,75 tazze**
Gomma di xantano	**1 cucchiaino**
Lievito a lievitazione rapida	**1,5 cucchiaini**
Sale	**1 cucchiaino**
Zucchero di canna	**4 cucchiai**
Latte scremato in polvere	**6 cucchiai**
Olio	**2 cucchiai**
Aceto di mele	**0,5 cucchiaini**
Uova (XL)	**2**
Acqua	**0,75 tazze + 2 cucchiai**

Impasto:
Nota: gli ingredienti e le quantità sono applicabili alle seguenti modalità di cottura: IMPASTO.
Impasto per la pasta

Ingredienti	Quantità
Farina multiuso	**1 tazza**
Farina di semola	**0,5 tazze**
Sale	**0,5 cucchiaini**
Olio di oliva	**1 cucchiaio**
Uova (sbattute)	**1**
Acqua	**0,25 tazze**

Pasta per la pizza

Ingredienti	Quantità
Farina ad alto contenuto di glutine	**2,25 tazze**
Lievito attivo essiccato	**1 cucchiaino**
Sale	**0,5 cucchiaini**
Zucchero	**1 cucchiaio**
Olio di oliva	**1 cucchiaio**
Acqua	**0,75 tazze**

Pasta per bagel

Ingredienti	Quantità
Farina ad alto contenuto di glutine	**2 tazze**
Lievito attivo essiccato	**2,25 cucchiaini**
Sale	**1 cucchiaino**
Zucchero	**2 cucchiai**
Acqua	**0,75 tazze**

Confettura:
Nota: gli ingredienti e le quantità sono applicabili alle seguenti modalità di cottura: CONFETTURA.
Confettura di fragole

Ingredienti	Quantità
Fragole congelate (scongelate, tritate)	**225 g**
Fragole (fresche)	**2 tazze**
Pectina secca	**0,5 pacchetto**
Zucchero	**0,75 tazze**
Succo di limone	**1,5 cucchiaini**

Pane veloce:
Nota: gli ingredienti e le quantità sono applicabili alle seguenti modalità di cottura: VELOCE.
Muffin veloci

Ingredienti	Quantità
Farina multiuso	**1,25 tazze**
Lievito in polvere	**2 cucchiaini**
Estratto di vaniglia	**0,5 cucchiaini**
Sale	**0,25 cucchiaini**
Zucchero	**6 cucchiai**
Latte scremato in polvere	**2 cucchiai**
Burro (ammorbidito)	**0,5 tazze**
Uova (XL)	**2**

Pane veloce all'uvetta

Ingredienti	Quantità
Farina multiuso	**1,25 tazze**
Lievito in polvere	**2 cucchiaini**
Estratto di vaniglia	**0,5 cucchiaini**
Sale	**0,25 cucchiaini**
Zucchero	**6 cucchiai**
Latte	**0,5 tazze**
Burro (ammorbidito)	**0,5 tazze**
Uova (XL)	**2**
Uvetta	**0,25 tazze**

Torta:
Nota: gli ingredienti e le quantità sono applicabili alle seguenti modalità di cottura: TORTA.
Torta normale

Ingredienti	Quantità
Mix per torte (qualsiasi gusto)	**65 g**
Olio vegetale	**0,33 tazze**
Uova (XL)	**3**
Acqua	**1,25 tazze**

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

AMBIENTE

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

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

SV Instruktionshandbok

SÄKERHET
- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla in sig.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för.
- Apparaten ska inte användas av barn som är yngre än 8 år. Apparaten kan användas av barn från och med 8 års ålder och av personer med ett fysiskt, sensoriskt eller mentalt handikapp eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de risker som kan uppkomma. Barn får inte leka med apparaten. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.
- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Apparaten ska anslutas till ett vägguttag med jordad kontakt (för Klass I-apparater).
- Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.
- Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift.
- Apparaten är inte avsedd att manövreras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- För att förhindra brand eller elektriska stötar utsätt inte denna apparat för regn eller fukt.
- Ytan kan bli varm vid användning.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden, såsom:
  - Personalkök i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
  - Av gäster på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer.
  - "Bed and breakfast" och liknande boendemiljöer.
  - Bondgårdar.

Denna produkt uppfyller kraven på överensstämmelse i tillämpliga europeiska förordningar eller direktiv.

Den gröna punkten är ett registrerat varumärke som tillhör Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH och är skyddat som varumärke över hela världen. Logotypen får endast användas av kunder hos DSD GmbH som har ett giltigt avtal om användning av varumärket eller av anlitade avfallshanteringsföretag i Förbundsrepubliken Tyskland. Detta gäller även om tredje part återger logotypen i en ordbok, en uppslagsbok eller en elektronisk databas som innehåller en referensmanual.

Separat insamling / Kontrollera dina lokala kommunala riktlinjer.

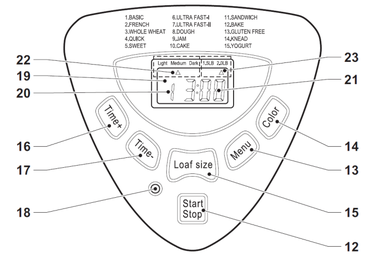
Produkten och förpackningsmaterialet är återvinningsbart och är kopplat till ett utökat tillverkaransvar. Kassera den separat och följ de illustrerade förpackningssymbolerna för bättre avfallshantering. Triman-logotypen är endast giltig i Frankrike.

Den universella återvinningssymbolen, logotypen eller ikonen är en internationellt erkänd symbol som används för att beteckna återvinningsbara material. Återvinningssymbolen används offentligt och är inte ett varumärke.

Elektriska avfallsprodukter får inte slängas med hushållsavfallet. Återvinn där det finns anläggningar för det ändamålet. Kontakta din lokala myndighet eller butik för att få råd om återvinning.

Denna symbol används för att markera material som säkert kan användas i kontakt med livsmedel inom Europeiska unionen enligt definitionen i förordning (EG) nr 1935/2004.

BESKRIVNING AV DELAR
1. Manöverpanel
2. Lock
3. Lockhandtag
4. Inspektionsfönster
5. Bakningsutrymme
6. Brödpanna
7. Handtag till brödpanna
8. Knådningsskovel
9. Mätkopp
10. Mätsked
11. Krok



Manöverpanel
12. Start-/stoppknapp
13. Menyknapp
14. Färgknapp
15. Knapp för limpstorlek
16. Tidsknapp +
17. Tidsknapp –
18. På-/av-indikator
19. Display
20. Indikator för bakningsläge
21. Indikator för bakningstid
22. Indikator för rostningsfärg
23. Indikator för limpstorlek

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

ANVÄNDNING
Ställa in bakningsläget.
Bakningsläget kan ställas in med menyknappen (13). Indikatorn för bakningsläge (20) visar bakningsläget.
- Se tabellen nedan för inställning av korrekt bakningsläge.
- Tryck upprepat på menyknappen (13) för att ställa in önskad bakningsläge. Apparaten piper varje gång du trycker på knappen.

Obs! Om senast möjliga inställning har nåtts, är det fortfarande möjligt att justera inställningen. Tryck på menyknappen (13) för att återgå till den första inställningen.

Bakningsläge	Namn	Applikation
1	BASIC	Vita och blandade bröd, huvudsakligen bakade av vetemjöl eller rågmjöl. Brödet har en kompakt konsistens. Använd normal jäst för bakningsläget.
2	FRENCH	Lätt bröd bakat av finmalt mjöl. Brödet är oftast fluffigt och har en frasig skorpa. Bakningsläget lämpar sig inte för bakrecept som kräver smör, margarin eller mjölk.
3	WHOLE WHEAT	Tyngre bröd med tyngre typer av mjöl som kräver mera knådning och jäsning. Brödet har en kompakt konsistens.
4	QUICK	Knådning, jäsning och gräddning av bröd på kortare tid än vid användning av bakningsläget "BASIC". Brödet är normalt litet och har en tät konsistens. Använd bakpulver i stället för bakjäst.
5	SWEET.	Bröd med tillsats av sötma (socker, choklad, torra frukter eller fruktjuice). Brödet har en luftig konsistens och en lätt struktur.
6	ULTRA-FAST-I	Knådning, jäsning och gräddning av limpa (0,7 kg) på kortaste tid. Brödet är normalt mindre och grovkornigare än vid användning av bakningsläget "QUICK". Använd snabbjäsande jäst för bakningsläget.
7	ULTRA-FAST-II	Knådning, jäsning och gräddning av limpa (0,9 kg) på kortaste tid. Brödet är normalt mindre och grovkornigare än vid användning av bakningsläget "QUICK". Använd snabbjäsande jäst för bakningsläget.
8	DOUGH	Knådning och jäsning, utan gräddning. Bakning av brödrullar, pizza, ångat bröd, etc.
9	JAM	Laga sylt och marmelad.
10	CAKE	Knådning, jäsning och gräddning av kakor. Använd bakpulver i stället för bakjäst.
11	SANDWICH	Knådning, jäsning och gräddning av sandwich. Brödet har en lätt struktur och en tunn skorpa.
12	BAKE	Ytterligare gräddning av bröd som är för lätta eller inte genomgräddade, utan ytterligare knådning eller jäsning.
13	GLUTENFRI*	Glutenfri deg är normalt blötare än normal deg. Överblanda eller överknåda inte glutenfri deg. Glutenfri deg får bara jäsa en gång och kräver längre gräddningstid än vanlig deg. Tillsätt ytterligare ingredienser till grundingredienserna alldeles i början av bakningen.
14	KNEAD	Knådning utan jäsning och gräddning.
15	YOGHURT	Jäsning utan knådning och gräddning. Tillgängliga tider: 6 timmar eller 8 timmar. Tryck på tidsknappen + (16) eller tidsknappen – (17) för att välja tiden. Tryck på start-/stoppknappen (12) för att ställa in tiden.

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

Inställning av rostningsfärgen
Rostningsfärgen kan ställas in med färgknappen (14). Indikatorn för rostningsfärg (22) visar rostningsfärgen: light/medium/dark.
Obs! Rostningsfärgen kan inte ställas in för följande bakningslägen: dough/jam/cake/sandwich/bake/knead/yogurt.
- Tryck upprepat på färgknappen (14) för att ställa in rostningsfärgen. Apparaten piper varje gång du trycker på knappen.

Obs! Om senast möjliga inställning har nåtts, är det fortfarande möjligt att justera inställningen. Tryck på färgknappen (14) för att återgå till den första inställningen.

Inställning av limpstorlek
Limpstorleken kan ställas in med knappen för limpstorlek (15). Indikatorn för limpstorlek (23) visar limpstorleken: 1.5LB / 2.0LB. (0,7 kg/0,9 kg)
Obs! Limpstorleken kan bara ställas in för följande bakningslägen: Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich, Gluten free.
- Tryck upprepat på knappen för limpstorlek (15) för att ställa in limpstorleken. Apparaten piper varje gång du trycker på knappen.

Obs! Om senast möjliga inställning har nåtts, är det fortfarande möjligt att justera inställningen. Tryck på knappen för limpstorlek (15) för att återgå till den första inställningen.

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

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

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

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

Tips för användning
- Innan du börjar, ber vi dig att beakta följande detaljer:
- Före montering eller demontering, dra ut nätkontakten från vägguttaget och
- vänta tills apparaten har svalnat.
- Låt brödpannan svalna innan du tar ut brödet.
- Montera knådningsskoveln (8) på spindeln (24) i botten av brödpannan (6).
- Sätt in ingredienserna i brödpannan (6) i rätt ordning. Om nödvändigt, använd mätkoppen (10) eller mättskeden (11) för tillsättning av ingredienserna.
- Öppna luckan (2) med luckhandtaget (3).
- Montera brödpannan (6) i botten av bakningsutrymmet (5). Lås brödpannan (6) genom att vrida den medurs.
- Stäng luckan (5) med luckhandtaget (3).
- Anslut nätkontakten till vägguttaget. Apparaten piper. Displayen (19) tänds. Indikatorn för bakningsläge (20) visar "1". Indikatorn för bakningstid (21) visar "3:00". Indikatorn för rostningsfärg (22) indikerar "medium". Indikatorn för limpstorlek (23) visar "2.0LB".
- Bakningsläget kan ställas in med menyknappen (13).
- Rostningsfärgen kan ställas in med färgknappen (14).
- Bakningen kan fördröjas med tidsknappen + (16) eller tidsknappen – (17).
- Tryck på start-/stoppknappen (12) för att starta processen. På-/av-indikatorn (18) tänds. Displayen (19) räknas ner under processen.
- Titta regelbundet genom inspektionsfönstret (4) för att se om maten är klar och för att säkerställa att den inte brinner.

Obs! För följande bakningslägen, kommer det att höras pip som 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 gummi.
  - Obs! Om knådningsskoveln stannar kvar i brödpannan, fyll då brödpannan med hett vatten för att ta bort knådningsskoveln. Använd inte vassa föremål eller metallföremål till att ta bort knådningsskoveln.
  - Om knådningsskoveln stannar kvar i brödet, ta då bort knådningsskoveln med kroken (11). Använd inte vassa föremål eller metallföremål till att ta bort knådningsskoveln.
- Dra ut nätkontakten ur vägguttaget. Displayen (19) släcks.
- Låt apparaten svalna helt.

Allmänna tips
- Kontrollera att ingredienserna är av god kvalitet och har rumstemperatur.
- Placera apparaten på ett plant och stabilt underlag.
- Om bakutrymmet fortfarande är varmt, låt det svalna helt före användning.
- Sätt in ingredienserna i brödpannan i rätt ordning.
  - Häll i de flytande ingredienserna i brödpannan.
  - Häll i en lite mängd mjöl i brödpannan.
  - Häll i de fasta ingredienserna i brödpannan.
  - Häll i resten av mjölet i brödpannan. Kontrollera att alla fasta ingredienser är täckta av mjöl.
  - Gör en liten fördjupning på ena sidan av mjölet. Häll bakjästen eller bakpulvret i fördjupningen.
  - Kontrollera att bakjästen eller pulvret inte kommer i kontakt med salt eller flytande ingredienser.
- Använd lämpligen bakningsmjöl. Om du använder tungt mjöl (vete, råg, korn, etc.), kommer brödet att jäsa mindre än om du använder lätt mjöl. Använd rätt mängd mjöl. Om så erfordras, använd en köksvåg till att mäta mängden mjöl.
- Använd rätt mängd bakjäst. Använd torr, aktiv bakjäst i stället för bakpulver. Om du använder färsk jäst, använd då tre gånger så mycket som om du använder torkad jäst och lös upp jästen i lite ljummet vatten. Kontrollera att bakjästen inte kommer i kontakt med vatten, mjölk eller socker.
- Använd ljummet vatten. Använd kranvatten om så är möjligt. Om du använder ägg, knäck äggen och lägg dem i vattnet.
- Om du använder mjölk, använd då färsk mjölk eller mjölkpulver. Om du använder mjölkpulver, tillsätt då erfordrad mängd vatten till mjölkpulvret. Om du vill tillsätta vatten till 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 frysbox, 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-/stoppknappen (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!) Häll nya ingredienser i brödpannan (6). Återstarta apparaten. Om degen inte ännu är i jäsningsfasen när strömmen bryts, kan du trycka på start-/stoppknappen (12) för att fortsätta programmet från början.

