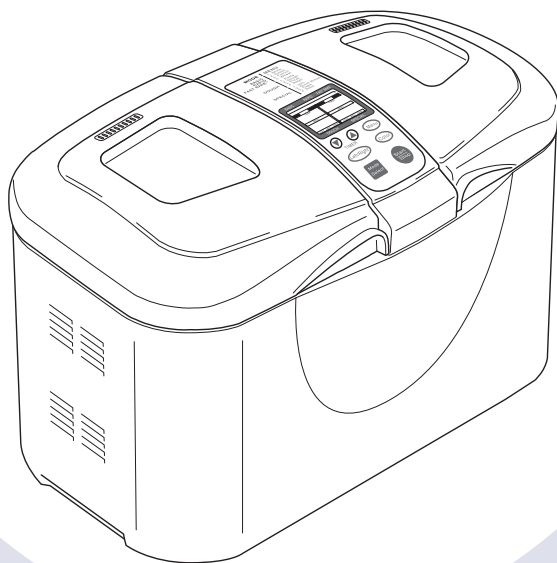
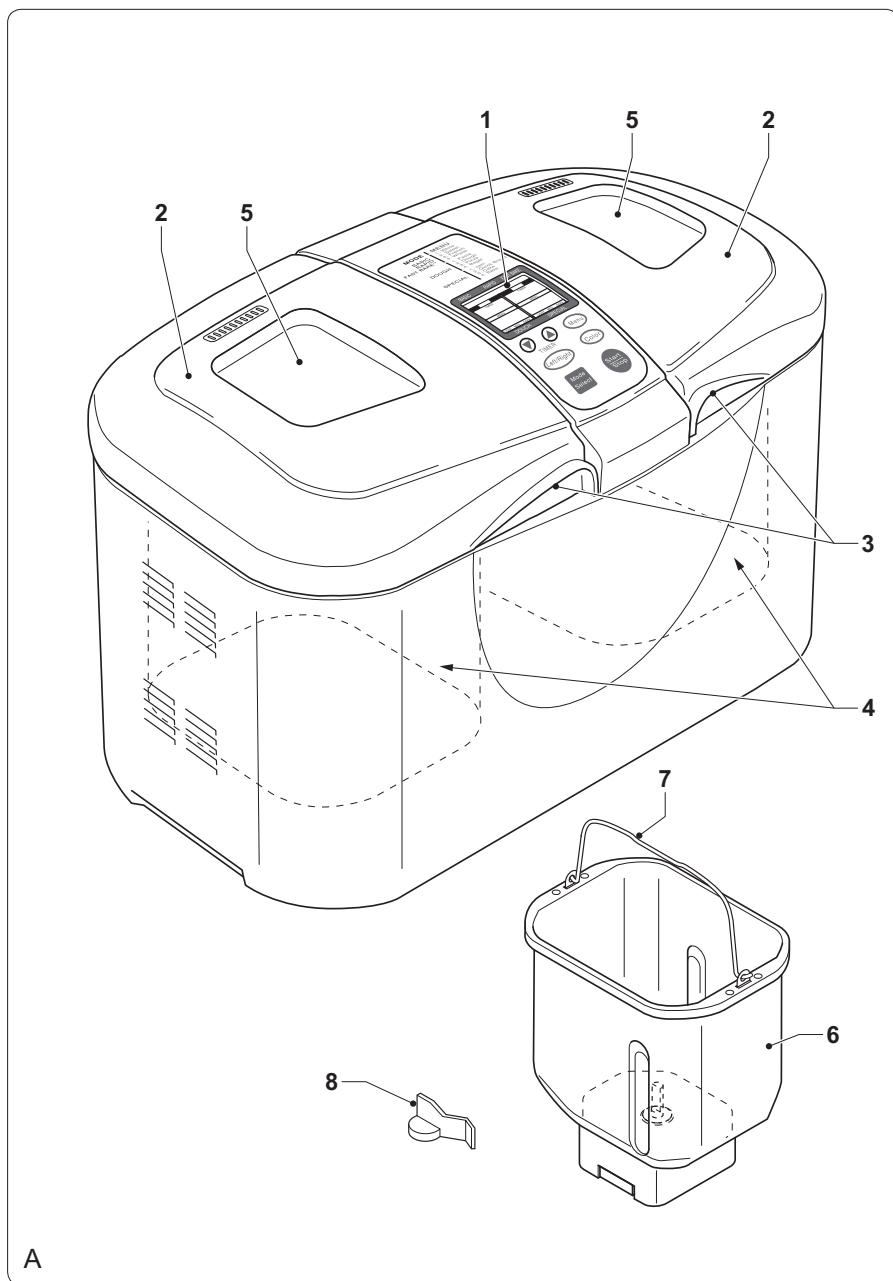


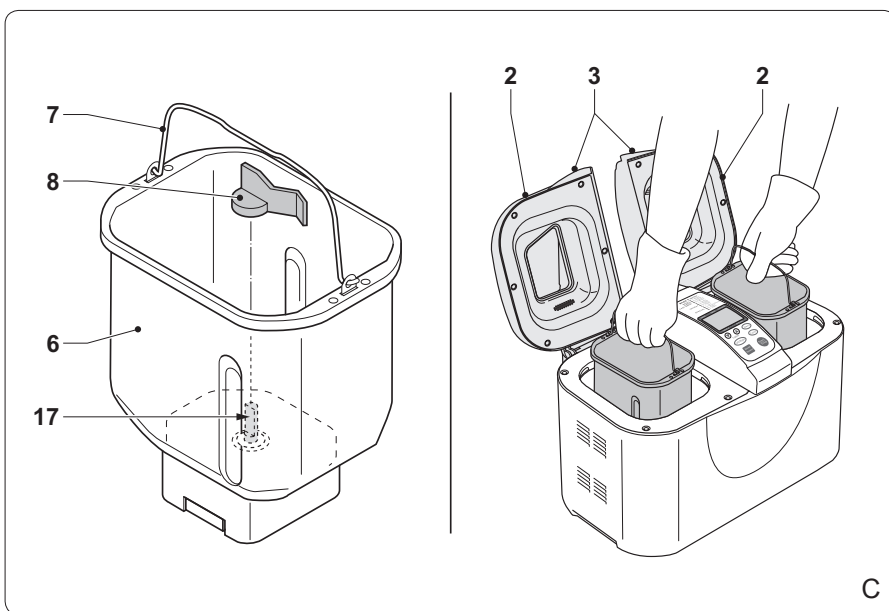
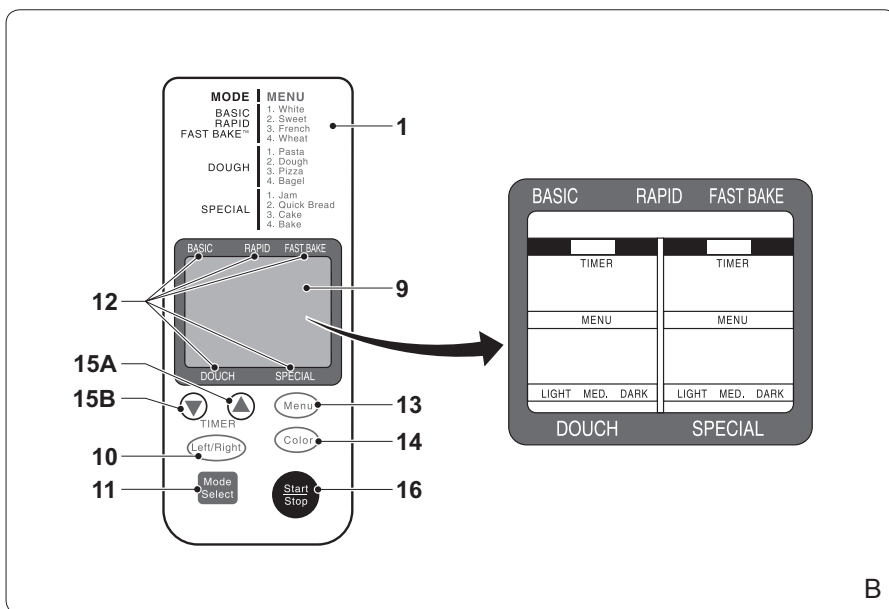


Nederlands	4	Dansk	72
English	14	Norsk	81
Français	23	Suomi	90
Deutsch	33	Português	99
Español	43	Ελληνικά	109
Italiano	53	عربية	128
Svenska	63		



152003 Princess
Double Bread Maker





Gefeliciteerd!

U heeft een apparaat van Princess aangeschaft. Ons doel is om kwaliteitsproducten met een smaakvol ontwerp en tegen een betaalbare prijs te bieden.

We hopen dat u gedurende vele jaren plezier zult hebben van dit apparaat.

Instructies voor gebruik

De instructies voor gebruik zijn verzameld in de bijbehorende sectie. Zorg ervoor dat u vertrouwd bent met de veiligheidsinstructies wanneer u de instructies voor gebruik raadpleegt.

Veiligheidsinstructies

Waarschuwing!

- Bij het gebruik van netvoedingapparatuur moeten de basisveiligheidsinstructies altijd in acht worden genomen om het risico van brand, elektrische schok en persoonlijk letsel te verkleinen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van badkuipen, douches, wastafels of andere voorzieningen die water bevatten.
- Lees voor gebruik de volledige gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Het beoogde gebruik is beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Het gebruik van accessoires of het uitvoeren van werkzaamheden met dit apparaat die niet in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven, kunnen leiden tot persoonlijk letsel.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.
- Houd altijd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- Het gebruik van dit apparaat door kinderen of personen met een lichamelijke, zintuiglijke, geestelijke of motorische handicap of zonder de benodigde kennis en ervaring kan gevaar veroorzaken. Personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid moeten uitdrukkelijke instructies geven of toezicht houden op het gebruik van het apparaat.