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

RECEPT

Denna receptlista ger en liten översikt över recept som är speciellt skapade för apparaten. För andra recept hänvisas till en receptbok för bakmaskiner.
Recepten måste tillagas med den medföljande mätkoppen och mätskeden för att korrekta mätningar ska kunna göras.
Bröd:
Vitt bröd

Ingredienser	Mängd
Högglutenmjöl	**2,25 koppar**
Torkad aktiv bakjäst	**1,25 tsk.**
Salt	**1 tsk.**
Socker	**1,5 msk.**
Skummjölkspulver	**1 msk.**
Olja	**1 msk.**
Vatten	**0,75 kopp + 1 msk.**

Obs: Ingredienserna och mängderna gäller för följande bakningslägen: BASIC. Andra ingredienser och mängder kan gälla för följande bakningslägen: ULTRA FAST-I / ULTRA FAST-II.
Majsbröd

Ingredienser	Mängd
Högglutenmjöl	**2 koppar**
Majsmjöl	**0,25 kopp**
Torkad aktiv bakjäst	**1,5 tsk.**
Salt	**1 tsk.**
Socker	**2 tsk.**
Skummjölkspulver	**0,75 kopp**
Olja	**2 tsk.**
Ägg	**1**
Vatten	**0,75 kopp + 1 msk.**

Obs: Ingredienserna och mängderna gäller för följande bakningslägen: BASIC. Andra ingredienser och mängder kan gälla för följande bakningslägen: ULTRA FAST-I / ULTRA FAST-II.
Valnötsbröd

Ingredienser	Mängd
Högglutenmjöl	**2 koppar**
Torkad aktiv bakjäst	**1,5 tsk.**
Salt	**1 tsk.**
Socker	**1,5 msk.**
Skummjölkspulver	**1 msk.**
Olja	**1 msk.**
Valnötter (hackade)	**0,33 kopp**
Vatten	**0,75 kopp**

Obs: Ingredienserna och mängderna är tillämpliga på följande bakningslägen: SWEET.
Franskbröd

Ingredienser	Mängd
Högglutenmjöl	**2,25 koppar**
Torkad aktiv bakjäst	**1,25 tsk.**
Salt	**1 tsk.**
Socker	**1 msk.**
Olja	**1 msk.**
Vatten	**0,75 kopp + 2 msk.**

Obs: Ingredienserna och mängderna gäller för följande bakningslägen: FRENCH.
Fullkornsbröd

Ingredienser	Mängd
Fullkornsmjöl	**2,25 koppar**
Torkad aktiv bakjäst	**2,25 tsk.**
Salt	**1 tsk.**
Brunt socker	**2 tsk.**
Olja	**2 tsk.**
Vatten	**0,75 kopp**

Obs: Ingredienserna och kvantiteterna gäller för följande bakningslägen: WHOLE WHEAT.
Glutenfritt bröd:
Obs: Ingredienserna och mängderna gäller för följande bakningslägen: GLUTEN FREE.
Vitt bröd

Ingredienser	Mängd
Vitt rismjöl	**1,5 koppar**
Sojamjöl	**2 tsk.**
Potatismjöl	**0,5 kopp**
Tapiokamjöl	**3 tsk.**
Xantangummi	**1 tsk.**
Snabbjäst	**1,5 tsk.**
Salt	**1 tsk.**
Socker	**2 tsk.**
Skummjölkspulver	**6 tsk.**
Olja	**2 tsk.**
Äppelcidervinäger	**0,5 tsk.**
Ägg (XL)	**2**
Vatten	**0,5 kopp + 3 msk.**

Majsbröd

Ingredienser	Mängd
Vitt rismjöl	**1,5 koppar**
Tapiokamjöl	**2 tsk.**
Majsmjöl	**0,75 kopp**
Xantangummi	**1 tsk.**
Snabbjäst	**1,5 tsk.**
Salt	**1 tsk.**
Brunt socker	**4 tsk.**
Skummjölkspulver	**6 tsk.**
Olja	**2 tsk.**

PRINCESS®

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
FI Ohjekirja

Bread Maker Black
01.152009.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘSCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SÚČASTÍ / OSIEN KUVAUKSET

IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT
WWW.PRINCESSHOME.EU/NL-NL/CUSTOMERSERVICE/ACCESSORIES-SPAREPARTS
FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!

© Princess 2024 | Swaardvenstraat 65
5048 AV Tilburg | The Netherlands | www.princesshome.eu

Äppelcidervinäger	**0,5 tsk.**
Ägg (XL)	**2**
Vatten	**0,5 kopp + 6 msk.**

Valnötsbröd

Ingredienser	**Mängd**
Vitt rismjöl	**1,5 koppar**
Potatismjöl	**0,5 kopp**
Tapiokamjöl	**0,25 kopp**
Xantangummi	**1 tsk.**
Snabbjäst	**1,5 tsk.**
Salt	**1 tsk.**
Socker	**2 tsk.**
Skummjölkspulver	**0,5 msk.**
Olja	**2 tsk.**
Äppelcidervinäger	**0,5 tsk.**
Citronskal	**1,5 tsk.**
Ägg (XL)	**2**
Vatten	**0,75 kopp + 2 msk.**

Deg:
Obs: Ingredienserna och mängderna gäller för följande bakningslägen: DOUGH.
Pastadeg

Ingredienser	**Mängd**
Vetemjöl	**1 kopp**
Semolinamjöl	**0,5 kopp**
Salt	**0,5 tsk.**
Olivolja	**1 msk.**
Ägg (vispade)	**1**
Vatten	**0,25 kopp**

Pizzadeg

Ingredienser	**Mängd**
Högglutenmjöl	**2,25 koppar**
Torkad aktiv bakjäst	**1 tsk.**
Salt	**0,5 tsk.**
Socker	**1 msk.**
Olivolja	**1 msk.**
Vatten	**0,75 kopp**

Bageldeg

Ingredienser	**Mängd**
Högglutenmjöl	**2 koppar**
Torkad aktiv bakjäst	**2,25 tsk.**
Salt	**1 tsk.**
Socker	**2 tsk.**
Vatten	**0,75 kopp**

Syltt:
Obs: Ingredienserna och mängderna gäller för följande bakningslägen: JAM.
Jordgubbssylt

Ingredienser	**Mängd**
Frysta jordgubbar (tinade, krossade)	**225 g**
Jordgubbar (färska)	**2 koppar**
Torkad pektin	**0,5 paket**
Socker	**0,75 kopp**
Citronjuice	**1,5 tsk.**

Snabbröd:
Obs: Ingredienserna och mängderna gäller för följande bakningslägen: QUICK.
Snabbmuffins

Ingredienser	**Mängd**
Vetemjöl	**1,25 koppar**
Bakpulver	**2 tsk.**
Vaniljextrakt	**0,5 tsk.**
Salt	**0,25 tsk.**
Socker	**6 tsk.**
Skummjölkspulver	**2 tsk.**
Rumstempererat smör (mjukt)	**0,5 kopp**
Ägg (XL)	**2**

Snabbröd med russin

Ingredienser	**Mängd**
Vetemjöl	**1,25 koppar**
Bakpulver	**2 tsk.**
Vaniljextrakt	**0,5 tsk.**
Salt	**0,25 tsk.**
Socker	**6 tsk.**
Mjölk	**0,5 kopp**
Rumstempererat smör (mjukt)	**0,5 kopp**
Ägg (XL)	**2**
Russin	**0,25 kopp**

Tårta:
Obs: Ingredienserna och mängderna gäller för följande bakningslägen: CAKE.
Normal tårta

Ingredienser	**Mängd**
Tårtmix (valfri smak)	**65 g**
Vegetabilisk olja	**0,33 kopp**
Ägg (XL)	**3**
Vatten	**1,25 koppar**

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

OMGIVNING

Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbol på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på detta. Materialen 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!

PL Instrukcje użytkowania

BEZPIECZEŃSTWO
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwać urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat. Czyszczenia i konserwacji nie powinny wykonywać dzieci 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 podczas użytkowania może się rozgrzewać.
- To urządzenie zaprojektowano do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscach takich jak:
  – Pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
  – Przez klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu.
  – Ośrodki oferujące noclegi ze śniadaniem.
  – Gospodarstwa rolne.

Ten produkt spełnia wymagania zgodności z odpowiednimi europejskimi przepisami lub dyrektywami.

Zielony Punkt jest zastrzeżonym znakiem towarowym firmy Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH i jest chroniony jako znak towarowy na całym świecie. Logo może być używane wyłącznie przez klientów DSD GmbH posiadających ważną umowę o korzystaniu ze znaku towarowego lub przez zaangażowane firmy zajmujące się gospodarką odpadami na terenie Republiki Federalnej Niemiec. Dotyczy to również reprodukcji logo przez osoby trzecie w słowniku, encyklopedii lub elektronicznej bazie danych zawierającej podręcznik.

Oddzielna utylizacja / Sprawdź przepisy lokalne.

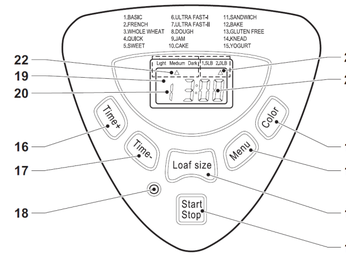
Produkt i materiały opakowaniowe nadają się do recyklingu, pod warunkiem rozszerzenia odpowiedzialności producenta. Wyrzucaj je oddzielnie, stosując się do przedstawionych symboli na opakowaniu, aby lepiej przetwarzać odpady. Logo Triman obowiązuje tylko we Francji.

Uniwersalny symbol, logo lub ikona recyklingu to uznawany na całym świecie symbol stosowany do oznaczania materiałów nadających się do recyklingu. Symbol recyklingu jest dostępny w domenie publicznej i nie jest znakiem towarowym.

Zużytych produktów elektrycznych nie należy wyrzucać razem z odpadami domowymi. Oddawaj odpady do recyklingu w odpowiednich zakładach utylizacji odpadów. Aby uzyskać informacje dotyczące recyklingu, skontaktuj się z lokalnym urzędem lub sklepem.

Ten symbol jest używany do oznaczania materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w Unii Europejskiej zgodnie z definicją w rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004.

OPIS CZĘŚCI
1. Panel obsługi
2. Pokrywa
3. Rączka pokrywy
4. Wizjer
5. Komora pieczenia
6. Misa do pieczenia chleba
7. Rączka misy do pieczenia chleba
8. Mieszadło do wyrabiania
9. Miarka
10. Łyżka do odmierzania
11. Haczyk



Panel obsługi
12. Przycisk start/stop
13. Przycisk „Menu"
14. Przycisk koloru
15. Przycisk wielkości bochenka
16. Przycisk Czas +
17. Przycisk Czas -
18. Wskaźnik wł./wył.
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 wyjmowane 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).
- Umieść wtyczkę zasilającą w gniazdku elektrycznym.
- Ustaw następujący tryb pieczenia: BAKE.
- Uruchom proces pieczenia. Urządzenie zaczyna się nagrzewać.
- Po 10 minutach wyjmij wtyczkę zasilającą z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Przy pierwszym włączeniu urządzenia pojawi się delikatny zapach. Jest to normalne, należy zapewnić odpowiednią wentylację. Zapach ten jest tymczasowy i szybko zniknie.

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

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

Tryb pieczenia	Nazwa	Zastosowanie
1	BASIC (podstawowy)	Chleby białe i mieszane, głównie z mąki pszennej lub żytniej. Chleb ma zwartą konsystencję. W tym trybie pieczenia używaj normalnych drożdży.
2	FRENCH (francuski)	Lekkie chleby z drobno zmielonej mąki. Chleb jest zwykle puszysty i ma chrupiącą skórkę. Ten tryb pieczenia nie nadaje się do przepisów, w których stosuje się 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 (ULTRASZYBKI 2)	Wyrabianie, rośnięcie i pieczenie bochenka chleba (0,9 kg) w najkrótszym czasie. Chleb jest zwykle mniejszy i twardszy niż w przypadku trybu pieczenia „QUICK". W tym trybie pieczenia używaj szybko rosnących drożdży.
8	DOUGH (surowe ciasto)	Wyrabianie i rośnięcie, bez pieczenia. Do bułek, pizzy, chleba gotowanego na parze itp.
9	JAM (dżem)	Do dżemów i marmolad.
10	CAKE (ciasto)	Wyrabianie, rośnięcie i pieczenie ciast. Zamiast drożdży używaj proszku do pieczenia.
11	SANDWICH (kanapka)	Wyrabianie, rośnięcie i pieczenie chlebów kanapkowych. Chleb ma lekką teksturę i cienką skórkę.
12	BAKE (pieczenie)	Dodatkowe pieczenie chlebów, które są zbyt słabo opieczone lub niedopieczone, bez wyrabiania i rośnięcia.
13	GLUTEN FREE* (bezglutenowe)	Surowe ciasto bezglutenowe jest zwykle bardziej wilgotne niż normalne. Ciasta bezglutenowego 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 nadwrażliwości 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 opieczenia
Kolor opieczenia można ustawić za pomocą przycisku koloru (14). Wskaźnik koloru opieczenia (22) pokazuje kolor opieczenia: light / medium / dark. (jasny / średni / ciemny)
Uwaga: Koloru opieczenia nie można ustawić w następujących trybach pieczenia: dough / jam / cake / sandwich / bake / knead / yogurt.
- Naciśnij kilka razy przycisk koloru (14), aby ustawić kolor opieczenia. 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.

Opóźnianie procesu pieczenia
Urządzenie jest wyposażone w funkcję opóźnienia startu (maks. 13 godzin), która umożliwia zaprogramowanie czasu przed rozpoczęciem procesu pieczenia.
Czas pieczenia można opóźnić za pomocą przycisku Czas + (16) i Czas - (17). Wskaźnik czasu pieczenia (21) pokazuje czas pieczenia.
Przed przystąpieniem do odpowiednich czynności zwróć uwagę na następujące kwestie:
- Nie opóźniaj procesu pieczenia w przypadku przepisów, w których są wykorzystywane szybko psujące się składniki (jajka, ser, świeże mleko itp.).

Uwaga: Proces pieczenia można opóźnić tylko w następujących trybach pieczenia: Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Dough, Cake, Sandwich, Bake, Gluten free.
- Naciśnij przycisk Czas + (16), aby wydłużyć czas o 10 minut. Naciśnij i przytrzymaj ten przycisk, aby przyspieszyć proces.
- Naciśnij przycisk Czas - (17), aby skrócić czas o 10 minut. Naciśnij i przytrzymaj ten przycisk, aby przyspieszyć proces.

Przykład:
- Teraz jest 19:30.
- Opóźniony czas zakończenia to 8:00 rano.
- Różnica między opóźnionym czasem zakończenia a aktualną godziną wynosi 12,5 godziny.
- Naciskaj 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 wł./wył. (18).
- Kiedy proces pieczenia aktualnie trwa, aby go zakończyć, naciśnij przycisk Start/Stop (12), aż urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy. Wskaźnik wł./wył. (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 gniazdka elektrycznego i
- poczekać aż urządzenie ostygnie.
- Przed wyjęciem chleba poczekaj, 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 dnie komory pieczenia (5). Zablokuj misę do pieczenia chleba (6), przekręcając ją w prawo.
- Zamknij pokrywę (5) za pomocą rączki pokrywy (3).
- Włóż wtyczkę zasilającą do gniazdka elektrycznego. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy. Wyświetlacz (19) się zaświeci. Wskaźnik trybu pieczenia (20) pokazuje „1". Wskaźnik czasu pieczenia (21) pokazuje „3:00". Wskaźnik koloru opieczenia (22) pokazuje „medium" (średni). Wskaźnik wielkości bochenka (23) pokazuje „2.0LB" (0,9 kg).
- Ustaw tryb pieczenia za pomocą przycisku menu (13).
- Ustaw kolor opieczenia 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 wł./wył. (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 wł./wył. (18) się wyłączy.

Uwaga: Urządzenie nie podtrzymuje ciepła w następujących trybach pieczenia: Dough, Jam, Knead, Yogurt. Sygnał dźwiękowy sygnalizuje zakończenie procesu. Wskaźnik wł./wył. (18) się wyłączy.
Przed przystąpieniem do odpowiednich czynności zwróć uwagę na następujące kwestie:
- Użyj rękawic 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), przekręcając ją w lewo. Wyjmij misę do chleba (6) z komory pieczenia (5) za pomocą rączki misy (7).
- Wyjmij chleb z misy (6). W razie potrzeby użyj gumowej lub plastikowej łopatki.
  – Uwaga: Jeśli w misie zostanie mieszadło do wyrabiania, napełnij misę gorącą wodą, aby je wyjąć. Do wyjmowania mieszadła nie używaj ostrych lub metalowych przedmiotów.
  – Jeśli w chlebie zostanie mieszadło do wyrabiania, użyj haczyka (11), aby je wyjąć. Do wyjmowania mieszadła nie używaj ostrych lub metalowych przedmiotów.
- Wyciągnij wtyczkę zasilającą z gniazdka 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 ciągle ciepła, przed użyciem poczekaj, 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.
  – Wsyp 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 piekarskie 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, mlekiem, 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 użyj 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, potnij je na kawałki lub poczekaj, aż zmięknie.
- W trakcie pieczenia pokrywa musi być zamknięta.
- Gdy pieczenie się skończy, użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć misę z chlebem z komory, a następnie chleb z misy.
- Przed pokrojeniem chleba na kromki poczekaj, aż ostygnie. Jeśli chcesz jeść jeszcze ciepły chleb, zaleca się, aby kroić go na kromki o grubości 2,5 cm.
- Do krojenia 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 naciśnie się przycisku Start/Stop (12).
- Przed przystąpieniem do odpowiednich czynności zwróć uwagę na następujące kwestie:
- W razie zaniku zasilania na dłużej niż 10 minut funkcja pamięci nie działa. Wyjmij stare składniki z misy (6). (Nie używaj starych składników do przyrządzania innych potraw!) Włóż nowe składniki do misy (6). Ponownie uruchom urządzenie. Jeśli w momencie zaniku zasilania ciasto nie zaczęło jeszcze rosnąć, możesz nacisnąć przycisk Start/Stop (12), aby kontynuować program od początku.

Komunikaty błędów
- Jeśli po naciśnięciu przycisku Start/Stop (12) na wyświetlaczu pokazuje się „HHH", to znaczy, że temperatura w komorze pieczenia jest za wysoka. Urządzenie nie będzie działało, dopóki nie ostygnie. Otwórz pokrywę i poczekaj 10-20 minut, aż urządzenie ostygnie.
- Jeśli po naciśnięciu przycisku Start/Stop (12) na wyświetlaczu (19) pokazuje się „EEE", to znaczy, że czujnik temperatury jest rozłączony. Oddaj urządzenie do autoryzowanego serwisu, aby sprawdzić czujnik temperatury.

PRZEPISY

Niniejsza lista przepisów zawiera kilka przepisów opracowanych specjalnie dla tego urządzenia. Inne przepisy znajdziesz w książce kucharskiej poświęconej pieczeniu chleba.
Aby zachować prawidłowe ilości składników, należy korzystać z dołączonej miarki i łyżki.
Chleb:
Chleb pszenny

Składniki	**Ilość**
Mąka o wysokiej zawartości glutenu	**2,25 szklanki**
Suszone aktywne drożdże piekarskie	**1,25 łyżeczki**
Sól	**1 łyżeczka**
Cukier	**1,5 łyżki**
Odtłuszczone mleko w proszku	**1 łyżka**
Olej	**1 łyżka**
Woda	**0,75 szklanki + 1 łyżka**

Uwaga: Składniki i ilości dotyczą następujących trybów pieczenia: PODSTAWOWY. Inne składniki i ilości mogą dotyczyć następujących trybów pieczenia: BARDZO SZYBKI I/ BARDZO SZYBKI II.
Chleb kukurydziany

Składniki	**Ilość**
Mąka o wysokiej zawartości glutenu	**2 szklanki**
Mąka kukurydziana	**0,25 szklanki**
Suszone aktywne drożdże piekarskie	**1,5 łyżeczki**
Sól	**1 łyżeczka**

Cukier	**2 łyżki**
Odtłuszczone mleko w proszku	**0,75 szklanki**
Olej	**2 łyżki**
Jajka	**1**
Woda	**0,75 szklanki + 1 łyżka**

Uwaga: Składniki i ilości dotyczą następujących trybów pieczenia: PODSTAWOWY. Inne składniki i ilości mogą dotyczyć następujących trybów pieczenia: BARDZO SZYBKI I / BARDZO SZYBKI II.
Chleb z orzechami

Składniki	Ilość
Mąka o wysokiej zawartości glutenu	**2 szklanki**
Suszone aktywne drożdże piekarskie	**1,5 łyżeczki**
Sól	**1 łyżeczka**
Cukier	**1,5 łyżki**
Odtłuszczone mleko w proszku	**1 łyżka**
Olej	**1 łyżka**
Orzechy włoskie (posiekane)	**0,33 szklanki**
Woda	**0,75 szklanki**

Uwaga: Składniki i ilości dotyczą następujących trybów pieczenia: SŁODKOŚCI.
Chleb francuski

Składniki	Ilość
Mąka o wysokiej zawartości glutenu	**2,25 szklanki**
Suszone aktywne drożdże piekarskie	**1,25 łyżeczki**
Sól	**1 łyżeczka**
Cukier	**1 łyżka**
Olej	**1 łyżka**
Woda	**0,75 szklanki + 2 łyżki**

Uwaga: Składniki i ilości dotyczą następujących trybów pieczenia: FRANCUSKI.
Chleb pełnoziarnisty

Składniki	Ilość
Mąka pełnoziarnista	**2,25 szklanki**
Suszone aktywne drożdże piekarskie	**2,25 łyżeczki**
Sól	**1 łyżeczka**
Brązowy cukier	**2 łyżki**
Olej	**2 łyżki**
Woda	**0,75 szklanki**

Uwaga: Składniki i ilości dotyczą następujących trybów pieczenia: PEŁNOZIARNISTY.
Chleb bezglutenowy:
Uwaga: Składniki i ilości dotyczą następujących trybów pieczenia: BEZGLUTENOWY.
Chleb pszenny

Składniki	Ilość
Mąka z białego ryżu	**1,5 szklanki**
Mąka sojowa	**2 łyżki**
Mąka ziemniaczana	**0,5 szklanki**
Mąka z tapioki	**3 łyżki**
Guma ksantanowa	**1 łyżeczka**
Drożdże suszone instant	**1,5 łyżeczki**
Sól	**1 łyżeczka**
Cukier	**2 łyżki**
Odtłuszczone mleko w proszku	**6 łyżek**
Olej	**2 łyżki**
Ocet jabłkowy	**0,5 łyżeczki**
Jajka (XL)	**2**
Woda	**0,5 szklanki + 3 łyżki**

Chleb kukurydziany

Składniki	Ilość
Mąka z białego ryżu	**1,5 szklanki**
Mąka z tapioki	**2 łyżki**
Mąka kukurydziana	**0,75 szklanki**
Guma ksantanowa	**1 łyżeczka**
Drożdże suszone instant	**1,5 łyżeczki**
Sól	**1 łyżeczka**
Brązowy cukier	**4 łyżeczki**
Odtłuszczone mleko w proszku	**6 łyżek**
Olej	**2 łyżki**
Ocet jabłkowy	**0,5 łyżeczki**
Jajka (XL)	**2**
Woda	**0,5 szklanki + 6 łyżek**

Chleb z orzechami

Składniki	Ilość
Mąka z białego ryżu	**1,5 szklanki**
Mąka ziemniaczana	**0,5 szklanki**
Mąka z tapioki	**0,25 szklanki**
Guma ksantanowa	**1 łyżeczka**
Drożdże suszone instant	**1,5 łyżeczki**
Sól	**1 łyżeczka**
Cukier	**2 łyżki**
Odtłuszczone mleko w proszku	**0,5 łyżki**
Olej	**2 łyżki**
Ocet jabłkowy	**0,5 łyżeczki**
Skórka z cytryny	**1,5 łyżeczki**
Jajka (XL)	**2**
Woda	**0,75 szklanki + 2 łyżki**

Ciasto:
Uwaga: Składniki i ilości dotyczą następujących trybów pieczenia: CIASTO.
Ciasto na makaron

Składniki	Ilość
Mąka uniwersalna	**1 szklanka**
Mąka semolina	**0,5 szklanki**
Sól	**0,5 łyżeczki**
Oliwa z oliwek	**1 łyżka**
Jajka (roztrzepane)	**1**
Woda	**0,25 szklanki**

Ciasto na pizzę

Składniki	Ilość
Mąka o wysokiej zawartości glutenu	**2,25 szklanki**
Suszone aktywne drożdże piekarskie	**1 łyżeczka**
Sól	**0,5 łyżeczki**
Cukier	**1 łyżka**
Oliwa z oliwek	**1 łyżka**
Woda	**0,75 szklanki**

Ciasto na bajgle

Składniki	Ilość
Mąka o wysokiej zawartości glutenu	**2 szklanki**
Suszone aktywne drożdże piekarskie	**2,25 łyżeczki**
Sól	**1 łyżeczka**
Cukier	**2 łyżki**
Woda	**0,75 szklanki**

Dżem:
Uwaga: Składniki i ilości dotyczą następujących trybów pieczenia: DŻEM.
Dżem truskawkowy

Składniki	Ilość
Mrożone truskawki (rozmrożone, zmiażdżone)	**225 g**
Truskawki (świeże)	**2 szklanki**
Pektyna w proszku	**0,5 opakowania**
Cukier	**0,75 szklanki**
Sok z cytryny	**1,5 łyżeczki**

Szybki chleb:
Uwaga: Składniki i ilości dotyczą następujących trybów pieczenia: SZYBKI.
Szybki chlebek muffinowy

Składniki	Ilość
Mąka uniwersalna	**1,25 szklanki**
Proszek do pieczenia	**2 łyżeczki**
Ekstrakt waniliowy	**0,5 łyżeczki**
Sól	**0,25 łyżeczki**
Cukier	**6 łyżek**
Odtłuszczone mleko w proszku	**2 łyżki**
Masło (miękkie)	**0,5 szklanki**
Jajka (XL)	**2**

Szybki chlebek z rodzynkami

Składniki	Ilość
Mąka uniwersalna	**1,25 szklanki**
Proszek do pieczenia	**2 łyżeczki**
Ekstrakt waniliowy	**0,5 łyżeczki**
Sól	**0,25 łyżeczki**
Cukier	**6 łyżek**
Mleko	**0,5 szklanki**
Masło (miękkie)	**0,5 szklanki**
Jajka (XL)	**2**
Rodzynki	**0,25 szklanki**

Ciasto:
Uwaga: Składniki i ilości dotyczą następujących trybów pieczenia: CIASTO.
Zwykłe ciasto

Składniki	Ilość
Mieszanka do wypieku ciasta (dowolny smak)	**65 g**
Olej roślinny	**0,33 szklanki**
Jajka (XL)	**3**
Woda	**1,25 szklanki**

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenie należy zawsze odłączyć od zasilania i odstawić do całkowitego ostygnięcia.
- Wyczyść obudowę zwilżoną ściereczką. Nigdy nie używaj ostrych i rysujących środków czyszczących, wełny stalowej lub ścireczek do szorowania, jako że uszkodzi to urządzenie. Nie zanurzaj w wodzie lub innym płynie.
- Dokładnie osusz zewnętrzne powierzchnie urządzenia czystą, suchą ściereczką.
- Pokrywę i komorę pieczenia oczyść miękką, wilgotną ściereczką. Dokładnie osusz pokrywę i komorę pieczenia czystą, suchą ściereczką.
- Misę do pieczenia chleba umyj w wodzie z dodatkiem detergentu. Dokładnie osusz misę do pieczenia chleba czystą, suchą ściereczką.
- Jeśli mieszadło do wyrabiania jest zapchane, oczyść je za pomocą drewnianej lub plastikowej wykałaczki. Umyj mieszadło do wyrabiania w wodzie z dodatkiem detergentu. Dokładnie osusz mieszadło do wyrabiania czystą, suchą ściereczką.
- Do czyszczenia urządzenia nie używaj ostrych przedmiotów.
- Do czyszczenia wewnętrznych powierzchni urządzenia nie używaj środków do czyszczenia piekarników.

ŚRODOWISKO

Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie to powinno zostać zutylizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol znajdujący się na urządzeniu, w instrukcjach użytkowania i na opakowaniu oznacza ważne kwestie, na które należy zwrócić uwagę. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. Należy skontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbiórki odpadów.
Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

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

CS Návod k použití

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

Tento výrobek splňuje požadavky na shodu s platnými evropskými předpisy nebo směrnicemi.