Gebruik

- Wees altijd voorzichtig wanneer u het apparaat gebruikt.
- Pas op voor hete delen. Het oppervlak kan heet worden wanneer het apparaat in gebruik is.
- Bescherm het apparaat altijd tegen water of hoge vochtigheid.
- Gebruik het apparaat niet als u handen nat zijn. Gebruik het apparaat niet als u blootvoets bent.
- Geleid het netsnoer zorgvuldig om ervoor te zorgen dat het niet over de rand van een werkblad hangt. Zorg ervoor dat het netsnoer niet per ongeluk verstrengeld raakt of de oorzaak van een struikeling kan vormen.
- Trek nooit aan het netsnoer om de netstekker van de netvoeding te verwijderen. Houd het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen, olie en scherpe randen.
- Verwijder geen onderdeel of accessoire wanneer de netstekker op de netvoeding is aangesloten. Verwijder altijd eerst de netstekker van de netvoeding.
- Indien het netsnoer tijdens gebruik beschadigd raakt, verwijder dan onmiddellijk de netstekker van de netvoeding. Raak het netsnoer niet aan voordat u de netstekker van de netvoeding verwijdt.
- Verwijder de netstekker van de netvoeding wanneer het apparaat niet in gebruik is, voor montage- of demontagewerkzaamheden en voor reinigings- en onderhoudswerkzaamheden.

Veiligheid van anderen

- Laat kinderen en personen die niet vertrouwd zijn met deze instructies het apparaat niet gebruiken.
- Laat kinderen of dieren niet in de buurt van de werkruimte komen. Laat kinderen of dieren het apparaat of het netsnoer niet aanraken. Nauw toezicht is noozakelijk wanneer het apparaat wordt gebruikt in de buurt van kinderen.

Na gebruik

- Verwijder de netstekker van de netvoeding en laat het apparaat afkoelen voordat u het zonder toezicht achterlaat en voordat u onderdelen van het apparaat verwisselt, reinigt of inspecteert.
- Berg het apparaat op een droge plaats op wanneer het niet in gebruik is. Zorg ervoor dat kinderen geen toegang hebben tot opgeborgen apparaten.

Inspectie en reparaties

- Controleer het apparaat voor gebruik op beschadigde of defecte onderdelen. Inspecteer het apparaat op kapotte onderdelen, beschadigingen aan schakelaars en andere zaken die de werking nadelig kunnen beïnvloeden.
- Gebruik het apparaat niet als een onderdeel beschadigd of defect is.
- Laat beschadigde of defecte onderdelen door een erkend servicecentrum repareren of vervangen. Probeer nooit zelf onderdelen te verwijderen of te vervangen.
- Controleer voor gebruik het netsnoer op slijtage of beschadiging.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de netstekker beschadigd of defect is. Indien het netsnoer of de netstekker beschadigd of defect is, moet het door de fabrikant of een erkend servicecentrum worden vervangen.

Veiligheidsinstructies voor broodbakmachines

- Controleer voor gebruik altijd of de netspanning overeenkomt met de spanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact. Gebruik indien nodig een geaarde verlengkabel met een geschikte diameter (minimaal 3 x 1 mm²).
- Installeer voor extra bescherming een reststroomvoorziening (RCD) met een nominale bedrijfsstroom die kleiner is dan of gelijk is aan 30 mA.
- Het apparaat mag niet worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

- Zorg ervoor dat er geen water in de pluggen van het netsnoer en het verlengsnoer kan komen.
- Draai het netsnoer en het verlengsnoer altijd volledig uit.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Gebruik het apparaat niet in vochtige omgevingen.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet in contact komt met brandbaar materiaal.
- Houd het apparaat uit de buurt van warmtebronnen.
- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Plaats het apparaat op een hittebestendig en spatvrij oppervlak.
- Plaats het apparaat niet op een kookplaat.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor het ontsnappen van de warmte en voor voldoende ventilatie.
- Bedek het apparaat niet. Plaats geen objecten boven op het apparaat.
- Wees altijd voorzichtig wanneer u het apparaat aanraakt. Gebruik ovenhandschoenen indien u het apparaat tijdens of kort na gebruik moet aanraken.
- De verwarmingselementen worden tijdens gebruik zeer heet. Raak de verwarmingselementen niet aan.
- Raak de bewegende delen niet aan. Raak het broodblik niet aan of verwijder het broodblik niet terwijl het apparaat is ingeschakeld.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het is ingeschakeld of nog heet is. Verwijder de netstekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.

Beschrijving (fig. A)

Uw 152003 Princess broodbakmachine is ontworpen voor het maken van brood. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik.

1. Bedieningspaneel
2. Deksel
3. Dekselhandgreep

4. Bakcompartiment
5. Kijkvenster
6. Broodblik
7. Broodblikhandgreep
8. Kneedhaak

Eerste gebruik

Voorbereiding

- Reinig het apparaat.
Zie "Reiniging en onderhoud".
- Reinig de accessoires.
Zie "Reiniging en onderhoud".

Bedieningspaneel (fig. A & B)

Het apparaat kan worden bediend met het bedieningspaneel (1).

Instellen van de broodblikken (fig. B)

Het broodblik kan worden geselecteerd door de "LEFT/RIGHT"-knop (10).

- Selecteer "LEFT" om alleen het linkse broodblik te gebruiken.
- Selecteer "RIGHT" om alleen het rechtse broodblik te gebruiken.
- Selecteer "LEFT" en "RIGHT" om zowel het linkse als rechtse broodblik te gebruiken.
- Selecteer "LEFT/RIGHT" 1x om alleen het linkse broodblik te gebruiken. De digitale display (9) geeft "LEFT" aan.
- Selecteer "LEFT/RIGHT" 2x om alleen het rechtse broodblik te gebruiken. De digitale display (9) geeft "RIGHT" aan.
- Selecteer "LEFT/RIGHT" 3x om zowel het linkse als rechtse broodblik te gebruiken. De digitale display (9) geeft "LEFT" en "RIGHT" aan.

Let op! Indien de laatst mogelijke instelling is bereikt, kan de instelling nog steeds worden aangepast. Druk op "LEFT/RIGHT" om terug te gaan naar de eerst mogelijke instelling.

Instellen van de bakmodus (fig. B)

De bakmodus kan worden ingesteld met behulp van de "MODE SELECT"-knop (11). De bakmodus kan op de volgende manieren worden ingesteld:

- Selecteer "BASIC" om brood in minder dan 3 uur te bakken. Gebruik normale gist voor de bakmodus.
- Selecteer "RAPID" om brood in minder dan 2 uur te bakken. Gebruik snelrijsgist voor de bakmodus.
- Selecteer "FAST BAKE" om brood in minder dan 1 uur te bakken. Gebruik snelrijsgist voor de bakmodus.
- Selecteer "DOUGH" om het deeg te maken.
- Selecteer "SPECIAL" om producten te maken die geen gist bevatten.
- Selecteer "MODE SELECT" 1x om brood in minder dan 3 uur te bakken. De bakmodusindicator (12) geeft "BASIC" aan.
- Selecteer "MODE SELECT" 2x om brood in minder dan 2 uur te bakken. De bakmodusindicator (12) geeft "RAPID" aan.
- Selecteer "MODE SELECT" 3x om brood in minder dan 1 uur te bakken. De bakmodusindicator (12) geeft "FAST BAKE" aan.
- Druk 4x op "MODE SELECT" om het deeg te maken. De bakmodusindicator (12) geeft "DOUGH" aan.
- Selecteer "MODE SELECT" 5x om producten te maken die geen gist bevatten. De bakmodusindicator (12) geeft "SPECIAL" aan.

Let op! Indien de laatst mogelijke instelling is bereikt, kan de instelling nog steeds worden aangepast. Druk op "MODE SELECT" om terug te gaan naar de eerst mogelijke instelling.

Instellen van het baktype (fig. B)

Het baktype kan worden ingesteld met behulp van de "MENU"-knop (13). Het baktype kan op de volgende manieren worden ingesteld:

- Selecteer "WHITE" om een wit brood te bakken.
- Selecteer "SWEET" om een zoet brood te bakken.
- Selecteer "FRENCH" om een Frans brood te bakken.
- Selecteer "WHEAT" om een volkorenbrood, roggebrood, etc. te bakken.
- Selecteer "PASTA" om het pastadeeg te maken.
- Selecteer "DOUGH" om traditioneel deeg te maken.

- Selecteer "PIZZA" om pizzadeeg te maken.
- Selecteer "BAGEL" om deeg voor bagels te maken.
- Selecteer "JAM" om jam te maken.
- Selecteer "QUICK BREAD" om snel brood te bakken. Gebruik bakpoeder in plaats van bakgist.
- Selecteer "CAKE" om cakes te bakken. Gebruik bakpoeder in plaats van bakgist.
- Selecteer "BAKE" om het brood slechts gedurende 1 uur te bakken als het brood of cake nog niet klaar is.

Bakmodus: "BASIC" / "RAPID" / "FAST BAKE"

- Druk 1x op "MENU" om wit brood te bakken. De digitale display (9) geeft "1" aan.
- Druk 2x op "MENU" om een zoet brood te bakken. De digitale display (9) geeft "2" aan.
- Druk 3x op "MENU" om een Frans brood te bakken. De digitale display (9) geeft "3" aan.
- Druk 4x op "MENU" om een volkorenbrood, roggebrood, etc. te bakken. De digitale display (9) geeft "4" aan.

Let op! Als beide broodblikken worden gebruikt, kunnen het linkse broodblik en het rechtse broodblik voor verschillende soorten brood worden gebruikt. Het apparaat heeft de volgende voorafinstellingcombinaties:

- Links: "WHITE" (1) / Rechts: "WHITE" (1)
- Links: "WHITE" (1) / Rechts: "SWEET" (2)
- Links: "WHITE" (1) / Rechts: "FRENCH" (3)
- Links: "WHITE" (1) / Rechts: "WHEAT" (4)
- Links: "SWEET" (2) / Rechts: "SWEET" (2)
- Links: "SWEET" (2) / Rechts: "FRENCH" (3)
- Links: "SWEET" (2) / Rechts: "WHEAT" (4)
- Links: "FRENCH" (3) / Rechts: "FRENCH" (3)
- Links: "FRENCH" (3) / Rechts: "WHEAT" (4)
- Links: "WHEAT" (4) / Rechts: "WHEAT" (4)

Bakmodus: "DOUGH"

- Druk 1x op "MENU" om het pastadeeg te maken. De digitale display (9) geeft "1" aan.
- Druk 2x op "MENU" om traditioneel deeg te maken. De digitale display (9) geeft "2" aan.
- Druk 3x op "MENU" om pizzadeeg te maken. De digitale display (9) geeft "3" aan.
- Druk 4x op "MENU" om deeg voor bagels te maken. De digitale display (9) geeft "4" aan.