Zelená tečka je registrovaná ochranná známka Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH a je celosvětově chráněna jako ochranná známka. Logo mohou používat pouze zákazníci společnosti DSD GmbH, kteří mají platnou smlouvu o používání ochranné známky, nebo společnosti zabývající se nakládáním s odpady na území Spolkové republiky Německo. Platí to i pro reprodukci loga třetími stranami ve slovnících, encyklopediích nebo elektronických databázích obsahujících referenční příručku.

Separovaný sběr / Ověřte si pokyny místních orgánů.

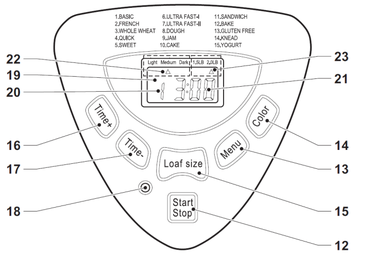
V rámci rozšířené zodpovědnosti výrobce lze produkt i obalové materiály recyklovat. V zájmu efektivnějšího nakládání s odpadem je likvidujte zvlášť podle symbolů na balení. Logo Triman platí pouze ve Francii.

Univerzální symbol recyklace, logo nebo ikona je mezinárodně uznávaný symbol používaný k označení recyklovatelných materiálů. Symbol recyklace je veřejně dostupný a není ochrannou známkou.

Elektroodpad by se neměl likvidovat společně s domovním odpadem. Máte-li k tomu možnost, třiďte prosím odpad. Informace o recyklaci získáte na místním úřadě nebo v místním obchodě.

Tento symbol slouží v Evropské unii k označení materiálů určených pro kontakt s potravinami, jak definuje nařízení ES č. 1935/2004.

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



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

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

POUŽITÍ
Nastavení režimu pečení
Režim pečení se nastavuje pomocí tlačítka nabídky (13). Indikátor režimu pečení (20) zobrazuje režim pečení.
- Správné nastavení režimu pečení naleznete v tabulce níže.
- Opakovaně stiskněte tlačítko nabídky (13) pro nastavení režimu pečení. Spotřebič při každém stisknutí tlačítka pípne.

Poznámka: Když dosáhnete posledního nastavení, nastavení je přesto možné upravit. Stiskněte tlačítko nabídky (13) pro návrat na první nastavení.

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

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

Nastavení barvy opečení
Barva opečení se nastavuje pomocí tlačítka barvy (14). Indikátor barvy opečení (22) zobrazuje barvu opečení: light / medium / dark (lehká / střední / tmavá).
Poznámka: Barvu opečení nelze nastavit u těchto režimů pečení: dough / jam / cake / sandwich / bake / knead / yogurt.
- Opakovaně stiskněte tlačítko barvy (14) pro nastavení barvy opečení. 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 (0,7 kg) / 2.0LB (0,9 kg)
Poznámka: Velikost bochníku lze nastavit pouze v těchto režimech pečení: Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich, Gluten free.
- Opakovaně 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 pečení
Spotřebič má funkci odloženého zapnutí (max. 13 hod), která umožňuje naprogramovat čas, po jehož uplynutí se zahájí proces pečení.
Pečení lze odložit stisknutím tlačítka TIME+ (16) nebo TIME- (17). Indikátor času pečení (21) zobrazuje čas pečení.
Před pokračováním si pozorně přečtěte následující informace:
- Neobkládejte čas pečení u receptů, které obsahují ingredience podléhající zkáze (vejce, sýr, čerstvé mléko apod.).

Poznámka: Proces pečení lze odložit pouze v těchto režimech pečení: Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Dough, Cake, Sandwich, Bake, Gluten free.
- Stiskněte tlačítko TIME+ (16) pro zvýšení času o 10 minut. Držte tlačítko stisknuté pro rychlou změnu hodnoty.
- Stiskněte tlačítko TIME- (17) pro snížení času o 10 minut. Držte tlačítko stisknuté pro rychlou změnu hodnoty.

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

Zahájení a zastavení procesu pečení
Tlačítko Start/Stop (12) slouží k zahájení a zastavení procesu pečení.
- Když je pečení nastaveno, stisknutím tlačítka Start/Stop (12) zahájíte pečení. Indikátor zapnutí/vypnutí (18) se rozsvítí.
- Když probíhá pečení, stisknutím tlačítka Start/Stop (12), dokud nezazní pípnutí, proces pečení 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.
- Nechejte formu na chléb vychladnout, než chléb vyjmete.
- Namontujte hnětací lopatku (8) na vřeteno (24) dole ve formě na chléb (6).
- Vložte ingredience do formy na chléb (6) v předepsaném pořadí. V případě potřeby použijte odměrku (10) nebo měrnou lžíci (11) pro přidání ingrediencí.
- Otevřete víko (2) pomocí rukojeti víka (3).
- Vložte formu na chléb (6) do spodní části prostoru pro pečení (5). Zajistěte formu na chléb (6) jejím otočením ve směru hodinových ručiček.
- Zavřete víko (5) pomocí rukojeti víka (3).
- Zasuňte zástrčku do elektrické zásuvky. Spotřebič jednou pípne. Displej (19) se rozsvítí. Indikátor režimu pečení (20) zobrazí „1“. Indikátor času pečení (21) zobrazí „3:00“. Indikátor barvy opečení (22) zobrazí „střední“. Indikátor velikosti bochníku (23) zobrazí „2.0LB“ (0,9 kg).
- Pomocí tlačítka nabídky (13) nastavte režim pečení.
- Pomocí tlačítka barvy (14) nastavte barvu opečení.
- V případě potřeby odložte pečení stisknutím tlačítka TIME+ (16) nebo TIME- (17).
- Stisknutím tlačítka Start/Stop (12) zapněte pečení. Indikátor zapnutí/vypnutí (18) se rozsvítí. Během pečení bude na displeji (19) zobrazen odpočet času.
- Pravidelně přes kontrolní okénko (4) kontrolujte, zda se pokrm peče a zda se nepálí.

Poznámka: V následujících režimech pečení zazní v průběhu pečení pípnutí, které upozorňuje na přidání ingrediencí: Basic, French, Whole wheat, Cake, Sandwich, Gluten free.
Poznámka: Během pečení může přes víko unikat pára. To je normální stav.
- Jakmile je pečení 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 pečení: 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 vytažení 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 vytažení formy na chléb (6) z pečicího prostoru (5) použijte rukojeť formy na chléb (7).
- Vytáhněte chléb z formy na chléb (6). V případě potřeby použijte gumovou nebo plastovou 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 vytažení hnětací lopatky.
  - Když hnětací lopatka zůstane v chlebu, použijte háček (11) a lopatku vytáhněte. Nepoužívejte ostré nebo kovové předměty k vytažení hnětací lopatky.
- Vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky. Displej (19) zhasne.
- Nechte spotřebič zcela vychladnout.

Všeobecné tipy
- Ujistěte se, že ingredience mají dobrou kvalitu a pokojovou teplotu.
- Spotřebič vždy postavte na rovný, stabilní povrch.
- Pokud je pečicí prostor stále teplý, nechte jej zcela vychladit před použitím.
- Vložte ingredience do formy na chléb v předepsaném pořadí:
  - Vložte tekuté ingredience do formy na chléb.
  - Vložte malé množství mouky do formy na chléb.
  - Vložte pevné ingredience do formy na chléb.
  - Vložte zbývající množství mouky do formy na chléb. Ujistěte se, že všechny pevné ingredience jsou zakryty moukou.
  - Na jedné straně mouku nepatrně odsaďte od kraje. Do odsazeného místa nalijte pekařské droždí nebo nasypte prášek do pečiva.
  - Zajistěte, aby pekařské droždí nebo prášek do pečiva nepřišly do styku se solí nebo tekutými ingrediencemi.
- Používejte nejlépe mouku pro pečení chleba. Když použijete těžkou mouku (pšeničná mouka, žitná mouka, kukuřičná mouka apod.), chléb nakyne méně než při použití lehké mouky. Použijte správné množství mouky. V případě potřeby použijte kuchyňskou váhu k odměření množství mouky.
- Použijte správné množství pekařského droždí. Použijte sušené aktivní pekařské droždí místo prášku do pečiva. Když použijete čerstvé droždí, použijte třikrát více droždí, než kdybyste použili sušené droždí, a rozpusťte droždí v malém množství vlažné vody. Zajistěte, aby pekařské droždí nepřišlo do styku s vodou, mlékem, solí nebo cukrem.
- Použijte vlažnou vodu. Je-li to možné, použijte vodovodní vodu. Když používáte vejce, 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 nejlépe bílý cukr, hnědý cukr nebo med. Nepoužívejte rafinovaný cukr nebo kostkový cukr.
- Když použijete sůl, droždí rychleji nakyne a chléb bude chutnější.
- Když použijete máslo nebo olej, chléb bude měkčí a chutnější. Když používáte máslo, nakrájejte jej na kousky nebo jej nechte změknout.
- Během pečení nechte víko zavřené.
- Jakmile je pečení dokončeno, použijte kuchyňské chňapky k vytažení formy na chléb z pečicího prostoru a k vytažení chleba z formy na chléb.
- Nechejte 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 tentýž den. Pokud chléb neobsahuje ani máslo ani olej, musí se spotřebovat v tentýž den. Neuchovávejte chléb v chladničce.
- Pokud chcete chléb uchovat v mrazáku, nejprve jej vložte do mrazicího pytlíku.

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

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

RECEPTY

Tento seznam receptů poskytuje malý přehled receptů, které jsou speciálně vytvořeny pro tento spotřebič. Další recepty najdete v knize receptů pro pekárny.
Suroviny je třeba měřit pomocí dodané odměrky a lžíce, aby byla zachována správná množství.
Chléb
Bílý chléb

Suroviny	Množství
Mouka s vysokým obsahem lepku	**2,25 šálků**
Sušené aktivní pekařské droždí	**1,25 lžičky**
Sůl	**1 lžička**
Cukr	**1,5 lžíce**
Sušené odstředěné mléko	**1,5 lžíce**
Olej	**1,5 lžíce**
Voda	**0,75 šálku + 1 polévková lžíce**

Poznámka: Suroviny a množství platí pro následující režimy pečení: BASIC (základní). Jiné suroviny a množství lze použít pro následující režimy pečení: ULTRA FAST-I / ULTRA FAST-II.
Kukuřičný chléb

Suroviny	Množství
Mouka s vysokým obsahem lepku	**2 šálky**
Kukuřičná mouka	**0,25 šálku**
Sušené aktivní pekařské droždí	**1,5 lžičky**
Sůl	**1 lžička**
Cukr	**2 lžíce**
Sušené odstředěné mléko	**0,75 šálku**
Olej	**2 lžíce**
Vejce	**1**
Voda	**0,75 šálku + 1 polévková lžíce**

Poznámka: Suroviny a množství platí pro následující režimy pečení: BASIC (základní). Jiné suroviny a množství lze použít pro následující režimy pečení: ULTRA FAST-I / ULTRA FAST-II.
Ořechový chléb

Suroviny	Množství
Mouka s vysokým obsahem lepku	**2 šálky**
Sušené aktivní pekařské droždí	**1,5 lžičky**
Sůl	**1 lžička**
Cukr	**1,5 lžíce**
Sušené odstředěné mléko	**1,5 lžíce**
Olej	**1,5 lžíce**
Vlašské ořechy (nasekané)	**0,33 šálku**
Voda	**0,75 šálku**

Poznámka: Suroviny a množství platí pro následující režimy pečení: SWEET (sladké).
Bageta

Suroviny	Množství
Mouka s vysokým obsahem lepku	**2,25 šálků**
Sušené aktivní pekařské droždí	**1,25 lžičky**
Sůl	**1 lžička**
Cukr	**1,5 lžíce**
Olej	**1,5 lžíce**
Voda	**0,75 šálku + 2 polévkové lžíce**

Poznámka: Suroviny a množství platí pro následující režimy pečení: FRENCH (francouzské).
Celozrnný chléb

Suroviny	Množství
Celozrnná mouka	**2,25 šálků**
Sušené aktivní pekařské droždí	**2,25 lžičky**
Sůl	**1 lžička**
Hnědý cukr	**2 lžíce**
Olej	**2 lžíce**
Voda	**0,75 šálku**

Poznámka: Suroviny a množství platí pro následující režimy pečení: WHOLE WHEAT (celozrnný).

PRINCESS®

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
FI Ohjekirja

Bread Maker Black
01.152009.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘSCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SÚČASTÍ / OSIEN KUVAUKSET

IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT
WWW.PRINCESSHOME.EU/NL-NL/CUSTOMERSERVICE/ACCESSORIES-SPAREPARTS
FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!

© Princess 2024 | Swaardvenstraat 65
5048 AV Tilburg | The Netherlands | www.princesshome.eu

Bezlepkový chléb:
Poznámka: Suroviny a množství platí pro následující režimy pečení: GLUTEN FREE. (bez lepku).
Bílý chléb

Suroviny	Množství
Bílá rýžová mouka	1,5 šálku
Sojová mouka	2 lžíce
Bramborová mouka	0,5 šálku
Tapioková mouka	3 lžíce
Xanthanová guma	1 lžička
Rychle kynoucí droždí	1,5 lžičky
Sůl	1 lžička
Cukr	2 lžíce
Sušené odstředěné mléko	6 lžic
Olej	2 lžíce
Jablečný ocet	0,5 lžičky
Vejce (XL)	2
Voda	0,5 šálku + 3 polévkové lžíce

Kukuřičný chléb

Suroviny	Množství
Bílá rýžová mouka	1,5 šálku
Tapioková mouka	2 lžíce
Kukuřičná mouka	0,75 šálku
Xanthanová guma	1 lžička
Rychle kynoucí droždí	1,5 lžičky
Sůl	1 lžička
Hnědý cukr	4 lžičky
Sušené odstředěné mléko	6 lžic
Olej	2 lžíce
Jablečný ocet	0,5 lžičky
Vejce (XL)	2
Voda	0,5 šálku + 6 polévkových lžic

Ořechový chléb

Suroviny	Množství
Bílá rýžová mouka	1,5 šálku
Bramborová mouka	0,5 šálku
Tapioková mouka	0,25 šálku
Xanthanová guma	1 lžička
Rychle kynoucí droždí	1,5 lžičky
Sůl	1 lžička
Cukr	2 lžíce
Sušené odstředěné mléko	0,5 lžíce
Olej	2 lžíce
Jablečný ocet	0,5 lžičky
Citrónová kůra	1,5 lžičky
Vejce (XL)	2
Voda	0,75 šálku + 2 polévkové lžíce

Těsto:
Poznámka: Suroviny a množství platí pro následující režimy pečení: DOUGH (těsto).
Těsto na těstoviny

Suroviny	Množství
Univerzální mouka	1 šálek
Krupicová mouka	0,5 šálku
Sůl	0,5 lžičky
Olivový olej	1,5 lžíce
Vejce (rozšlehané)	1
Voda	0,25 šálku

Těsto na pizzu

Suroviny	Množství
Mouka s vysokým obsahem lepku	2,25 šálků
Sušené aktivní pekařské droždí	1 lžička
Sůl	0,5 lžičky
Cukr	1,5 lžíce
Olivový olej	1,5 lžíce
Voda	0,75 šálku

Těsto na bagely

Suroviny	Množství
Mouka s vysokým obsahem lepku	2 šálky
Sušené aktivní pekařské droždí	2,25 lžičky
Sůl	1 lžička
Cukr	2 lžíce
Voda	0,75 šálku

Džem:
Poznámka: Ingredience a množství platí pro následující režimy pečení: JAM (džem).
Jahodová marmeláda

Suroviny	Množství
Mražené jahody (rozmražené, rozdrcené)	225 g
Jahody (čerstvé)	2 šálky
Suchý pektin	Balení 0,5
Cukr	0,75 šálku
Citronová šťáva	1,5 lžičky

Rychlý chléb:
Poznámka: Suroviny a množství platí pro následující režimy pečení: QUICK (rychlý).
Rychlý chléb na muffiny

Suroviny	Množství
Univerzální mouka	1,25 šálků
Prášek na pečení	2 lžičky
Vanilkový extrakt	0,5 lžičky
Sůl	0,25 lžičky
Cukr	6 lžic
Sušené odstředěné mléko	2 lžíce
Máslo (změklé)	0,5 šálku
Vejce (XL)	2

Rychlý rozinkový chléb

Suroviny	Množství
Univerzální mouka	1,25 šálků
Prášek na pečení	2 lžičky
Vanilkový extrakt	0,5 lžičky
Sůl	0,25 lžičky
Cukr	6 lžic
Sušené odstředěné mléko	2 lžíce
Máslo (změklé)	0,5 šálku
Vejce (XL)	2
Rozinky	0,25 šálku

Dort:
Poznámka: Ingredience a množství platí pro následující režimy pečení: CAKE (dort).
Normální dort

Suroviny	Množství
Směs na dort (libovolná příchuť)	65 g
Rostlinný olej	0,33 šálku
Vejce (XL)	3
Voda	1,25 šálků

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA
- Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky a ponechte žehličku úplně zchladnout.
- Vnějšek čistěte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte hrubé nebo brusné čisticí prostředky, drátěnku nebo škrabku, což by poškodilo spotřebič. Neponiřujte do vody nebo jiných kapalin.
- Vnější povrch spotřebiče důkladně osušte čistou, suchou utěrkou.
- Víko a pečicí prostor vyčistěte měkkým, navlhčeným hadříkem. Víko a pečicí prostor důkladně osušte čistou, suchou utěrkou.
- Formu na chléb očistěte v mýdlové vodě. Formu na chléb důkladně osušte čistou, suchou utěrkou.
- Pokud je hnětací lopatka zanesená, očistěte ji dřevěným nebo plastovým párátkem. Hnětací lopatku očistěte v mýdlové vodě. Hnětací lopatku důkladně osušte čistou, suchou utěrkou.
- Nepoužívejte ostré předměty na čištění spotřebiče.
- Nepoužívejte čističe trouby 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. Recyklací použitých domácích spotřebičů významně přispějete k ochraně životního prostředí. Na informace vztahující se ke sběrnému místu se zeptejte na místním obecním úřadě.

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

SK Používateľská príručka

BEZPEČNOSŤ
- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akejkoľvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobné kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo nebezpečenstvu.
- Zariadenie nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotrebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Tento spotrebič sa smie používať iba na špecifikované účely v domácom prostredí.
- Tento spotrebič nesmejú používať deti mladších ako 8 rokov. Tento spotrebič smejú 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 obsluhe spotrebiča a príslušných rizikách. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič a napájací kábel uchovávajte 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 spotrebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Spotrebič musí byť zapojený do uzemnenej elektrickej zásuvky (pre spotrebiče triedy I).
- Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Počas prevádzky spotrebiča môžu byť teploty prístupných povrchov vysoké.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému na diaľkové ovládanie.
- Aby ste predchádzali riziku požiaru, ohňa lebo šoku, nevystavujte toto zariadenie dažďu alebo vlhkosti.

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

Tento výrobok spĺňa požiadavky zhody podľa platných európskych predpisov alebo smerníc.

The Green Dot je registrovanou obchodnou značkou Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH a ako obchodná značka je celosvetovo chránená. Toto logo smú používať výlučne zákazníci spoločnosti DSD GmbH, ktorí majú platnú zmluvu o používaní ochrannej známky, alebo spoločnosti zaoberajúce zaoberajú sa odpadovým hospodárstvom v rámci Spolkovej republiky Nemecko. To platí aj pre reprodukciu loga tretími stranami v slovníku, encyklopédii alebo elektronickej databáze, ktorá obsahuje referenčnú príručku.

Separovaný zber / Overte si pokyny vydané miestnou samosprávou.

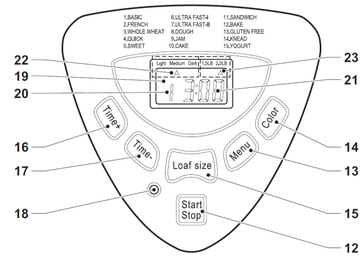
Výrobok a obalové materiály sú recyklovateľné pod podmienkou rozšírenej zodpovednosti výrobcu. V záujme lepšieho spracovania odpadu ho zlikvidujte oddelene podľa znázornených symbolov na obale. Logo Triman platí len vo Francúzsku.

Symbol univerzálnej recyklácie, logo alebo ikona je medzinárodne uznávaným symbolom, ktorý sa používa na označenie recyklovateľných materiálov. Symbol recyklácie spadá do verejnej oblasti a nie je ochrannou známkou.

Odpad z elektrických výrobkov sa nesmie likvidovať spolu s odpadom z domácností. Recyklujte, prosím, v príslušných zariadeniach. Informácie o recyklácii sú dostupné na miestnom úrade alebo v miestnej predajni.

Tento symbol sa používa na označenie materiálov určených na styk s potravinami v Európskej únii, ako je definované v nariadení (ES) č. 1935/2004.

POPIS DIELOV
1. Ovládací panel
2. Veko
3. Rukoväť veka
4. Kontrolné okienko
5. Oddiel na pečenie
6. Pekáč na chleba
7. Rukoväť pekáča na chleba
8. Hnetacia lopatka
9. Odmerná nádobka
10. Odmerka
11. Hák



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

PRED PRVÝM POUŽITÍM
- Spotrebič a príslušenstvo vyberte z obalu. Zo spotrebiča odstráňte nálepky, ochrannú fóliu alebo plastové vrecko.
- Pred prvým použitím spotrebiča utrite všetky 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 použitie vonku.
- Napájací kábel zapojte do zásuvky. (Poznámka: Pred zapojením spotrebiča skontrolujte, či napätie uvedené na spotrebiči zodpovedá napätiu siete. Napätie 220V-240V 50Hz).
- Vsuňte zástrčku do elektrickej zásuvky.
- Nastavte nasledovný režim pečenia: BAKE.
- Spustiť proces pečenia. Spotrebič okamžite zapne ohrev.
- Po 10 minútach odpojte napájanie od zásuvky a nechajte zariadenie úplne vychladnúť.
- Pri prvom zapnutí spotrebiča sa môže objaviť mierny zápach. Ide o normálny jav, zabezpečte, prosím, dostatočnú 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). Spotrebič zapípa vždy keď stlačíte tlačidlo.

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	Ťažké chleby z ťažkých druhov múky vyžadujú dlhšiu fázu hnetenia 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	Dodatočné 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 nehneťte. Cesto bez gluténu sa musí len nechať vykysnúť a vyžaduje sa dlhší čas pečenia, ako u normálneho cesta. K základným ingredienciám pridajte doplňujúce ingrediencie úplne na začiatku procesu pečenia.
14	KNEAD	Hnetenie, bez kysnutia a pečenia.
15	YOGURT	Kvasenie bez hnetenia a pečenia. Dostupné časy: 6 hodín alebo 8 hodín. Stlačte tlačidlo TIME + (čas +) + tlačidlo (16) alebo tlačidlo (17) TIME (čas) pre zvolenie času. Stlačením tlačidla START/STOP (12) nastavíte čas.

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

Nastavenie farby pri pečení
Farbu pri pečení je možné nastaviť pomocou tlačidla farby (14). Indikátor farby pri pečení (22) zobrazuje farbu pri pečení: light / medium / dark. (svetlú / strednú / tmavú)
Poznámka: Farbu pri pečení nie je možné nastaviť v nasledovných režimoch pečenia: dough / jam / cake / sandwich / bake / knead / yogurt.
- Farba pečenia môže byť nastavená opakovaným stlačením tlačidla ponuky (14). Spotrebič zapípa vždy keď stlačíte tlačidlo.

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

Nastavenie veľkosti bochníka
Veľkosť bochníka je možné nastaviť pomocou tlačidla veľkosti bochníka (15). Indikátor veľkosti bochníka (23) zobrazuje veľkosť bochníka: 1,5 LB / 2,0 LB.
Poznámka: Veľkosť bochníka je možné nastaviť len v nasledovných režimoch pečenia: Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich, Gluten free.
- Opakovaným stlačením tlačidla pre veľkosť bochníka (15) nastavíte veľkosť bochníka. Spotrebič zapípa vždy keď stlačíte tlačidlo.

Poznámka: Ak sa dosiahlo posledné nastavenie, ešte je možné doladiť nastavenie. Stlačením tlačidla pre veľkosť bochníka (15) prejdete späť na prvé nastavenie.

Oneskorený proces pečenia
Zariadenie má funkciu odloženého štartu (max. 13 hodín), čo umožňuje naprogramovanie času pred spustením procesu pečenia.
Proces pečenia je možné odložiť pomocou tlačidla čas + (16) a tlačidla (17) čas. Indikátor režimu pečenia (21) zobrazuje čas pečenia.
Pred spracovaním musíme dávať pozor na nasledovné:
- Nepoužívajte odložený štart pečenia pri receptoch s ingredienciami, ktoré podliehajú skaze (vajcia, syr, čerstvé mlieko, atď.).

Poznámka: Proces pečenia je možné odložiť len v nasledovných režimoch pečenia: Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Dough, Cake, Sandwich, Bake, Gluten free.
- Stlačte tlačidlo čas + (16) alebo tlačidlo čas na 10 minút. Držte tlačidlo stlačené, aby sa tento proces urýchlil.
- Stlačte tlačidlo čas - (17), aby sa tento čas znížil o 10 minút. Držte tlačidlo stlačené, aby sa tento proces urýchlil.

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

Spustenie a zastavenie procesu pečenia
Tlačidlo Start/Stop (12) sa musí použiť na spustenie a zastavenie procesu pečenia.
- Stlačením tlačidla Štart/Stop spotrebič spustíte.Ak je proces pečenia nastavený, stlačte tlačidlo Start/Stop (12) pre spustenie procesu. Indikátor zap/vyp (18) sa rozsvieti.
- Ak proces pečenia beží, stlačte tlačidlo Start/Stop (12), kým sa ozvú zvuky pípnutia pre zastavenie procesu. Indikátor zap/vyp (18) zhasne.

Tipy týkajúce sa použitia
- Pred spracovaním musíme dávať pozor na nasledovné:
- Pred montážou alebo demontážou vyberte napájaciu zástrčku zo zásuvky a
- čakajte, kým zariadenie nevychladne.
- Nechajte jednotku vychladiť pred vybraním chleba.
- Montáž hnetacej lopatky (8) na vreteno (24) do spodnej časti nádoby na chlieb (6).
- Dajte ingrediencie do nádoby na chlieb (6) v požadovanom poradí. Ak je to potrebné, použite odmernú šálku (10) alebo odmernú lyžičku (11), ak chcete pridať ingrediencie.
- Otvorte veko (2) pomocou držadla veka (3).
- Namontujte nádobu na chlieb (6) do spodného oddielu na pečenie (5). Nádobu na chlieb (6) zaistite otočením v smere hodinových ručičiek.
- Zavrite veko (5) pomocou držadla veka (3).
- Vsuňte zástrčku do elektrickej zásuvky. Spotrebič zapípa. Displej (19) sa rozsvieti. Indikátor režimu pečenia (20) zobrazí "1". Indikátor režimu pečenia (21) zobrazí "3:00". Indikátor farby opekania (22) zobrazuje "stredné". Indikátor veľkosti bochníka (23) zobrazuje "2,0 LB".
- Nastavte režim pečenia nastavte pomocou tlačidla ponuky (13).
- Farba pečenia nastavte tlačidlom farby pečenia (14).
- Ak je to potrebné, odložte proces pečenia pomocou tlačidla čas + (16) a tlačidla čas - (17).
- Stlačením tlačidla Štart/Stop (12) proces spustíte. Indikátor zap/vyp (18) sa rozsvieti. Displej (19) odpočítava počas procesu.
- Pravidelne pozrite do kontrolného okienka (4) pre kontrolu, či sa potraviny pečú a ubezpečte sa, či sa nepripáliа.

Poznámka: V nasledovných režimoch pečenia sa ozve pípnutie počas procesu pečenia a vyzve vás na pridanie ingrediencií: Basic, French, Whole wheat, Cake, Sandwich, Gluten free.
Poznámka: Para môže uniknúť cez veko počas procesu pečenia. Toto je normálna prevádzka.
- Ak je proces dokončený, ozve sa pípnutie, ktoré označí koniec procesu.
- Zariadenie bude udržiavať pokrm teplý po dobu maximálne 60 sekúnd.
- Ozve sa zvukové znamenie, ktoré označuje koniec procesu.
- Indikátor zap/vyp (18) zhasne.

Poznámka: Zariadenie nebude udržiavať pokrm teplý v nasledovných režimoch pečenia: Dough, Jam, Knead, Yogurt. Ak je proces dokončený, ozve sa pípnutie, ktoré označí koniec procesu. Indikátor zap/vyp (18) zhasne.
Pred spracovaním musíme dávať pozor na nasledovné:
- Používajte rukavice pri vyberaní nádoby na chlieb z oddielu pre pečenie a vyberaní chleba z nádoby na chleba. Nádoba na chleba a chlieb môžu byť počas používania veľmi horúce.
- Nádobu na chlieb (6) odistite otočením oproti smeru hodinových ručičiek. Vyberte nádobu na chlieb (6) z oddielu pre pečenie (5) pomocou držadla nádoby na chlieb (7).
- Vyberte chlieb z nádoby na chlieb (6). Ak je to potrebné, použite gumovú alebo plastovú lopatku.
  – Poznámka: Ak hnetacia lopatka zostane v nádobe na chlieb, naplňte nádobu na chlieb horúcou vodou a vyberte hnetaciu lopatku. Na vyberanie hnetacej lopatky nepoužívajte ostré alebo kovové predmety.
  – Ak hnetacia lopatka zostane v chliebe, použite hák (11) a vyberte hnetaciu lopatku. Na vyberanie hnetacej lopatky nepoužívajte ostré alebo kovové predmety.
- Vyberte napájaciu zástrčku zo zásuvky. Displej (19) zhasne.
- Nechajte spotrebič úplne vychladnúť.