Let op! Als beide broodblikken worden gebruikt, kunnen het linkse broodblik en het rechtse broodblik voor verschillende soorten deeg worden gebruikt.

Bakmodus: "SPECIAL"

- Druk 1x op "MENU" om jam te maken. De digitale display (9) geeft "1" aan.
- Druk 2x op "MENU" om snelbrood te bakken. De digitale display (9) geeft "2" aan.
- Druk 3x op "MENU" om een cake te bakken. De digitale display (9) geeft "3" aan.
- Druk 4x op "MENU" om het brood slechts gedurende 1 uur te bakken als het brood of cake nog niet klaar is. De digitale display (9) geeft "4" aan.

Let op! Als beide broodblikken worden gebruikt, kunnen het linkse broodblik en het rechtse broodblik niet voor verschillende soorten bakmodi worden gebruikt.

Let op! Indien de laatste mogelijke instelling is bereikt, kan de instelling nog steeds worden aangepast. Druk op "MENU" om terug te gaan naar de eerste mogelijke instelling.

Instellen van de bakkleur (fig. B)

De bakkleur kan worden ingesteld met behulp van de "COLOR"-knop (14). De bakkleur kan op de volgende manieren worden ingesteld:

- Druk 1x op "COLOR" om een medium bakkleur in te stellen. De digitale display (9) geeft "MEDIUM" aan.
- Druk 2x op "COLOR" om een lichte bakkleur in te stellen. De digitale display (9) geeft "LIGHT" aan.
- Druk 3x op "COLOR" om een donkere bakkleur in te stellen. De digitale display (9) geeft "DARK" aan.

Let op! De bakkleur kan uitsluitend met de volgende bakmodi worden ingesteld: "BASIC" / "RAPID".

Let op! Als beide broodblikken worden gebruikt, kunnen voor het linkse broodblik en het rechtse broodblik verschillende bakkleuren worden ingesteld. Het apparaat heeft de volgende voorafinstellingcombinaties:

- Links: "MEDIUM" / Rechts: "MEDIUM"
- Links: "MEDIUM" / Rechts: "LIGHT"
- Links: "MEDIUM" / Rechts: "DARK"

- Links: "LIGHT" / Rechts: "MEDIUM"
- Links: "LIGHT" / Rechts: "LIGHT"
- Links: "LIGHT" / Rechts: "DARK"
- Links: "DARK" / Rechts: "MEDIUM"
- Links: "DARK" / Rechts: "LIGHT"
- Links: "DARK" / Rechts: "DARK"

Let op! Indien de laatste mogelijke instelling is bereikt, kan de instelling nog steeds worden aangepast. Druk op "COLOR" om terug te gaan naar de eerste mogelijke instelling.

Aanpassen van de tijd (fig. B)

Het bakproces kan vertraagd worden door de "TIMER"-knop (15) te gebruiken (max. 13 uur).

Waarschuwing! Vertraag het bakproces niet voor recepten met ingrediënten die beperkt houdbaar zijn (eieren, kaas, verse melk, etc.).

Let op! De tijd kan uitsluitend met de volgende bakmodi worden ingesteld: "BASIC" / "RAPID".

- Druk op de "A"-knop om de tijd te verhogen met 10 minuten. Houd de knop ingedrukt om het proces te versnellen.
- Druk op de "B"-knop om de tijd te verlagen met 10 minuten. Houd de knop ingedrukt om het proces te versnellen.

Voorbeeld:

- De huidige tijd is 19.30.
- De uitgestelde eindtijd is 8.00.
- Het verschil tussen de uitgestelde eindtijd en de huidige tijd is 12,5 uur.
- Druk op "TIMER" totdat de digitale display (9) "12:30" aangeeft.

Starten en stoppen van het bakproces (fig. B)

De "START/STOP"-knop (16) moet worden gebruikt voor het starten en stoppen van het bakproces.

- Indien het kookproces is ingesteld, druk dan op "START/STOP" om het proces te starten.
- Indien het kookproces loopt, druk dan op "START/STOP" totdat een zoemer klinkt om het proces te stoppen.

Gebruik (fig. A, B & C)

Voorzichtig!

- Laat voor het bakken van brood het bakcompartiment (4) volledig afkoelen.
 - Houd het deksel (2) tijdens gebruik altijd gesloten.
 - Monteer de kneedhaak (8) op de spindel (17) in de bodem van het broodblik (6).
 - Doe de ingrediënten in de juiste volgorde in het broodblik (6). Indien nodig, gebruik een maatbeker of een maatlepel om de ingrediënten toe te voegen.
 - Open het deksel (2) met behulp van de dekselhandgreep (3).
 - Monteer het broodblik (6) in de bodem van het bakcompartiment (4).
 - Sluit het deksel (5) met behulp van de dekselhandgreep (3).
 - Plaats de netstekker in het stopcontact.
 - Selecteer het broodblik (6) door de "LEFT/RIGHT"-knop (10) te gebruiken.
 - Stel de bakmodus in door de "MODE SELECT"-knop (11) te gebruiken.
 - Stel het baktype in door de "MENU"-knop (13) te gebruiken.
 - Stel de bakkleur in door de "COLOR"-knop (14) te gebruiken.
 - Indien nodig, pas de tijd aan door de "TIMER"-knop (15) te gebruiken.
 - Druk op de "START/STOP"-knop (16) om het proces te starten. De digitale display (9) telt af tijdens het proces.
 - Indien het proces is voltooid, klinkt een zoemer om het einde van het proces aan te geven.
 - Het apparaat zal het voedsel warm houden gedurende een maximum van 60 minuten. Druk op de "START/STOP"-knop (16) totdat een zoemer klinkt om het proces te stoppen.
- Let op!** Het apparaat zal het voedsel niet warm houden in de bakmodus "DOUGH" en de baktypes "JAM" en "CAKE".
- Verwijder de netstekker uit het stopcontact.
 - Verwijder het broodblik (6) uit het bakcompartiment (4) met behulp van de broodblikhandgreep (7).

- Verwijder het brood uit het broodblik (6). Indien nodig, gebruik een rubberen of plastic spatel.
- Verricht een van de volgende stappen:
 - Als de kneedhaak in het broodblik blijft, vul dan het broodblik met heet water om de kneedhaak te verwijderen.
 - Als de kneedhaak in het brood blijft, gebruik dan een niet-metalen voorwerp om de kneedhaak te verwijderen.

Voorzichtig! Gebruik geen scherpe metalen voorwerpen om de kneedhaak te verwijderen.

Aanwijzingen voor gebruik

- Zorg ervoor dat de ingrediënten van goede kwaliteit en op kamertemperatuur zijn.
- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Doe de ingrediënten in de juiste volgorde in het broodblik.
 - Doe de vloeibare ingrediënten in het broodblik.
 - Doe een klein beetje meel in het broodblik.
 - Doe de vaste ingrediënten in het broodblik.
 - Doe de rest van de meel in het broodblik. Zorg ervoor dat alle vaste ingrediënten worden bedekt door de meel.
 - Doe het bakgist in het broodblik.
- Gebruik bij voorkeur meel dat speciaal bedoeld is voor het bakken van brood. Bij gebruik van zwaar meel (tarwemeel, roggemeel, maïsmeel, etc.) zal het brood minder rijzen dan bij gebruik van licht meel. Gebruik de juiste hoeveelheid meel. Gebruik indien nodig een keukenweegschaal om de hoeveelheid meel af te wegen.
- Gebruik de juiste hoeveelheid bakgist. Gebruik gedroogde actieve bakgist in plaats van bakpoeder. Gebruik bij verse gist drie keer zoveel gist als bij gedroogde gist en los de gist op in een beetje lauwwarm water. Zorg ervoor dat de bakgist niet in contact komt met water, melk, zout of suiker.
- Gebruik lauwwarm water. Gebruik indien mogelijk kraanwater. Indien u eieren gebruikt, breek dan de eieren en voeg ze toe aan het water.
- Indien u melk gebruikt, gebruik dan verse melk of melkpoeder. Indien u melkpoeder gebruikt, voeg dan de benodigde hoeveelheid water toe aan de melkpoeder. Indien u water aan de verse melk wilt toevoegen, moet de totale hoeveelheid melk en water gelijk zijn aan de voor het recept benodigde hoeveelheid.
- Indien u suiker gebruikt, gebruik dan bij voorkeur witte suiker, bruine suiker of honing. Gebruik geen verfijnde suiker of suikerklontjes.
- Indien u zout gebruikt, zal het gist beter rijzen en het brood meer smaak krijgen.
- Indien u boter of olie gebruikt, zal het brood zachter worden en meer smaak krijgen. Indien u boter gebruikt, snijd de boter dan in stukken of laat de boter zacht worden.
- Houd het deksel tijdens het proces gesloten.
- Gebruik na het einde van het proces ovenhandschoenen om het broodblik uit het apparaat en het brood uit het broodblik te verwijderen.
- Laat het brood afkoelen voordat u het in sneetjes snijdt. Indien u het brood wilt eten wanneer het nog heet is, wordt aanbevolen om het brood in sneetjes van 2,5 cm te snijden.
- Gebruik een getand mes of een elektrisch mes om het brood in sneetjes te snijden.
- Bewaar het brood in een hermetisch afgesloten bak of trommel om het brood zo lang mogelijk (ongeveer 2 dagen) vers te houden. Indien het brood eieren bevat, moet het brood op dezelfde dag worden geconsumeerd. Indien het brood geen boter of olie bevat, moet het brood op dezelfde dag worden geconsumeerd. Bewaar het brood niet in de koelkast.
- Indien u het brood in de vriezer wilt bewaren, doe het brood dan in een diepvrieszak voordat u het in de vriezer doet.