Všeobecné tipy
- Ubezpečte sa, či sú ingrediencie dobrej kvality a majú izbovú teplotu.
- Spotrebič postavte na pevný a rovný povrch.
- Ak je oddiel na pečenie stále teplý, nechajte ho pred použitím úplne vychladnúť.
- Dajte ingrediencie do nádoby na chlieb v požadovanom poradí:
  – Dajte kvapalné ingrediencie do nádoby na chlieb.
  – Dajte malé množstvo múky do nádoby na chlieb.
  – Dajte pevné ingrediencie do nádoby na chlieb.
  – Dajte zvyšnú múku do nádoby na chlieb. Ubezpečte sa, či sú všetky pevné ingrediencie pokryté múkou.
  – Na jednej strane s múkou urobte malý zárez. Dajte kvasinky na pečenie alebo prášok do pečiva do zárezu.
  – Ubezpečte sa, či sú kvasinky na pečenie alebo prášok do pečiva neprichádza do kontaktu so soľou alebo kvapalnými ingredienciami.
- Preferovane použite múku na prípravu chleba. Ak použijete ťažkú múku (pšeničnú múky, ražnú múku, kukuričnú múku, atď.), chlieb vykysne menej, ako keď použijete ľahkú múku. Použite správne množstvo múky. Ak je to potrebné, použite kuchynské váhy na určenie množstva múky.
- Použite správne množstvo kvasníc na pečenie. Namiesto prášku do pečenia použite sušené aktívne kvasnice do pečenia. Ak používate čerstvé kvasnice, použite trikrát viac kvasníc, ako keď používate sušené kvasnice a rozpustite ich v malom množstve vlažnej vody. Ubezpečte sa, či sú kvasnice na pečenie neprichádzajú do kontaktu s vodou, mliekom, soľou alebo cukrom.
- Použite vlažnú vodu. Ak je to možné, použite vodu z vodovodu. Ak používate vajcia, rozbite ich a pridajte do vody.
- Ak používate mlieko, použite čerstvé mlieko alebo mlieko v prášku. Ak používate práškové mlieko, pridajte požadované množstvo vody do práškového mlieka. Ak chcete pridať vodu do čerstvého mlieka, celkové množstvo mlieka alebo vody sa musí rovnať požadovanému množstvu podľa receptu.
- Ak používate cukor, preferovane použite biely cukor, hnedý cukor alebo med. Nepoužívajte rafinovaný cukor ani kockový cukor.
- Ak používate soľ, kvasinky budú kvasiť lepšie a chlieb bude chutnejší.
- Ak používate maslo alebo olej, chlieb bude mäkší a bude chutnejší. Ak používate maslo, narežte maslo na kúsky alebo ho nechajte zmäknúť.
- Počas procesu pečenia nechajte veko zavreté.
- Po dokončení procesu pečenia použite rukavice pri vyberaní nádoby na chlieb z oddielu pre pečenie a vyberaní chleba z nádoby na chleba.
- Chlieb nechajte vychladnúť predtým, ako ho nakrájate. Ak chcete zjesť chlieb, kým je ešte teplý, odporúčame ho nakrájať na plátky 2,5 cm.
- Na krájanie chleba na plátky použite zúbkovaný nôž alebo elektrický nôž.
- Chlieb držte v hermeticky uzavretej nádoby, aby sa udržal čerstvý čo najdlhšie (približne 2 dni). Ak chlieb obsahuje vajcia, musí sa konzumovať v ten istý deň. Ak chlieb neobsahuje ani maslo ani olej, musí sa skonzumovať v ten istý deň. Chlieb nedržte v mrazničke.
- Ak chcete chlieb držať v mrazničke, dajte ho do vrecúška určeného na zmrazovanie predtým, ako ho dáte do mrazničky.

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

Chybová správa
- Ak displej zobrazí "HHH" po stlačení tlačidla Start/Stop (12), teplota v oddieli na pečenie je príliš vysoká. Zariadenie nebude pracovať, kým nevychladne. Otvorte veko a zariadenie nechajte vychladnúť počas 10-20 minút.
- Ak displej (19) zobrazí "EEE" po stlačení tlačidla Start/Stop (12), teplotný snímač je odpojený. Nechajte teplotný snímač skontrolovať autorizovanému servisnému zástupcovi.

RECEPTY

Tento zoznam receptov poskytuje malý prehľad receptov, ktoré sú vytvorené špeciálne pre tento spotrebič. Ďalšie recepty nájdete v knihe receptov pre výrobcov chleba.
Aby sa zachovali správne mierky, recepty sa musia pripraviť pomocou dodanej odmerky a odmernej lyžice.
Chlieb:
Biely chlieb

Suroviny	Množstvo
Múka s vysokým obsahom lepku	2,25 šálky
Sušené aktívne droždie na pečenie	1,25 lyžičky
Soľ	1 lyžička
Cukor	1,5 lyžice
Sušené odstredené mlieko	1 lyžica
Olej	1 lyžica
Voda	0,75 šálky + 1 polievková lyžica

Poznámka: Suroviny a množstvá platia pre nasledujúce režimy pečenia: ZÁKLADNÝ. Ďalšie suroviny a množstvá možno použiť pre nasledujúce režimy pečenia: ULTRA RÝCHLE-I / ULTRA RÝCHLE-II.
Kukuričný chlieb

Suroviny	Množstvo
Múka s vysokým obsahom lepku	2 šálky
Kukuričná múka	0,25 šálky
Sušené aktívne droždie na pečenie	1,5 lyžičky
Soľ	1 lyžička
Cukor	2 lyžičky
Sušené odstredené mlieko	0,75 šálky
Olej	2 lyžičky
Vajcia	1
Voda	0,75 šálky + 1 polievková lyžica

Poznámka: Suroviny a množstvá platia pre nasledujúce režimy pečenia: ZÁKLADNÝ. Ďalšie suroviny a množstvá môžu byť použiteľné pre nasledujúce režimy pečenia: ULTRA RÝCHLY -I / ULTRA RÝCHLY -II.
Orechový chlieb

Suroviny	Množstvo
Múka s vysokým obsahom lepku	2 šálky
Sušené aktívne droždie na pečenie	1,5 lyžičky
Soľ	1 lyžička
Cukor	1,5 lyžice
Sušené odstredené mlieko	1 lyžica
Olej	1 lyžica
Vlašské orechy (nasekané)	0,33 šálky
Voda	0,75 šálky

Poznámka: Suroviny a množstvá platia pre nasledujúce režimy pečenia: SLADKÝ.
Francúzsky chlieb

Suroviny	Množstvo
Múka s vysokým obsahom lepku	2,25 šálky
Sušené aktívne droždie na pečenie	1,25 lyžičky
Soľ	1 lyžička
Cukor	1 lyžica
Olej	1 lyžica
Voda	0,75 šálky + 2 polievkové lyžice

Poznámka: Suroviny a množstvá platia pre nasledujúce režimy pečenia: FRANCÚZSKY.
Celozrnný chlieb

Suroviny	Množstvo
Celozrnná múka	2,25 šálky
Sušené aktívne droždie na pečenie	2,25 lyžičky
Soľ	1 lyžička
Hnedý cukor	2 lyžičky
Olej	2 lyžičky
Voda	0,75 šálky

Poznámka: Suroviny a množstvá platia pre nasledujúce režimy pečenia: CELOZRNNÝ.
Bezlepkový chlieb:
Poznámka: Suroviny a množstvá platia pre nasledujúce režimy pečenia: BEZ LEPKU.
Biely chlieb

Suroviny	Množstvo
Biela ryžová múka	1,5 šálky
Sójová múka	2 lyžičky
Zemiaková múka	0,5 šálky
Tapioková múka	3 lyžičky
Xantánová guma	1 lyžička
Rýchlo rastúce droždie	1,5 lyžičky
Soľ	1 lyžička
Cukor	2 lyžičky
Sušené odstredené mlieko	6 lyžičiek
Olej	2 lyžičky
Jablčný ocot	0,5 lyžičky
Vajcia (XL)	2
Voda	0,5 šálky + 3 polievkové lyžice

Kukuričný chlieb

Suroviny	Množstvo
Biela ryžová múka	1,5 šálky
Tapioková múka	2 lyžičky
Kukuričná múka	0,75 šálky
Xantánová guma	1 lyžička
Rýchlo rastúce droždie	1,5 lyžičky
Soľ	1 lyžička
Hnedý cukor	4 lyžičky
Sušené odstredené mlieko	6 lyžičiek
Olej	2 lyžičky
Jablčný ocot	0,5 lyžičky
Vajcia (XL)	2
Voda	0,5 šálky + 6 polievkových lyžíc

Orechový chlieb

Suroviny	Množstvo
Biela ryžová múka	1,5 šálky
Zemiaková múka	0,5 šálky
Tapioková múka	0,25 šálky
Xantánová guma	1 lyžička
Rýchlo rastúce droždie	1,5 lyžičky
Soľ	1 lyžička
Cukor	2 lyžičky
Sušené odstredené mlieko	0,5 lyžice
Olej	2 lyžičky
Jablčný ocot	0,5 lyžičky
Citrónová kôra	1,5 lyžičky
Vajcia (XL)	2
Voda	0,75 šálky + 2 polievkové lyžice

Cesto:
Poznámka: Suroviny a množstvá platia pre nasledujúce režimy pečenia: CESTO.
Cestovinové cesto

Suroviny	Množstvo
Univerzálna múka	1 šálka
Krupicová múka	0,5 šálky
Soľ	0,5 lyžičky
Olivový olej	1 lyžica
Vajcia (rozšľahané)	1
Voda	0,25 šálky

Pizzové cesto

Suroviny	Množstvo
Múka s vysokým obsahom lepku	2,25 šálky
Sušené aktívne droždie na pečenie	1 lyžička
Soľ	0,5 lyžičky
Cukor	1 lyžica
Olivový olej	1 lyžica
Voda	0,75 šálky

Bagelové cesto

Suroviny	Množstvo
Múka s vysokým obsahom lepku	2 šálky
Sušené aktívne droždie na pečenie	2,25 lyžičky
Soľ	1 lyžička
Cukor	2 lyžičky
Voda	0,75 šálky

Džem:
Poznámka: Suroviny a množstvá platia pre nasledujúce režimy pečenia: DŽEM.
Jahodový džem

Suroviny	Množstvo
Mrazené jahody (rozmrazené, rozdrvené)	225 g
Jahody (čerstvé)	2 šálky
Suchý pektín	Balenie 0,5
Cukor	0,75 šálky
Citrónová šťava	1,5 lyžičky

Rýchly chlieb:
Poznámka: Suroviny a množstvá platia pre nasledujúce režimy pečenia: RÝCHLY.
Rýchly muffinový chlieb

Suroviny	Množstvo
Univerzálna múka	1,25 šálky
Prášok do pečiva	2 lyžičky
Vanilkový extrakt	0,5 lyžičky
Soľ	0,25 lyžičky
Cukor	6 lyžičiek
Sušené odstredené mlieko	2 lyžičky
Maslo (zmäknuté)	0,5 šálky
Vajcia (XL)	2

Rýchly hrozienkový chlieb

Suroviny	Množstvo
Univerzálna múka	1,25 šálky
Prášok do pečiva	2 lyžičky
Vanilkový extrakt	0,5 lyžičky
Soľ	0,25 lyžičky
Cukor	6 lyžičiek
Mlieko	0,5 šálky
Maslo (zmäknuté)	0,5 šálky
Vajcia (XL)	2
Hrozienka	0,25 šálky

Koláč:
Poznámka: Suroviny a množstvá platia pre nasledujúce režimy pečenia: KOLÁČ.
Normálny koláč

Suroviny	Množstvo
Zmes na koláč (akákoľvek príchuť)	65 g
Zeleninový olej	0,33 šálky
Vajcia (XL)	3
Voda	1,25 šálky

ČISTENIE A ÚDRŽBA
- Vždy odpojte spotrebič a nechajte ho úplne vychladnúť pred čistením.
- Vonkajší povrch očistite vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte tvrdé, drsné a hrubé a abrazívne čistiace prostriedky, drsnú hubku alebo drôtenku na čistenie riadu, ktoré poškodzujú zariadenie. Nikdy neponárajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny.
- Vonkajší povrch zariadenia dokonale vysušte jemnou, suchou utierkou.
- Vyčistite veko a oddiel na pečenie mäkkou, suchou utierkou. Dokonale vyčistite veko a oddiel na pečenie čistou, suchou utierkou.
- Nádobu na chlieb vyčistite mydlovou vodou. Nádobu na chlieb dokonale vysušte čistou, suchou utierkou.
- Ak je hnetacia lopatka upchaná, vyčistite ju dreveným alebo plastovým špáradlom. Hnetaciu lopatku vyčistite mydlovou vodou. Hnetaciu 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. Recyklaciou použitých domácich spotrebičov výraznou mierou prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zberných miestach vám poskytnú miestne úrady.

Podpora
Všetky dostupné informácie a náhradné diely nájdete na www.princesshome.eu!

FI Ohjekirja

TURVALLISUUS
- Jos turvallisuusohjeita ei noudateta, valmistaja ei ole vastuussa vahingoista.
- Jos virtajohto vaurioituu, tulee valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden haltijan vaihtaa se, jotta vältytään sähköiskun vaaralta.
- Älä koskaan siirrä laitetta vetämällä johdosta ja varmista, ettei johto sotkeennu.
- Laite on asetettava vakaalle, tasaiselle alustalle.
- Laitetta saa käyttää vain kotitalouksien tarpeisiin ja vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
- Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Tätä laitetta saavat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aistillisia, henkisiä tai liikkuvuuteen liittyviä rajoitteita, tai joilla on puutteellinen kokemus tai tuntemus, mikäli heitä valvotaan ja ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa. Lapset eivät saa puhdistaa tai suorittaa käyttäjähuoltoa laitteelle, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja valvottuina.
- Sähköiskujen välttämiseksi älä upota johtoa, pistoketta tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Laite on liitettävä maadoitettuun pistorasiaan (luokan I laitteille).
- Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Käyttöpinnat voivat kuumentua laitteen käytön aikana.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- Älä altista tätä laitetta sateelle tai kosteudelle sähköiskuvaaran vuoksi.
- Pinta kuumenee yleensä käytön aikana.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja samankaltaisissa ympäristöissä, kuten:
  - Henkilöstön keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä.
  - Asiakkaiden käytössä olevissa tiloissa hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä.
  - Majoituksen ja aamiaisen tarjoavissa ympäristöissä.
  - Maataloissa.