Foutmeldingen

- Als de temperatuur in het bakcompartiment hoger is dan 50 °C, geeft de digitale display "E01" aan. Het apparaat kan niet worden gebruikt totdat het is afgekoeld.

- Als de temperatuur in het bakcompartiment lager is dan -10 °C, geeft de digitale display "E00" aan. Het apparaat kan niet worden gebruikt totdat het is opgewarmd.

Recepten

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

Broodrecepten

Let op! De ingrediënten en hoeveelheden voor de onderstaande recepten zijn van toepassing op de volgende bakmodus: "BASIC". Andere ingrediënten en hoeveelheden voor dezelfde recepten kunnen van toepassing zijn op de volgende bakmodi: "RAPID" / "FAST BAKE".

Witbrood

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

Let op! Selecteer het volgende baktype: "WHITE".

Maïsbrood

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

Let op! Selecteer het volgende baktype: "WHITE".

Walnotenbrood

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

Let op! Selecteer het volgende baktype: "SWEET".

Frans brood

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

Let op! Selecteer het volgende baktype: "FRENCH".

Volkorenbrood

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

Let op! Selecteer het volgende baktype: "WHEAT".

Glutenvrije broodrecepten

Een glutenvrij dieet wordt aanbevolen voor personen die lijden aan coeliakie (glutenenteropathie) en tarweallergie. Het glutenvrije dieet bevat helemaal geen ingrediënten afkomstig van graanproducten die gluten bevatten (tarwe, rogge, gerst, etc.). Het glutenvrije dieet bevat ook helemaal geen gluten als voedseltoevoeging in de vorm van bloem of bindmiddel. Bovendien, sommige glutenvrije diëten sluiten haver uit.

Let op! Gebruik de volgende bakmodus voor de onderstaande recepten: "FAST BAKE".

Witbrood

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

Let op! Selecteer het volgende baktype: "WHITE".

Maïsbrood

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

Let op! Selecteer het volgende baktype: "WHITE".

Walnotenbrood

Ingrediënten	Hoeveelheid
Witte rijstbloem	1,5 koppen
Aardappelbloem	0,5 kop
Zetmeelbloem	0,25 kop
Xanthangom	1 tl.
Snelrijsgist	1,5 tl.
Zout	1 tl.

Suiker	2 el.
Mager melkpoeder	0,5 el.
Olie	2 el.
Ciderazijn	0,5 tl.
Citroenrasp	1,5 tl.
Eieren (XL)	2
Water	0,75 kop + 2 el.

Let op! Selecteer het volgende baktype: "WHITE".

Deegrecepten

Let op! Gebruik de volgende bakmodus voor de onderstaande recepten: "DOUGH".

Pastadeeg

Ingrediënten	Hoeveelheid
Bloem voor allerlei doeleinden	1 kop
Griesmeelbloem	0,5 kop
Zout	0,5 tl.
Olijfolie	1 el.
Eieren (kapotgeslagen)	1
Water	0,25 kop

Let op! Selecteer het volgende baktype: "PASTA".

Pizzadeeg

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

Let op! Selecteer het volgende baktype: "PIZZA".

Bageldeeg

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

Let op! Selecteer het volgende baktype: "BAGEL".

Jamrecepten

Let op! Gebruik de volgende bakmodus voor de onderstaande recepten: "SPECIAL".

Aardbeienjam

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

Let op! Selecteer het volgende baktype: "JAM".

Snelbroodrecepten

Let op! Gebruik de volgende bakmodus voor de onderstaande recepten: "SPECIAL".

Muffinsnelbrood

Ingrediënten	Hoeveelheid
Bloem voor allerlei doeleinden	1,25 koppen
Bakpoeder	2 tl.
Vanille-extract	0,5 tl.
Zout	0,25 tl.
Suiker	6 el.
Mager melkpoeder	2 el.
Boter (zacht)	0,5 kop
Eieren (XL)	2

Let op! Selecteer het volgende baktype: "QUICK BREAD".

Rozijnensnelbrood

Ingrediënten	Hoeveelheid
Bloem voor allerlei doeleinden	1,25 koppen
Bakpoeder	2 tl.
Vanille-extract	0,5 tl.
Zout	0,25 tl.
Suiker	6 el.
Melk	0,5 kop
Boter (zacht)	0,5 kop
Eieren (XL)	2
Rozijnen	0,25 kop

Let op! Selecteer het volgende baktype: "QUICK BREAD".

Cakerecepten

Let op! Gebruik de volgende bakmodus voor de onderstaande recepten: "SPECIAL".

Normale cake

Ingrediënten	Hoeveelheid
Cakemix (willekeurige smaak)	65 g
Groentenolie	0,33 kop
Eieren (XL)	3
Water	1,25 koppen

Let op! Selecteer het volgende baktype: "CAKE".

Reiniging en onderhoud

Het apparaat moet na ieder gebruik worden gereinigd.

Waarschuwing!

- Verwijder voor reiniging en onderhoud de netstekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat voor reiniging niet onder in water of andere vloeistoffen.

Voorzichtig!

- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen ovenreinigers om de binnenkant van het apparaat te reinigen.
- Controleer het apparaat regelmatig op mogelijke schade.
- Reinig de deksels en het bakcompatiment met een vochtige doek. Maak de deksels en het bakcompatiment grondig droog.
- Reinig het broodblik in sop. Maak het broodblik grondig droog.
- Reinig de kneedhaak in sop. Maak de kneedhaak grondig droog.
- Als de kneedhaak is verstopt, maak de kneedhaak dan schoon met een houten of plastic tandenstoker.

-
- Berg het apparaat met de accessoires op op een droge plaats, buiten bereik van kinderen.

Disclaimer

Wijzigingen voorbehouden; specificaties kunnen zonder opgave van redenen worden gewijzigd.

Congratulations!

You have purchased a Princess appliance. Our aim is to provide quality products with a tasteful design and at an affordable price. We hope that you will enjoy this appliance for many years.

Instructions for use

The instructions for use have been collected in the corresponding section. Be familiar with the safety instructions when you consult the instructions for use.

Safety instructions

Warning!

- When using mains-powered appliances, basic safety instructions must always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and personal injury.
- Do not use the appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
- Read the entire manual carefully before use.
- The intended use is described in this manual. The use of any accessory or the performance of any operation with this appliance other than recommended can cause a risk of personal injury.
- Keep this manual for future reference.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The use of this appliance by children or persons with a physical, sensory, mental or motorial disability, or lack of experience and knowledge can give cause to hazards. Persons responsible for their safety should give explicit instructions or supervise the use of the appliance.

Use

- Always be careful when using the appliance.
- Beware of hot parts. The surface can become hot when the appliance is operating.
- Always protect the appliance from water or excessive humidity.
- Do not operate the appliance if your hands are wet. Do not operate the appliance if you are barefoot.

- Carefully guide the mains cable to make sure that it does not hang over the edge of a worktop and cannot be caught accidentally or tripped over.
- Never pull the mains cable to disconnect the mains plug from the mains. Keep the mains cable away from heat, oil and sharp edges.
- Do not remove any part or accessory when the mains plug is connected to the mains. Always first disconnect the mains plug from the mains.
- If the mains cable becomes damaged during use, immediately disconnect the mains plug from the mains. Do not touch the mains cable before disconnecting the mains plug from the mains.
- Disconnect the mains plug from the mains when the appliance is not in use, before assembly or disassembly and before cleaning and maintenance.

Safety of others

- Do not allow children or any person unfamiliar with these instructions to use the appliance.
- Do not allow children or animals to come near the work area. Do not allow children or animals to touch the appliance or mains cable. Close supervision is necessary when the appliance is used near children.

After use

- Disconnect the mains plug from the mains and let the appliance cool down before leaving it unattended and before replacing, cleaning or inspecting any parts of the appliance.
- Store the appliance in a dry place when not in use. Make sure that children do not have access to stored appliances.

Inspection and repairs

- Before use, check the appliance for damaged or defective parts. Inspect the appliance for breakage of parts, damage to switches and other conditions that can affect the operation.
- Do not use the appliance if any part is damaged or defective.

- Have any damaged or defective part repaired or replaced by an authorised repair agent. Never attempt to remove or replace any part yourself.
- Before use, check the mains cable for wear or damage.
- Do not use the appliance if the mains cable or mains plug is damaged or defective. If the mains cable or mains plug is damaged or defective, it must be replaced by the manufacturer or an authorised repair agent.

Safety instructions for breadmakers

- Before use, always check that the mains voltage is the same as the voltage on the rating plate of the appliance.
- Connect the appliance to an earthed wall socket. If necessary, use an earthed extension cable of a suitable diameter (at least 3 x 1 mm²).
- For additional protection, install a residual current device (RCD) with a rated residual operating current that does not exceed 30 mA.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Make sure that water cannot enter the contact plugs of the mains cable and the extension cable.
- Always fully unwind the mains cable and the extension cable.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not use the appliance in humid surroundings.
- Make sure that the appliance does not come into contact with flammable material.
- Keep the appliance away from heat sources.
- Place the appliance on a stable and flat surface.
- Place the appliance on a heat-resistant and splash-proof surface.
- Do not place the appliance on a hob.
- Make sure that there is sufficient space around the appliance to allow heat to escape and provide sufficient ventilation.
- Do not cover the appliance. Do not place objects on top of the appliance.

- Always be careful when touching the appliance. Use oven gloves if you need to touch the appliance during or shortly after use.
- The heating elements become very hot during use. Do not touch the hot heating elements.
- Do not touch moving parts. Do not touch or remove the bread pan while the appliance is switched on.
- Do not move the appliance while it is switched on or is still hot. Remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.
- Do not leave the appliance unattended during use.

U.K. Wiring instructions Class 1

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE	NEUTRAL
BROWN	LIVE
GREEN/YELLOW	EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.

The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

The wire which is coloured GREEN/YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or (⏏) and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW.