Tämä tuote täyttää sovellettavien eurooppalaisten asetusten tai direktiivien vaatimustenmukaisuutta koskevat määräykset.

Green Dot on Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH:n rekisteröity tavaramerkki ja maailmanlaajuisesti suojattu tavaramerkki. Logoa saavat käyttää vain sellaiset DSD GmbH:n asiakkaat, joilla on voimassa oleva tavaramerkin käyttösopimus, tai Saksan liittotasavallassa toimivat jätehuoltoyritykset. Tämä koskee myös kolmansien osapuolten suorittamaa logon jäljentämistä sanakirjassa, tietosanakirjassa tai sähköisessä tietokannassa, joka sisältää käsikirjan.

Erillinen keräys / Tarkista paikalliset kunnan ohjeet.

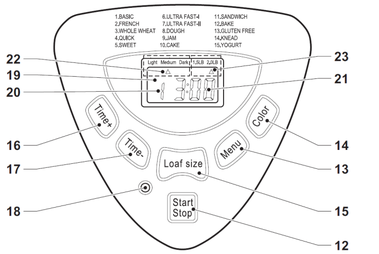
Tuote ja pakkausmateriaalit voidaan kierrättää, valmistajan laajennetun vastuun alaisina. Hävitä ne erikseen kuvien pakkaussymbolien mukaisesti jätteenkäsittelyn parantamiseksi. Triman-logo on voimassa vain Ranskassa.

Yleinen kierrätyssymboli, -logo tai -kuvake on kansainvälisesti tunnustettu symboli, jota käytetään kierrätettävien materiaalien kuvaamiseen. Kierrätyssymboli on julkinen, se ei ole tavaramerkki.

Sähkölaitejätettä ei saa hävittää talousjätteenä. Kierrätä siihen tarkoitetuissa tiloissa. Kysy kierrätysohjeita paikalliselta viranomaiselta tai paikallisesta myymälästä.

Tätä symbolia käytetään elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien materiaalien merkitsemiseen Euroopan unionissa asetuksen (EY) N:o 1935/2004 mukaisesti.

OSIEN KUVAUS
1. Käyttöpaneeli
2. Kansi
3. Kannen kahva
4. Katseluikkuna
5. Paistovuoka
6. Leipävuoka
7. Leipävuoan kahva
8. Vaivauslasta
9. Mittakuppi
10. Mittalusikka
11. Koukku



Käyttöpaneeli
12. Käynnistys/pysäytyspainike
13. Valikkopainike
14. Väripainike
15. Leivän kokopainike
16. "Aika +"-painike
17. "Aika -"-painike
18. Virran merkkivalo
19. Näyttö
20. Paistotilan merkkivalo
21. Paistoajan merkkivalo
22. Paahtovärin merkkivalo
23. Leivän koon merkkivalo

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ
- Ota laite ja lisävarusteet ulos paketista. Irrota laitteesta tarrat ja suojakalvo tai -muovi.
- Ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa pyyhi kaikki irrotettavat osat kostealla kankaalla. Älä koskaan käytä hankaavia tuotteita.
- Aseta laite tasaiselle, vakaalle pinnalle ja varmista, että laitteen ympärillä on vähintään 10 cm vapaata tilaa. Laite ei sovellu asennettavaksi kaapin sisään tai ulos.
- Aseta virtakaapeli pistorasiaan. (Huomautus: Varmista ennen kytkemistä, että laitteeseen merkitty jännite vastaa paikallista verkkojännitettä. Jännite 220–240 V, 50Hz.)
- Aseta pistoke verkkovirtalähteeseen.
- Aseta seuraava paistotila: BAKE
- Käynnistä paistoprosessi. Laite alkaa lämmetä.
- Irrota virtapistoke pistorasiasta 10 minuutin kuluttua ja anna laitteen jäähtyä kokonaan.
- Kun laite kytketään ensimmäisen kerran päälle, ilmassa tuntuu hieman tuoksua. Tämä on normaalia. Varmista riittävä tuuletus. Tuoksu on tilapäinen ja häviää nopeasti.

KÄYTTÖ
Paistotilan asettaminen
Paistotila voidaan asettaa valikkopainikkeella (13). Paistotilan merkkivalo (20) näyttää paistotilan.
- Katso oikea paistotila alla olevasta taulukosta.
- Aseta paistotila painamalla toistuvasti valikkopainiketta (13). Laite piippaa joka kerta, kun painat painiketta.

Huomautus: Jos viimeinen asetus on saavutettu, asetusta on edelleen mahdollista säätää. Paina valikkopainiketta (13) palataksesi ensimmäiseen asetukseen.

Paistotila	Nimi	Sovellus
1	PERUS	Vaaleat ja sekaleivät, jotka valmistetaan pääasiassa vehnä- tai ruisjauhoista. Leivän koostumus on kompakti. Käytä paistotilassa normaalia hiivaa.
2	SUOMI	Hienoista jauhoista tehdyt vaaleat leivät. Leipä on yleensä kuohkeaa, ja siinä on rapea kuori. Paistotila ei sovellu reseptien leivontaan, jossa käytetään voita, margariinia tai maitoa.
3	TÄYSJYVÄ	Tiiviit leivät, joissa on raskaita jauholajikkeita, jotka vaativat pidemmän vaivaus- ja kohotusvaiheen. Leivän koostumus on kompakti.
4	NOPEA	Leivän vaivaaminen, kohottaminen ja paistaminen lyhyemmässä ajassa kuin "PERUS"-paistotilassa. Leipä on yleensä pieni, ja sen rakenne on tiheä. Käytä leivinjauhetta leivinhiivan sijaan.
5	MAKEA	Makeita lisäaineita (sokeri, suklaa, kuivatut hedelmät tai hedelmämehut) sisältävät leivät. Leivän koostumus on ilmava ja kevyt.
6	ULTRA-NOPEA-I	Leivän (1,5 LB) vaivaaminen, kohottaminen ja paistaminen lyhyimmässä mahdollisessa ajassa. Leipä on yleensä pienempi ja karkeampi kuin "NOPEA"-paistotilassa. Käytä paistotilassa nopeasti nousevaa hiivaa.
7	ULTRA-NOPEA-II	Leivän (2,0 LB) vaivaaminen, kohottaminen ja paistaminen lyhyimmässä mahdollisessa ajassa. Leipä on yleensä pienempi ja karkeampi kuin "NOPEA"-paistotilassa. Käytä paistotilassa nopeasti nousevaa hiivaa.
8	TAIKINA	Vaivaaminen ja kohottaminen ilman paistamista. Sämpyläiden, pitsan, höyrytetyn leivän jne. valmistaminen
9	HILLO	Hillon ja marmeladin valmistaminen.
10	KAKUT	Kakkujen vaivaaminen, kohottaminen ja leipominen. Käytä leivinjauhetta leivinhiivan sijaan.
11	VOILEIVÄT	Voileipien vaivaaminen, kohottaminen ja leipominen. Leivän koostumus on kevyt ja kuori ohut.
12	LEIVONTA	Liian vaaleiden tai läpipaistamattomien leipien lisäpaisto ilman vaivaamista tai kohottamista.
13	GLUTEENI TON*	Gluteeniton taikina on yleensä kosteampaa kuin tavallinen taikina. Älä sekoita tai vaivaa liikaa gluteenitonta taikinaa. Gluteenittoman taikinan tulee kohota vain kerran, ja se vaatii pidemmän paistoajan kuin normaali taikina. Lisää perusaineisiin lisäaineet heti leivontaprosessin alussa.
14	VAIVAUS	Vaivaaminen, ilman kohottamista ja paistamista.
15	JOGURTTI	Kohottaminen, ilman vaivaamista ja paistamista. Käytettävissä olevat ajat: 6 tuntia tai 8 tuntia. Valitse aika painamalla "AIKA +"-painiketta (16) tai "AIKA -"-painiketta (17). Aseta aika painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta (12).

* Gluteenitonta ruokavaliota suositellaan keliakiasta (gluteenienteropatiasta) ja vehnäallergiasta kärsiville. Gluteeniton ruokavalio ei sisällä lainkaan gluteenia sisältävistä viljoista (vehnä, ruis, ohra jne.) peräisin olevia ainesosia. Gluteeniton ruokavalio on myös täysin gluteeniton elintarvikelisäaineena maku-, stabilointi- tai sakeuttamisaineena. Lisäksi jotkin gluteenittomat ruokavaliot eivät sisällä kauraa.

Paahtovärin asettaminen
Paahtoväri voidaan asettaa väripainikkeella (14). Paahtovärin merkkivalo (22) näyttää paahtovärin: vaalea/keskivaalea/tumma.
Huomaa: Paahtoväriä ei voi asettaa seuraavissa paistotiloissa: taikina/hillo/kakku/voileipä/paisto/vaivaus/jogurtti.
- Paina toistuvasti väripainiketta (14) asettaaksesi paahtovärin. Laite piippaa joka kerta, kun painat painiketta.

Huomaa: Jos viimeinen asetus on saavutettu, asetusta on edelleen mahdollista säätää. Paina väripainiketta (14) palataksesi ensimmäiseen asetukseen.

Leivän koon asettaminen
Leivän kokoa voi säätää leivän kokopainikkeella (15). Leivän koon merkkivalo (23) näyttää leivän koon: 1,5 LB / 2,0 LB.
Huomaa: Leivän koko voidaan asettaa vain seuraavissa paistotiloissa: Perus, ranskalainen, täysjyvä, makea, voileipä, gluteeniton.
- Aseta leivän koko painamalla toistuvasti leivän kokopainiketta (15). Laite piippaa joka kerta, kun painat painiketta.

Huomaa: Jos viimeinen asetus on saavutettu, asetusta on edelleen mahdollista säätää. Paina leivän kokopainiketta (15) palataksesi ensimmäiseen asetukseen.

Paistoprosessin viivästyminen
Laitteessa on viivekäynnistystoiminto (enint. 13 tuntia), mikä mahdollistaa ajan ohjelmoinnin ennen paistoprosessin aloittamista.
Paistoprosessia voidaan viivyttää käyttämällä "aika +"-painiketta (16) ja "aika -"-painiketta (17). Paistoajan merkkivalo (21) näyttää paistoajan. Ennen kuin jatkat, sinun on kiinnitettävä huomiota seuraaviin huomautuksiin:
- Älä viivytä paistoprosessia resepteissä, joissa on pilaantuvia ainesosia (muna, juusto, tuore maito jne.)

Huomaa: Paistoprosessia voi viivästyttää vain seuraavissa paistotiloissa: Perus, ranskalainen, täysjyvä, nopea, makea, taikina, kakku, voileipä, paisto, gluteeniton.
- Paina "aika +"-painiketta (16) lisätäksesi aikaa 10 minuutilla. Pidä painiketta painettuna nopeuttaaksesi prosessia.
- Paina "aika -"-painiketta (17) lyhentääksesi aikaa 10 minuutilla. Pidä painiketta painettuna nopeuttaaksesi prosessia.

Esimerkki:
- Nykyinen aika on 19:30
- Viivästynyt lopetusaika on klo 8:00
- Ero viivästyneen lopetusajan ja nykyisen ajan välillä on 12,5 tuntia.
- Paina "aika +"-painiketta (16) tai "aika -"-painiketta (17), kunnes leivonta-ajan merkkivalo (21) näyttää "12:30".

Leivontaprosessin käynnistäminen ja pysäyttäminen
Käynnistys-/pysäytyspainiketta (12) on käytettävä paistoprosessin käynnistämiseen ja pysäyttämiseen.
- Jos paistoprosessi on asetettu, käynnistä prosessi painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta (12). On/off-merkkivalo (18) syttyy.
- Jos paistoprosessi on käynnissä, paina käynnistys-/pysäytyspainiketta (12), kunnes laitteesta kuuluu äänimerkki prosessin lopettamiseksi. On/off-merkkivalo (18) sammuu.

Käyttövinkkejä
- Ennen kuin jatkat, sinun on kiinnitettävä huomiota seuraaviin huomautuksiin:
- Ennen kokoamista tai purkamista irrota pistoke pistorasiasta ja
- odota, että laite jäähtyy.
- Anna leipävuoan jäähtyä ennen leivän poistamista.
- Asenna vaivauslasta (8) karaan (24) leipävuoan (6) pohjalle.
- Laita ainekset leipävuokaan (6) halutussa järjestyksessä. Käytä tarvittaessa mittakuppia (10) tai mittalusikkaa (11) ainesten lisäämiseen.
- Avaa kansi (2) käyttämällä kannen kahvaa (3).
- Asenna leipävuoka (6) paistovuoan (5) pohjaan. Lukitse leipävuoka (6) kääntämällä sitä myötäpäivään.
- Sulje kansi (5) käyttämällä kannen kahvaa (3).
- Liitä pistoke seinäpistorasiaan. Laitteesta kuuluu äänimerkki. Näyttö (19) syttyy. Paistotilan merkkivalo (20) näyttää "1". Paistoajan merkkivalo (21) näyttää "3:00". Paahtovärin merkkivalo (22) näyttää "keskivaaleaa". Leivän koon merkkivalo (23) näyttää "2,0 LB".
- Aseta paistotila valikkopainikkeella (13).
- Aseta paahtoväri väripainikkeella (14).
- Voit viivyttää paistoprosessia tarvittaessa käyttämällä "aika +"-painiketta (16) ja "aika -"-painiketta (17).
- Käynnistä prosessi painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta (12). On/off-merkkivalo (18) syttyy. Näyttö (19) laskee ajan prosessin aikana.
- Katso säännöllisesti katseluikkunasta (4) varmistaaksesi, että ruoka paistuu ja ettei se pala.

Huomaa: Seuraavissa paistotiloissa paistamisen aikana kuuluu äänimerkki, joka kehottaa sinua lisäämään ainesosia: Perus, ranskalainen, täysjyvävehnä, kakku, voileipä, gluteeniton.
Huomaa: Höyryä voi päästä kannen läpi paistamisen aikana. Tämä on normaalia.
- Jos prosessi on valmis, laitteesta kuuluu 10 piippausta prosessin päättymiseksi.
- Laite pitää ruoan lämpimänä enintään 60 minuuttia.
- Laitteesta kuuluu äänimerkki prosessin päättymiseksi.
- On/off-merkkivalo (18) sammuu.