If a 13Amp (BS1363) plug is used, a 13Amp (BS1362) fuse must be fitted, or if any other type of plug is used, a 13Amp fuse must be fitted, either in the plug or adaptor, or on the distribution board.

Warning! This appliance must be earthed.

Description (fig. A)

Your 152003 Princess breadmaker has been designed for making bread. The appliance is suitable for domestic use only.

1. Operation panel
2. Lid
3. Lid handle
4. Baking compartment
5. Viewing window
6. Bread pan
7. Bread pan handle
8. Kneading paddle

Initial use

Preparation

- Clean the appliance. Refer to "Cleaning and maintenance".
- Clean the accessories. Refer to "Cleaning and maintenance".

Operation panel (fig. A & B)

The appliance can be operated with the operation panel (1).

Selecting the bread pans (fig. B)

The bread pans can be selected using the "LEFT/RIGHT" button (10).

- Select "LEFT" to use only the left bread pan.
- Select "RIGHT" to use only the right bread pan.
- Select "LEFT" and "RIGHT" to use both the left bread pan and the right bread pan.
- Press "LEFT/RIGHT" 1x to use only the left bread pan. The digital display (9) indicates "LEFT".
- Press "LEFT/RIGHT" 2x to use only the right bread pan. The digital display (9) indicates "RIGHT".
- Press "LEFT/RIGHT" 3x to use both the left bread pan and the right bread pan. The digital display (9) indicates "LEFT" and "RIGHT".

Note! If the last possible setting has been reached, it is still possible to adjust the setting. Press "LEFT/RIGHT" to go back to the first possible setting.

Setting the baking mode (fig. B)

The baking mode can be set using the "MODE SELECT" button (11). The baking mode can be set to the following settings:

- Select "BASIC" to bake bread in less than 3 hours. Use normal yeast for the baking mode.
- Select "RAPID" to bake bread in less than 2 hours. Use quick-rise yeast for the baking mode.
- Select "FAST BAKE" to bake bread in less than 1 hour. Use quick-rise yeast for the baking mode.
- Select "DOUGH" to make dough.
- Select "SPECIAL" to make non-yeast products.
- Press "MODE SELECT" 1x to bake bread in less than 3 hours. The baking mode indicator (12) indicates "BASIC".
- Press "MODE SELECT" 2x to bake bread in less than 2 hours. The baking mode indicator (12) indicates "RAPID".
- Press "MODE SELECT" 3x to bake bread in less than 1 hour. The baking mode indicator (12) indicates "FAST BAKE".
- Press "MODE SELECT" 4x to make dough. The baking mode indicator (12) indicates "DOUGH".
- Press "MODE SELECT" 5x to make non-yeast products. The baking mode indicator (12) indicates "SPECIAL".

Note! If the last possible setting has been reached, it is still possible to adjust the setting. Press "MODE SELECT" to go back to the first possible setting.

Setting the baking type (fig. B)

The baking type can be set using the "MENU" button (13). The baking type can be set to the following settings:

- Select "WHITE" to bake white bread.
- Select "SWEET" to bake sweet bread.
- Select "FRENCH" to bake French bread.
- Select "WHEAT" to bake whole-wheat bread, rye bread, etc.
- Select "PASTA" to make pasta dough.
- Select "DOUGH" to make traditional dough.
- Select "PIZZA" to make pizza dough.
- Select "BAGEL" to make bagel dough.
- Select "JAM" to make jam.

- Select "QUICK BREAD" to bake quick bread. Use baking powder instead of baking yeast.
- Select "CAKE" to bake cake. Use baking powder instead of baking yeast.
- Select "BAKE" to bake for only 1 hour when the bread, the quick bread or the cake is not finished yet.

Baking mode: "BASIC" / "RAPID" / "FAST BAKE"

- Press "MENU" 1x to bake white bread. The digital display (9) indicates "1".
- Press "MENU" 2x to bake sweet bread. The digital display (9) indicates "2".
- Press "MENU" 3x to bake French bread. The digital display (9) indicates "3".
- Press "MENU" 4x to bake whole-wheat bread, rye bread, etc. The digital display (9) indicates "4".

Note! If both bread pans are used, the left bread pan and the right bread pan can be used for making different types of bread. The appliance has the following preset combinations:

- Left: "WHITE" (1) / Right: "WHITE" (1)
- Left: "WHITE" (1) / Right: "SWEET" (2)
- Left: "WHITE" (1) / Right: "FRENCH" (3)
- Left: "WHITE" (1) / Right: "WHEAT" (4)
- Left: "SWEET" (2) / Right: "SWEET" (2)
- Left: "SWEET" (2) / Right: "FRENCH" (3)
- Left: "SWEET" (2) / Right: "WHEAT" (4)
- Left: "FRENCH" (3) / Right: "FRENCH" (3)
- Left: "FRENCH" (3) / Right: "WHEAT" (4)
- Left: "WHEAT" (4) / Right: "WHEAT" (4)

Baking mode: "DOUGH"

- Press "MENU" 1x to make pasta dough. The digital display (9) indicates "1".
- Press "MENU" 2x to make traditional dough. The digital display (9) indicates "2".
- Press "MENU" 3x to make pizza dough. The digital display (9) indicates "3".
- Press "MENU" 4x to make bagel dough. The digital display (9) indicates "4".

Note! If both bread pans are used, the left bread pan and the right bread pan can be used for making different types of dough.

Baking mode: "SPECIAL"

- Press "MENU" 1x to make jam. The digital display (9) indicates "1".

- Press "MENU" 2x to bake quick bread.
- The digital display (9) indicates "2".
- Press "MENU" 3x to bake cake. The digital display (9) indicates "3".
- Press "MENU" 4x to bake for only 1 hour when the bread, the quick bread or the cake is not finished yet. The digital display (9) indicates "4".

Note! If both bread pans are used, the left bread pan and the right bread pan can not be used for different baking modes.

Note! If the last possible setting has been reached, it is still possible to adjust the setting. Press "MENU" to go back to the first possible setting.

Setting the roast colour (fig. B)

The roast colour can be set using the "COLOR" button (14). The roast colour can be set to the following settings:

- Press "COLOR" 1x to set a medium roast colour. The digital display (9) indicates "MEDIUM".
- Press "COLOR" 2x to set a light roast colour. The digital display (9) indicates "LIGHT".
- Press "COLOR" 3x to set a dark roast colour. The digital display (9) indicates "DARK".

Note! The roast colour can only be set with the following baking modes: "BASIC" / "RAPID".

Note! If both bread pans are used, the left bread pan and the right bread pan can be set to different roast colours. The appliance has the following preset combinations:

- Left: "MEDIUM" / Right: "MEDIUM"
- Left: "MEDIUM" / Right: "LIGHT"
- Left: "MEDIUM" / Right: "DARK"
- Left: "LIGHT" / Right: "MEDIUM"
- Left: "LIGHT" / Right: "LIGHT"
- Left: "LIGHT" / Right: "DARK"
- Left: "DARK" / Right: "MEDIUM"
- Left: "DARK" / Right: "LIGHT"
- Left: "DARK" / Right: "DARK"

Note! If the last possible setting has been reached, it is still possible to adjust the setting. Press "COLOR" to go back to the first possible setting.

Adjusting the time (fig. B)

The baking process can be delayed using the "TIMER" button (15) (max. 13 hours).

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

Note! The time can only be set with the following baking modes: "BASIC" / "RAPID".

- Press button "A" to increase the time by 10 minutes. Keep the button pressed to accelerate the process.
- Press button "B" 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 "TIMER" until the digital display (9) indicates "12:30".

Starting and stopping the baking process (fig. B)

The "START/STOP" button (16) must be used to start and stop the baking process.

- If the cooking process is set, press "START/STOP" to start the process.
- If the cooking process is running, press "START/STOP" until a buzzer sounds to stop the process.

Use (fig. A, B & C)

Caution!

- Allow the baking compartment (4) to cool down completely before making bread.
- Always keep the lid (2) closed during use.
- Mount the kneading paddle (8) onto the spindle (17) into the bottom of the bread pan (6).
- Put the ingredients into the bread pan (6) in the required order. If necessary, use a measuring cup or a measuring spoon 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 (4).

- Close the lid (5) using the lid handle (3).
- Insert the mains plug into the wall socket.
- Select the bread pans (6) using the "LEFT/RIGHT" button (10).
- Set the baking mode using the "MODE SELECT" button (11).
- Set the baking type using the "MENU" button (13).
- Set the roast colour using the "COLOR" button (14).
- If necessary, adjust the time using the "TIMER" button (15).
- Press the "START/STOP" button (16) to start the process. The digital display (9) counts down during the process.
- If the process is completed, a buzzer will sound to indicate the end of the process.
- The appliance will keep the food warm for a maximum of 60 minutes. Press the "START/STOP" button (16) until a buzzer sounds to stop the process.

Note! The appliance will not keep the food warm in the baking mode "DOUGH" and the baking types "JAM" and "CAKE".

- Remove the mains plug from the wall socket.
- Remove the bread pan (6) from the baking compartment (4) using the bread pan handle (7).
- Remove the bread from the bread pan (6). If necessary, use a rubber or plastic spatula.
- Take one of the following actions:
 - If the kneading paddle remains in the bread pan, fill the bread pan with hot water to remove the kneading paddle.
 - If the kneading paddle remains in the bread, use a non-metallic object to remove the kneading paddle.

Caution! Do not use sharp or metal objects to remove the kneading paddle.

Hints for use

- Make sure that the ingredients are of good quality and at room temperature.
- Place the appliance on a stable and flat surface.
- 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.
- Put the baking yeast into the bread pan.
- 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 the it to become soft.
- Keep the lid closed during the process.
- If the process is completed, use oven gloves to remove the bread pan from the appliance 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.

Error messages

- If the temperature in the baking compartment is higher than 50 °C, the digital display will indicate "E01". The appliance will not operate until it has cooled down.
- If the temperature in the baking compartment is lower than -10 °C, the digital display will indicate "E00". The appliance will not operate until it has warmed up.