Huomaa: Laite ei pidä ruokaa lämpimänä seuraavissa paistotiloissa: taikina, hillo, vaivaus, jogurtti. Jos prosessi on valmis, laitteesta kuuluu äänimerkki prosessin päättymiseksi. On/off-merkkivalo (18) sammuu.
Ennen kuin jatkat, sinun on kiinnitettävä huomiota seuraaviin huomautuksiin:
- Käytä uunikäsineitä leipävuoan poistamiseen paistovuoasta ja leivän poistamiseen leipävuoasta. Leipäpannu ja leipä tulevat käytön aikana erittäin kuumiksi.
- Avaa leipävuoka (6) kääntämällä sitä vastapäivään. Irrota leipävuoka (6) paistovuoasta (5) käyttämällä leipävuoan kahvaa (7).
- Ota leipä pois leipävuoasta (6). Käytä tarvittaessa kumi- tai muovilastaa.
  - Huomaa: Jos vaivauslasta jää leipävuokaan, täytä leipävuoka kuumalla vedellä, jotta vaivauslasta irtoaa. Älä käytä teräviä tai metallisia esineitä vaivauslastan irrottamiseksi.
  - Jos vaivauslasta jää leipään, irrota vaivauslasta koukulla (11). Älä käytä teräviä tai metallisia esineitä vaivauslastan irrottamiseksi.
- Irrota pistoke pistorasiasta. Näyttö (19) sammuu.
- Anna laitteen jäähtyä kokonaan.

Yleisiä vinkkejä
- Varmista, että ainekset ovat hyvälaatuisia ja huoneenlämpöisiä.
- Aseta laite vakaalle ja tasaiselle pinnalle.
- Jos paistovuoka on vielä lämmin, anna sen jäähtyä kokonaan ennen käyttöä.
- Laita ainekset leipävuokaan vaaditussa järjestyksessä:
  - Laita nestemäiset ainekset leipävuokaan.
  - Laita pieni määrä jauhoja leipävuokaan.
  - Laita kiinteät ainekset leipävuokaan.
  - Laita loput jauhoista leipävuokaan. Varmista, että jauhot peittävät kaikki kiinteät ainekset.
  - Tee pieni syvennys jauhojen toiselle puolelle. Kaada leivinhiiva tai leivinjauhe syvennykseen.
  - Varmista, että leivinhiiva tai leivinjauhe ei joudu kosketuksiin suolan tai nestemäisten ainesten kanssa.
- Käytä mieluiten leipäjauhoja. Jos käytät raskaita jauhoja (vehnäjauho, ruisjauho, maissijauho jne.), leipä kohoaa vähemmän kuin käytettäessä kevyitä jauhoja. Käytä oikea määrä jauhoja. Käytä tarvittaessa keittiövaakaa jauhojen määrän mittaamiseen.
- Käytä oikea määrä leivinhiivaa. Käytä aktiivista kuivahiivaa leivinjauheen sijaan. Jos käytät tuorehiivaa, käytä kolme kertaa enemmän hiivaa kuin jos käytät kuivahiivaa, ja liuota hiiva pieneen määrään haaleaa vettä. Varmista, että leivinhiiva ei joudu kosketuksiin veden, maidon, suolan tai sokerin kanssa.
- Käytä haaleaa vettä. Jos mahdollista, käytä vesijohtovettä. Jos käytät munia, riko ne ja lisää ne veteen.
- Jos käytät maitoa, käytä tuoretta maitoa tai maitojauhetta. Jos käytät maitojauhetta, lisää maitojauheeseen tarvittava määrä vettä. Jos haluat lisätä vettä tuoreeseen maitoon, maidon ja veden kokonaismäärän tulee olla yhtä suuri kuin reseptissä vaadittu määrä.
- Jos käytät sokeria, käytä mieluiten valkoista sokeria, fariinisokeria tai hunajaa. Älä käytä puhdistettua sokeria tai sokerikuutiota.
- Jos käytät suolaa, hiiva kohoaa paremmin ja leivässä on enemmän makua.
- Jos käytät voita tai öljyä, leivästä tulee pehmeämpää ja maukkaampaa. Jos käytät voita, leikkaa voi paloiksi tai anna sen pehmetä.
- Pidä kansi suljettuna paistamisen aikana.
- Kun paistoprosessi on valmis, irrota leipävuoka paistovuoasta ja leipä leipävuoasta käyttämällä patakintaita.
- Anna leivän jäähtyä ennen kuin leikkaat sen viipaleiksi. Jos haluat syödä leivän lämpimänä, on suositeltavaa leikata leipä 2,5 cm:n viipaleiksi.
- Leikkaa leipä viipaleiksi sahalaitaisella veitsellä tai sähköveitsellä.
- Säilytä leipää ilmatiiviissä astiassa, jotta leipä pysyy tuoreena mahdollisimman pitkään (noin 2 päivää). Jos leipä sisältää kananmunia, tulee leipä syödä samana päivänä. Jos leipä ei sisällä voita eikä öljyä, tulee leipä syödä samana päivänä. Älä säilytä leipää jääkaapissa.
- Jos haluat säilyttää leivän pakastimessa, laita leipä pakastuspussiin ennen pakastimeen laittamista.

Muistitoiminto
- Laite on varustettu muistitoiminnolla. Jos virransyöttö katkeaa, paistaminen jatkuu automaattisesti 10 minuutin kuluttua, vaikka käynnistys-/pysähdyspainiketta (12) ei painettaisikaan.
- Ennen kuin jatkat, sinun on kiinnitettävä huomiota seuraaviin huomautuksiin:
- Jos virransyöttö katkeaa yli 10 minuutiksi, muistitoiminto ei toimi. Poista vanhat ainekset leipävuoasta (6). (Älä käytä vanhoja aineksia muihin ruoanlaittotarkoituksiin!) Laita uudet ainekset leipävuokaan (6). Käynnistä laite uudelleen. Jos taikina ei ole vielä kohoamisvaiheessa, kun virransyöttö katkeaa, voit jatkaa ohjelmaa alusta painamalla käynnistys-/pysähdyspainiketta (12).

Virheilmoitukset
- Jos näytössä näkyy "HHH" käynnistys-/pysähdyspainikkeen (12) painamisen jälkeen, paistovuoan lämpötila on liian korkea. Laite ei toimi ennen kuin se on jäähtynyt. Avaa kansi ja anna laitteen jäähtyä 10-20 minuuttia.
- Jos näytössä (19) näkyy "EEE" käynnistys-/pysähdyspainikkeen (12) painamisen jälkeen, lämpötila-anturi on irrotettu. Anna valtuutetun huoltoliikkeen tarkastaa lämpötila-anturi.

VALMISTUSOHJEITA

Tässä reseptiluettelossa on muutamia reseptejä, jotka on kehitetty erityisesti laitteelle. Muita reseptejä löydät leipäkoneiden reseptikirjasta. Reseptit tulee valmistaa mukana toimitetulla mittakupilla ja mittalusikalla, jotta mitat pysyvät oikeina.
Leipä:
Vaalea leipä

Ainesosat	Määrä
Puolikarkea vehnäjauho	2,25 kuppia
Aktiivinen kuivahiiva	1,25 tl
Suola	1 tl
Sokeri	1,5 rkl
Rasvaton maitojauhe	1 rkl
Öljy	1 rkl
Vesi	0,75 kuppia + 1 rkl

Huomautus: Ainesosat ja määrät soveltuvat seuraaviin valmistustapoihin: BASIC. Muut ainesosat ja määrät saattavat soveltua seuraaviin valmistustapoihin: ULTRA FAST-I / ULTRA FAST-II.
Maissileipä

Ainesosat	Määrä
Puolikarkea vehnäjauho	2 kuppia
Maissijauho	0,25 kuppia
Aktiivinen kuivahiiva	1,5 tl
Suola	1 tl
Sokeri	2 rkl
Rasvaton maitojauhe	0,75 kuppia
Öljy	2 rkl
Kananmunat	1
Vesi	0,75 kuppia + 1 rkl

Huomautus: Ainesosat ja määrät soveltuvat seuraaviin valmistustapoihin: BASIC. Muut ainesosat ja määrät saattavat soveltua seuraaviin valmistustapoihin: ULTRA FAST-I / ULTRA FAST-II.
Pähkinäleipä

Ainesosat	Määrä
Puolikarkea vehnäjauho	2 kuppia
Aktiivinen kuivahiiva	1,5 tl
Suola	1 tl
Sokeri	1,5 rkl
Rasvaton maitojauhe	1 rkl
Öljy	1 rkl
Saksanpähkinät (hienonnettuna)	0,33 kuppia
Vesi	0,75 kuppia

Huomautus: Ainesosat ja määrät soveltuvat seuraaviin valmistustapoihin: SWEET.
Ranskanleipä

Ainesosat	Määrä
Puolikarkea vehnäjauho	2,25 kuppia
Aktiivinen kuivahiiva	1,25 tl
Suola	1 tl
Sokeri	1 rkl
Öljy	1 rkl
Vesi	0,75 kuppia + 2 rkl

Huomautus: Ainesosat ja määrät soveltuvat seuraaviin valmistustapoihin: FRENCH.
Täysjyvävehnäleipä

Ainesosat	Määrä
Grahamjauho	2,25 kuppia
Aktiivinen kuivahiiva	2,25 tl
Suola	1 tl
Fariinisokeri	2 rkl
Öljy	2 rkl
Vesi	0,75 kuppia

Huomautus: Ainesosat ja määrät soveltuvat seuraaviin valmistustapoihin: WHOLE WHEAT.
Gluteeniton leipä:
Huomautus: Ainesosat ja määrät soveltuvat seuraaviin valmistustapoihin: GLUTEN FREE.
Vaalea leipä

Ainesosat	Määrä
Valkoinen riisijauho	1,5 kuppia

PRINCESS®

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
FI Ohjekirja

Bread Maker Black
01.152009.01.001

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 SÚČASTÍ / OSIEN KUVAUKSET

IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT
WWW.PRINCESSHOME.EU/NL-NL/CUSTOMERSERVICE/ACCESSORIES-SPAREPARTS
FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!

© Princess 2024 | Swaardvenstraat 65
5048 AV Tilburg | The Netherlands | www.princesshome.eu

Soijajauho	**2 rkl**
Perunajauho	**0,5 kuppia**
Tapiokajauho	**3 rkl**
Ksantaanikumi	**1 tl**
Pikahiiva	**1,5 tl**
Suola	**1 tl**
Sokeri	**2 rkl**
Rasvaton maitojauhe	**6 rkl**
Öljy	**2 rkl**
Siideriviinietikka	**0,5 tl**
Kananmunat (XL)	**2**
Vesi	**0,5 kuppia + 3 rkl**

Maissileipä

Ainesosat	**Määrä**
Valkoinen riisijauho	**1,5 kuppia**
Tapiokajauho	**2 rkl**
Maissijauho	**0,75 kuppia**
Ksantaanikumi	**1 tl**
Pikahiiva	**1,5 tl**
Suola	**1 tl**
Fariinisokeri	**4 tl**
Rasvaton maitojauhe	**6 rkl**
Öljy	**2 rkl**
Siideriviinietikka	**0,5 tl**
Kananmunat (XL)	**2**
Vesi	**0,5 kuppia + 6 rkl**

Pähkinäleipä

Ainesosat	**Määrä**
Valkoinen riisijauho	**1,5 kuppia**
Perunajauho	**0,5 kuppia**
Tapiokajauho	**0,25 kuppia**
Ksantaanikumi	**1 tl**
Pikahiiva	**1,5 tl**
Suola	**1 tl**
Sokeri	**2 rkl**
Rasvaton maitojauhe	**0,5 rkl**
Öljy	**2 rkl**
Siideriviinietikka	**0,5 tl**
Sitruunan kuori	**1,5 tl**
Kananmunat (XL)	**2**
Vesi	**0,75 kuppia + 2 rkl**

Taikina:
Huomautus: Ainesosat ja määrät soveltuvat seuraaviin valmistustapoihin: DOUGH.
Pastataikina

Ainesosat	**Määrä**
Erikoisvehnäjauho	**1 kuppi**
Mannajauho	**0,5 kuppia**
Suola	**0,5 tl**
Oliiviöljy	**1 rkl**
Kananmunat (vatkattuna)	**1**
Vesi	**0,25 kuppia**

Pizzataikina

Ainesosat	**Määrä**
Puolikarkea vehnäjauho	**2,25 kuppia**
Aktiivinen kuivahiiva	**1 tl**
Suola	**0,5 tl**
Sokeri	**1 rkl**
Oliiviöljy	**1 rkl**
Vesi	**0,75 kuppia**

Bagel-taikina

Ainesosat	**Määrä**
Puolikarkea vehnäjauho	**2 kuppia**
Aktiivinen kuivahiiva	**2,25 tl**
Suola	**1 tl**
Sokeri	**2 rkl**
Vesi	**0,75 kuppia**

Hillo:
Huomautus: Ainesosat ja määrät soveltuvat seuraaviin valmistustapoihin: JAM.
Mansikkahillo

Ainesosat	**Määrä**
Pakastetut mansikat (sulatettuna, murskattuna)	**225 g**
Mansikat (tuoreet)	**2 kuppia**
Kuiva pektiini	**0,5 pakettia**
Sokeri	**0,75 kuppia**
Sitruunamehu	**1,5 tl**

Pikaleipä:
Huomautus: Ainesosat ja määrät soveltuvat seuraaviin valmistustapoihin: QUICK.
Muffinileipä

Ainesosat	**Määrä**
Erikoisvehnäjauho	**1,25 kuppia**
Leivinjauhe	**2 tl**
Vaniljauute	**0,5 tl**
Suola	**0,25 tl**
Sokeri	**6 rkl**
Rasvaton maitojauhe	**2 rkl**
Voi (pehmennettynä)	**0,5 kuppia**
Kananmunat (XL)	**2**

Rusinaleipä

Ainesosat	**Määrä**
Erikoisvehnäjauho	**1,25 kuppia**
Leivinjauhe	**2 tl**
Vaniljauute	**0,5 tl**
Suola	**0,25 tl**
Sokeri	**6 rkl**
Maito	**0,5 kuppia**
Voi (pehmennettynä)	**0,5 kuppia**
Kananmunat (XL)	**2**
Rusinat	**0,25 kuppia**

Kakku:
Huomautus: Ainesosat ja määrät soveltuvat seuraaviin valmistustapoihin: CAKE.
Tavallinen kakku

Ainesosat	**Määrä**
Kakkusekoitus (mikä tahansa maku)	**65 g**
Kasviöljy	**0,33 kuppia**
Kananmunat (XL)	**3**
Vesi	**1,25 kuppia**

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

YMPÄRISTÖ

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

Tuki
Tiedot ja varaosat löydät osoitteesta: www.princesshome.eu