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 breadmakers.

Bread recipes

Note! The ingredients and quantities for the below recipes are applicable to the following baking mode: "BASIC". Other ingredients and quantities for the same recipes may be applicable to the following baking modes: "RAPID" / "FAST BAKE".

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! Select the following baking type: "WHITE".

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! Select the following baking type: "WHITE".

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! Select the following baking type: "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! Select the following baking type: "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! Select the following baking type: "WHEAT".

Gluten-free bread recipes

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, stabilising or thickening agent. Additionally, some gluten-free diets exclude oats.

Note! Use the following baking mode for the below recipes: "FAST BAKE".

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.

Note! Select the following baking type: "WHITE".

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.

Note! Select the following baking type: "WHITE".

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.

Note! Select the following baking type: "WHITE".

Dough recipes

Note! Use the following baking mode for the below recipes: "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

Note! Select the following baking type: "PASTA".

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

Note! Select the following baking type: "PIZZA".

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

Note! Select the following baking type: "BAGEL".

Jam recipes

Note! Use the following baking mode for the below recipes: "SPECIAL".

Strawberry jam

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

Note! Select the following baking type: "JAM".

Quick-bread recipes

Note! Use the following baking mode for the below recipes: "SPECIAL".

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

Note! Select the following baking type: "QUICK BREAD".

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

Note! Select the following baking type: "QUICK BREAD".

Cake recipes

Note! Use the following baking mode for the below recipes: "SPECIAL".

Normal cake

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

Note! Select the following baking type: "CAKE".

Cleaning and maintenance

The appliance must be cleaned after each use.

Warning!

- Before cleaning or maintenance, remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquids for cleaning.

Caution!

- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents to clean the appliance.
- Do not use sharp objects to clean the appliance.
- Do not use oven cleaners to clean the inside of the appliance.
- Regularly check the appliance for possible damage.
- Clean the lids and the baking compartments with a damp cloth. Thoroughly dry the lids and the baking compartments.
- Clean the bread pan in soapy water. Thoroughly dry the bread pan.
- Clean the kneading paddle in soapy water. Thoroughly dry the kneading paddle.
- If the kneading paddle is clogged, clean the kneading paddle with a wooden or plastic toothpick.
- Store the appliance with the accessories in a dry place, out of the reach of children.

Disclaimer

Subject to change; specifications can be changed without further notice.

Félicitations!

Vous avez acheté un appareil Princess. Nous souhaitons vous proposer des produits de qualité associant un design raffiné et des prix accessibles. Nous espérons que vous profiterez longtemps de cet appareil.

Instructions d'utilisation

Les instructions d'utilisation ont été réunies dans la section correspondante. Familiarisez-vous avec les instructions de sécurité lorsque vous consultez les instructions d'utilisation

Instructions de sécurité

Avertissement !

- Si vous utilisez un appareil électrique, respectez les instructions de sécurité élémentaires afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une baignoire, d'une douche, d'un lavabo ou d'autres récipients contenant de l'eau.
- Lisez avec soin le manuel complet avant utilisation.
- Le présent manuel décrit l'utilisation prévue de l'appareil. L'emploi de tout accessoire ou la réalisation de toute opération avec cet appareil autres que ceux recommandés est une source potentielle de blessures.
- Conservez ce manuel pour référence future.
- Les enfants doivent toujours être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'emploi de cet appareil par des enfants ou des personnes présentant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires est potentiellement dangereux. Les personnes responsables de leur sécurité doivent leur fournir des instructions explicites voire les surveiller pour utiliser l'appareil.

Utilisation

- Faites attention en utilisant l'appareil.
- Attention aux pièces chaudes. La surface peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.

- Protégez toujours l'appareil de l'eau et d'une humidité excessive.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. N'employez pas l'appareil si vous êtes pieds nus.
- Guidez avec soin le cordon d'alimentation pour vous assurer qu'il ne pend pas sur le bord d'un plan de travail et qu'il ne peut pas être happé ou faire trébucher quelqu'un accidentellement.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche secteur du secteur. Maintenez le cordon d'alimentation à l'écart de la chaleur, de l'huile et des bords tranchants.
- Ne retirez aucune pièce ou accessoire lorsque la fiche secteur est branchée sur le secteur. Débranchez toujours d'abord la fiche secteur du secteur
- Si le cordon d'alimentation est endommagé pendant l'utilisation, débranchez immédiatement la fiche secteur du secteur. Ne touchez pas le cordon d'alimentation avant d'avoir débranché la fiche secteur du secteur.
- Débranchez la fiche secteur du secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant le montage ou le démontage de même qu'avant le nettoyage ou l'entretien.

Sécurité des tiers

- Ne laissez jamais aucun enfant ou aucune personne non familiarisée avec ces instructions utiliser cet appareil.
- Ne laissez aucun enfant ou animal s'approcher de la zone de travail. Ne laissez aucun enfant ou animal toucher l'appareil ou le cordon d'alimentation. Redoublez de vigilance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants.

Après utilisation

- Débranchez la fiche secteur du secteur et laissez l'appareil refroidir avant de le laisser sans surveillance et avant de remplacer, de nettoyer ou d'inspecter l'une quelconque de ses pièces.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec lorsqu'il n'est pas utilisé. Assurez-vous que les enfants ne puissent pas accéder aux appareils rangés.

Inspection et réparations

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé et qu'aucune pièce n'est défectueuse. Vérifiez si l'appareil présente des pièces cassées, des boutons endommagés ou d'autres dégâts susceptibles d'affecter son fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil si une pièce est endommagée ou défectueuse.
- Faites réparer ou remplacer toute pièce endommagée ou défectueuse par un réparateur agréé. N'essayez jamais de retirer voire de remplacer vous-même une pièce quelconque.
- Avant utilisation, vérifiez si le cordon d'alimentation est usé ou endommagé.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagé ou défectueux. Si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagé ou défectueux, il doit être remplacé par le fabricant ou par un réparateur agréé.

Instructions de sécurité pour machines à pain

- Avant toute utilisation, vérifiez que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Connectez l'appareil à une prise murale mise à la terre. Si nécessaire, vous pouvez utiliser une rallonge d'un diamètre adapté (au moins 3 x 1 mm²).
- Pour maximiser la protection, installez un dispositif de courant résiduel (RCD) présentant une intensité de service résiduelle nominale inférieure ou égale à 30 mA.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Assurez-vous que l'eau ne peut pas s'infiltrer dans les contacts de prise du cordon d'alimentation et de la rallonge.
- Déroulez toujours complètement le cordon d'alimentation et la rallonge.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez pas l'appareil dans un environnement humide.

- Assurez-vous que l'appareil n'entre en contact avec aucune matière inflammable.
- Maintenez l'appareil à l'écart des sources de chaleur.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur et aux projections.
- Ne placez pas l'appareil sur une plaque de cuisson.
- Assurez-vous que l'appareil dispose d'un dégagement suffisant pour que la chaleur se dissipe tout en assurant une ventilation satisfaisante.
- Ne couvrez pas l'appareil. Ne placez pas d'objets sur l'appareil.
- Faites attention en touchant l'appareil. Utilisez des gants de cuisine si vous devez toucher l'appareil pendant ou juste après l'utilisation.
- Les éléments chauffants deviennent très chauds pendant l'utilisation. Ne touchez pas les éléments chauffants chauds.
- Ne touchez pas les parties mobiles. Ne touchez et ne retirez pas le moule à pain si l'appareil est en marche.
- Ne déplacez pas l'appareil s'il est sous tension ou encore chaud. Retirez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.

Description (fig. A)

Votre machine à pain 152003 Princess a été conçue pour faire du pain. L'appareil est réservé à un usage domestique.

1. Panneau de fonctionnement
2. Couvercle
3. Poignée de couvercle
4. Compartiment de cuisson
5. Hublot
6. Moule à pain
7. Poignée de moule à pain
8. Pale de malaxage

Utilisation initiale

Préparation

- Nettoyez l'appareil.
Voir "Nettoyage et entretien".
- Nettoyez les accessoires.
Voir "Nettoyage et entretien".

Panneau de commande (fig. A & B)

L'appareil peut être commandé depuis son panneau de commande (1).

Sélection des moules à pain (fig. B)

Le bouton "LEFT/RIGHT" sert à sélectionner les moules à pain (10).

- Sélectionnez "LEFT" pour utiliser uniquement le moule à pain de gauche.
- Sélectionnez "RIGHT" pour utiliser uniquement le moule à pain de droite.
- Sélectionnez "LEFT" et "RIGHT" pour utiliser les moules à pain de gauche et de droite.
- Appuyez 1x sur "LEFT/RIGHT" pour utiliser uniquement le moule à pain de gauche. L'écran numérique (9) indique "LEFT".
- Appuyez 2x sur "LEFT/RIGHT" pour utiliser uniquement le moule à pain de droite. L'écran numérique (9) indique "RIGHT".
- Appuyez 3x sur "LEFT/RIGHT" pour utiliser les moules à pain de gauche et de droite. L'écran numérique (9) indique "LEFT" et "RIGHT".

Remarque ! Si le dernier réglage possible est atteint, l'ajustement du réglage demeure possible. Appuyez sur "LEFT/RIGHT" pour revenir au premier réglage possible.

Réglage du mode de cuisson fig. B)

Le mode de cuisson est réglable avec le bouton "MODE SELECT" (11). Le mode de cuisson peut être réglé comme suit :

- Sélectionnez "BASIC" pour cuire du pain en moins de 3 heures. Utilisez une levure normale pour le mode de cuisson.
- Sélectionnez "RAPID" pour cuire du pain en moins de 2 heures. Utilisez une levure rapide pour le mode de cuisson.

- Sélectionnez "FAST BAKE" pour cuire du pain en moins de 1 heure. Utilisez une levure rapide pour le mode de cuisson.
- Sélectionnez "DOUGH" pour préparer la pâte.
- Sélectionnez "SPECIAL" pour préparer des produits sans levure.
- Appuyez 1x sur "MODE SELECT" pour cuire du pain en moins de 3 heures. L'indicateur de mode de cuisson (12) indique "BASIC".
- Appuyez 2x sur "MODE SELECT" pour cuire du pain en moins de 2 heures. L'indicateur de mode de cuisson (12) indique "RAPID".
- Appuyez 3x sur "MODE SELECT" pour cuire du pain en moins de 1 heure. L'indicateur de mode de cuisson (12) indique "FAST BAKE".
- Appuyez 4x sur "MODE SELECT" pour préparer la pâte. L'indicateur de mode de cuisson (12) indique "DOUGH".
- Appuyez 5x sur "MODE SELECT" pour préparer des produits sans levure. L'indicateur de mode de cuisson (12) indique "SPECIAL".

Remarque ! Si le dernier réglage possible est atteint, l'ajustement du réglage demeure possible. Appuyez sur "MODE SELECT" pour revenir au premier réglage possible.

Réglage du type de cuisson (fig. B)

Le type de cuisson est réglable avec le bouton "MENU" (13). Le type de cuisson peut être réglé comme suit :

- Sélectionnez "WHITE" pour cuire un pain blanc.
- Sélectionnez "SWEET" pour cuire un pain sucré.
- Sélectionnez "FRENCH" pour cuire un pain français.
- Sélectionnez "WHOLE WHEAT" pour cuire un pain complet, un pain de seigle, etc.
- Sélectionnez "PASTA" pour préparer la pâte pour les nouilles.
- Sélectionnez "DOUGH" pour préparer la pâte traditionnelle.
- Sélectionnez "PIZZA" pour préparer la pâte à pizza.

- Sélectionnez "BAGEL" pour préparer la pâte à baguel.
- Sélectionnez "JAM" pour préparer de la confiture.
- Sélectionnez "QUICK BREAD" pour cuire un pain rapide. Utilisez de la levure chimique au lieu de levure de boulanger.
- Sélectionnez "CAKE" pour cuire un gâteau. Utilisez de la levure chimique au lieu de levure de boulanger.
- Sélectionnez "BAKE" pour une cuisson de 1 heure seulement si le pain, le pain rapide ou le gâteau n'est pas encore prêt.

Mode de cuisson : "BASIC" / "RAPID" / "FAST BAKE"

- Appuyez 1x sur "MENU" pour préparer du pain blanc. L'écran numérique (9) indique "1".
- Appuyez 2x sur "MENU" pour cuire un pain sucré. L'écran numérique (9) indique "2".
- Appuyez 3x sur "MENU" pour cuire un pain français. L'écran numérique (9) indique "3".
- Appuyez 4x sur "MENU" pour cuire un pain complet, un pain de seigle, etc. L'écran numérique (9) indique "4".

Remarque ! Si les deux moules à pain sont utilisés, le moule de gauche et celui de droite peuvent servir à cuire différents types de pains. L'appareil offre les combinaisons préétablies suivantes :

- Gauche : "WHITE" (1) / Droite : "WHITE" (1)
- Gauche : "WHITE" (1) / Droite : "SWEET" (2)
- Gauche : "WHITE" (1) / Droite : "FRENCH" (3)
- Gauche : "WHITE" (1) / Droite : "WHEAT" (4)
- Gauche : "SWEET" (2) / Droite : "SWEET" (2)
- Gauche : "SWEET" (2) / Droite : "FRENCH" (3)
- Gauche : "SWEET" (2) / Droite : "WHEAT" (4)
- Gauche : "FRENCH" (3) / Droite : "FRENCH" (3)
- Gauche : "FRENCH" (3) / Droite : "WHEAT" (4)
- Gauche : "WHEAT" (4) / Droite : "WHEAT" (4)

Mode de cuisson : "DOUGH"

- Appuyez 1x sur "MENU" pour préparer la pâte pour les nouilles. L'écran numérique (9) indique "1".
- Appuyez 2x sur "MENU" pour préparer la pâte traditionnelle. L'écran numérique (9) indique "2".
- Appuyez 3x sur "MENU" pour préparer la pâte à pizza. L'écran numérique (9) indique "3".
- Appuyez 4x sur "MENU" pour préparer la pâte à baguel. L'écran numérique (9) indique "4".

Remarque ! Si les deux moules à pain sont utilisés, le moule de gauche et celui de droite peuvent servir à préparer différents types de pâtes.

Mode de cuisson : "SPECIAL"

- Appuyez 1x sur "MENU" pour préparer de la confiture. L'écran numérique (9) indique "1".
- Appuyez 2x sur "MENU" pour cuire un pain rapide. L'écran numérique (9) indique "2".
- Appuyez 3x sur "MENU" pour cuire un gâteau. L'écran numérique (9) indique "3".
- Appuyez 4x sur "MENU" pour une cuisson de 1 heure seulement si le pain, le pain rapide ou le gâteau n'est pas encore prêt. L'écran numérique (9) indique "4".

Remarque ! Si les deux moules à pain sont utilisés, le moule de gauche et celui de droite ne peuvent pas être utilisés pour des modes de cuisson différents.

Remarque ! Si le dernier réglage possible est atteint, l'ajustement du réglage demeure possible. Appuyez sur "MENU" pour revenir au premier réglage possible.

Réglage de la couleur du doré (fig. B)

La couleur du doré est réglable avec le bouton COLOR (14). La couleur du doré peut être réglée comme suit :

- Appuyez 1x sur "COLOR" pour un doré moyen. L'écran numérique (9) indique "MEDIUM".
- Appuyez 2x sur "COLOR" pour un doré léger. L'écran numérique (9) indique "LIGHT".

- Appuyez 3x sur "COLOR" pour un doré profond. L'écran numérique (9) indique "DARK".

Remarque ! La couleur du doré est uniquement réglable avec les modes de cuisson suivants : "BASIC" / "RAPID".

Remarque ! Si les deux moules à pain sont utilisés, le moule de gauche et celui de droite peuvent adopter des réglages de couleur différents. L'appareil offre les combinaisons pré-réglées suivantes :

- Gauche : "MEDIUM" / Droite : "MEDIUM"
- Gauche : "MEDIUM" / Droite : "LIGHT"
- Gauche : "MEDIUM" / Droite : "DARK"
- Gauche : "LIGHT" / Droite : "MEDIUM"
- Gauche : "LIGHT" / Droite : "LIGHT"
- Gauche : "LIGHT" / Droite : "DARK"
- Gauche : "DARK" / Droite : "MEDIUM"
- Gauche : "DARK" / Droite : "LIGHT"
- Gauche : "DARK" / Droite : "DARK"

Remarque ! Si le dernier réglage possible est atteint, l'ajustement du réglage demeure possible. Appuyez sur "COLOR" pour revenir au premier réglage possible.

Réglage de l'heure (fig. B)

Le processus de cuisson peut être retardé avec le bouton "TIMER" (15) (max. 13 heures).

Avertissement ! Ne retardez pas le processus de cuisson de recettes contenant des ingrédients périssables (œuf, fromage, lait frais, etc.).

Remarque ! L'heure est uniquement réglable avec les modes de cuisson suivants : "BASIC" / "RAPID".

- Appuyez sur le bouton "A" pour augmenter le temps de 10 minutes. Maintenez le bouton enfoncé pour accélérer le processus.
- Appuyez sur le bouton "B" pour réduire le temps de 10 minutes. Maintenez le bouton enfoncé pour accélérer le processus.

Exemple:

- Il est 19h30.
- L'heure de fin retardée est 8h00.
- La différence entre l'heure de fin retardée et l'heure actuelle est de 12,5 heures.

- Appuyez sur "TIMER" pour que l'écran numérique (9) indique "12:30".

Marche et arrêt du processus de cuisson (fig. B)

Le bouton "START/STOP" (16) doit être utilisé pour mettre en marche et arrêter un processus de cuisson.

- Si le processus de cuisson est réglé, appuyez sur "START/STOP" pour démarrer le processus.
- Si le processus de cuisson est en marche, appuyez sur "START/STOP" jusqu'à la sonnerie pour arrêter le processus.

Utilisation (fig. A, B & C)

Attention !

- Laissez le compartiment de cuisson (4) refroidir complètement avant de faire le pain.
- Le couvercle (2) doit toujours être fermé pendant l'utilisation.
- Montez la pale de malaxage (8) sur l'axe (17) au fond du moule à pain (6).
- Placez les ingrédients dans le moule à pain (6) dans l'ordre requis. Si nécessaire, utilisez un verre mesureur ou une cuillère de dosage pour ajouter les ingrédients.
- Ouvrez le couvercle (2) avec sa poignée (3).
- Montez le moule à pain (6) au fond du compartiment de cuisson (4).
- Fermez le couvercle (5) avec sa poignée (3).
- Insérez la fiche secteur dans la prise murale.
- Sélectionnez les moules à pain (6) avec le bouton "LEFT/RIGHT" (10).
- Réglez le mode de cuisson avec le bouton "MODE SELECT" (11).
- Réglez le type de cuisson avec le bouton "MENU" (13).
- Réglez la couleur de cuisson avec le bouton "COLOR" (14).
- Si nécessaire, réglez l'heure avec le bouton "TIMER" (15).
- Appuyez sur le bouton START/STOP (16) pour lancer le processus. L'écran numérique (9) affiche un compte à rebours du processus.
- Si le processus est terminé, la sonnerie retentit pour indiquer la fin du processus.

- L'appareil conserve les aliments chauds pendant un maximum de 60 minutes. Appuyez sur le bouton START/STOP (16) jusqu'à la sonnerie pour arrêter le processus.

Remarque ! L'appareil ne conserve pas les aliments chauds pour le mode de cuisson "DOUGH" et les types de cuisson "JAM" et "CAKE".

- Débranchez la fiche secteur de la prise murale.
- Retirez le moule à pain (6) du compartiment de cuisson (4) avec la poignée du moule à pain (7).
- Retirez le pain du moule à pain (6). Si nécessaire, utilisez une spatule en bois ou en caoutchouc.
- Effectuez l'une des actions suivantes :
 - Si la pale de malaxage reste dans le moule à pain, remplissez-le d'eau chaude pour la retirer.
 - Si la pale de malaxage reste dans le pain, utilisez un objet non métallique pour la retirer.

Attention ! N'utilisez pas d'objet coupant ou métallique pour retirer la pale de malaxage.

Conseils d'utilisation

- Assurez-vous que les ingrédients sont de bonne qualité et à température ambiante.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Placez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre requis :
 - Placez les ingrédients liquides dans le moule à pain.
 - Mettez un peu de farine dans le moule à pain.
 - Placez les ingrédients solides dans le moule à pain.
 - Mettez le reste de la farine dans le moule à pain. Assurez-vous que les ingrédients solides sont couverts de farine.
 - Mettez la levure dans le moule à pain.
- Utilisez de préférence de la levure de boulanger. Si vous utilisez une farine moins "blanche" (farine de froment, seigle, maïs, etc.), le pain lève moins qu'avec une farine plus pure. Utilisez la quantité correcte de farine.

Si nécessaire, utilisez une balance de cuisine pour mesurer la quantité de farine.

- Utilisez la quantité correcte de levure. Préférez la levure de boulanger à la levure chimique. Pour de la levure fraîche, multipliez par trois les proportions par rapport à la levure sèche et dissolvez la levure dans un peu d'eau tiède. Assurez-vous que la levure n'entre pas en contact avec de l'eau, du lait, du sel ou du sucre.
- Utilisez de l'eau tiède. Si possible, de l'eau du robinet. Si vous utilisez des œufs, cassez-les et ajoutez-les à l'eau.
- Si vous utilisez du lait, choisissez du lait frais ou en poudre. Pour la poudre de lait, ajoutez-lui la quantité requise d'eau. Si vous voulez diluer le lait frais avec de l'eau, la quantité totale de lait et d'eau doit être égale à celle requise pour la recette.
- Si vous utilisez du sucre, préférez le sucre blanc, le sucre roux ou le miel. N'utilisez ni sucre raffiné, ni morceaux de sucre.
- Si vous utilisez du sel, la levure monte mieux et le pain est plus goûteux.
- Si vous utilisez du beurre ou de l'huile, le pain devient plus mou et plus goûteux. Si vous utilisez du beurre, coupez-le en morceaux et laissez-le ramollir.
- Laissez le couvercle fermé durant le processus.
- Si le processus est terminé, utilisez des gants de cuisine pour sortir le moule à pain de l'appareil puis le pain hors du moule à pain.
- Laissez le pain refroidir avant de la trancher. Si vous voulez déguster le pain encore chaud, nous vous recommandons des tranches de 2,5 cm.
- Utilisez un couteau denté ou électrique pour trancher le pain.
- Conservez le pain dans un récipient hermétique afin de le maintenir frais aussi longtemps que possible (environ 2 jours). Si le pain contient des œufs, il doit être consommé dans la journée. Si le pain ne contient ni beurre, ni huile, il doit être consommé dans la journée. Ne conservez pas le pain au réfrigérateur.

- Si vous voulez conserver le pain au congélateur, placez-le dans un sac de congélation avant de le mettre au congélateur.

Messages d'erreur

- Si la température dans le compartiment de cuisson dépasse 50 °C, l'écran numérique indique "E01". L'appareil ne fonctionne pas tant qu'il n'a pas refroidi.
- Si la température dans le compartiment de cuisson est inférieure à -10 °C, l'écran numérique indique "E00". L'appareil ne fonctionne pas tant qu'il ne s'est pas réchauffé.

Recettes

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

Recettes de pains

Remarque ! Les ingrédients et quantités pour les recettes suivantes concernent le mode de cuisson suivant : "BASIC". Les autres ingrédients et quantités pour les mêmes recettes peuvent concerner les modes de cuisson suivants : "RAPID" / "FAST BAKE".

Pain blanc

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

Remarque ! Sélectionnez le type de cuisson suivant : "WHITE".

Pain au maïs

Ingrédients	Quantité
Farine de gluten	2 tasses
Semoule de maïs	0,25 tasse
Levure de cuisson sèche active	1,5 cuil. café

Sel	1 cuil. café
Sucre	2 cuil. soupe
Poudre de lait écrémé	0,75 tasse
Huile	2 cuil. soupe
Œufs	1
Eau	0,75 tasse + 1 cuil. soupe

Remarque ! Sélectionnez le type de cuisson suivant : "WHITE".

Pain aux noix

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

Remarque ! Sélectionnez le type de cuisson suivant : "SWEET".

Pain français

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

Remarque ! Sélectionnez le type de cuisson suivant : "FRENCH".

Pain complet

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

Remarque ! Sélectionnez le type de cuisson suivant : "WHEAT".

Recettes de pain sans gluten

Un régime sans gluten est recommandé pour les personnes affectées de la maladie cœliaque (entéropathie au gluten) et d'une allergie au blé. Le régime sans gluten ne doit contenir aucun ingrédient dérivé de céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, etc.). Le régime sans gluten ne doit pas non plus contenir de gluten sous forme d'additif alimentaire (agent aromatisant, stabilisant ou épaississant). En outre, certains régimes sans gluten excluent également l'avoine.

Remarque ! Utilisez le mode de cuisson suivant pour les recettes suivantes : "FAST BAKE".

Pain blanc

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

Remarque ! Sélectionnez le type de cuisson suivant : "WHITE".

Pain au maïs

Ingrédients	Quantité
Farine de riz blanc	1,5 tasses
Farine de tapioca	2 cuil. soupe
Semoule de maïs	0,75 tasse
Gomme de Xanthane	1 cuil. café
Levure rapide	1,5 cuil. café
Sel	1 cuil. café
Sucre roux	4 cuil. café

Poudre de lait écrémé	6 cuil. soupe
Huile	2 cuil. soupe
Vinaigre de cidre	0,5 cuil. café
Œufs (XL)	2
Eau	0,5 tasse + 6 cuil. soupe

Remarque ! Sélectionnez le type de cuisson suivant : "WHITE".

Pain aux noix

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

Remarque ! Sélectionnez le type de cuisson suivant : "WHITE".

Recettes de pâte

Remarque ! Utilisez le mode de cuisson suivant pour les recettes suivantes : "DOUGH".

Pâte pour les nouilles

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

Remarque ! Sélectionnez le type de cuisson suivant : "PASTA".

Pâte à pizza

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

Remarque ! Sélectionnez le type de cuisson suivant : "PIZZA".

Pâte à baguel

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

Remarque ! Sélectionnez le type de cuisson suivant : "BAGEL".

Recettes de confitures

Remarque ! Utilisez le mode de cuisson suivant pour les recettes suivantes : "SPECIAL"

Confiture de fraises

Ingrédients	Quantité
Fraises congelées (décongelées, écrasées)	225 g
Fraises (fraîches)	2 tasses
Pectine sèche	0,5 emballage
Sucre	0,75 tasse
Jus de citron	1,5 cuil. café

Remarque ! Sélectionnez le type de cuisson suivant : "JAM".

Recettes de pain rapide

Remarque ! Utilisez le mode de cuisson suivant pour les recettes suivantes : "SPECIAL"

Pain rapide Muffin

Ingrédients	Quantité
Farine générique	1,25 tasses
Levure chimique	2 cuil. café
Extrait de vanille	0,5 cuil. café
Sel	0,25 cuil. café

Sucre	6 cuil. soupe
Poudre de lait écrémé	2 cuil. soupe
Beurre (mou)	0,5 tasse
Œufs (XL)	2

Remarque ! Sélectionnez le type de cuisson suivant : "QUICK BREAD".

Pain rapide aux raisins

Ingrédients	Quantité
Farine générique	1,25 tasses
Levure chimique	2 cuil. café
Extrait de vanille	0,5 cuil. café
Sel	0,25 cuil. café
Sucre	6 cuil. soupe
Lait	0,5 tasse
Beurre (mou)	0,5 tasse
Œufs (XL)	2
Raisins	0,25 tasse

Remarque ! Sélectionnez le type de cuisson suivant : "QUICK BREAD".

Recettes de gâteaux

Remarque ! Utilisez le mode de cuisson suivant pour les recettes suivantes : "SPECIAL"

Gâteau normal

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

Remarque ! Sélectionnez le type de cuisson suivant : "CAKE".

Nettoyage et entretien

L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.

Avertissement !

- Avant le nettoyage ou l'entretien, retirez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou autres liquides pour le nettoyer.

Attention !

- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des objets coupants.
- N'utilisez pas de produits nettoyants pour four pour nettoyer l'intérieur de l'appareil.
- Contrôlez régulièrement les éventuels dommages sur l'appareil.
- Nettoyez les couvercles et compartiments de cuisson avec un chiffon humide. Séchez soigneusement les couvercles et compartiments de cuisson.
- Nettoyez le moule à pain à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le moule à pain.
- Nettoyez la pale de malaxage à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement la pale de malaxage.
- Si la pale de malaxage est bouchée, nettoyez-la avec un cure-dent en bois ou en plastique.
- Rangez l'appareil avec les accessoires dans un endroit sec, hors de portée des enfants.

Clause de non responsabilité

Sous réserve de modifications ; les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

Herzlichen Glückwunsch!

Sie haben ein Princess Gerät erworben. Unser Ziel ist es, Qualitätsprodukte mit einem geschmackvollen Design zu einem erschwinglichen Preis anzubieten. Wir hoffen, dass Sie viele Jahre Gefallen an diesem Gerät finden.

Bedienungsanleitung

Die Bedienungsanleitung wurde im entsprechenden Abschnitt zusammengestellt. Machen Sie sich mit den Sicherheitsanweisungen vertraut, wenn Sie die Bedienungsanleitung lesen.

Sicherheitsanweisungen

Achtung!

- Beim Gebrauch von netzbetriebenen Geräten müssen stets die grundsätzlichen Sicherheitsanweisungen befolgt werden, um die Gefahr von Bränden, Stromschlägen und Personenverletzungen zu verringern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Duschen, Bassins oder anderen Wasserbehältern.
- Lesen Sie das gesamte Handbuch vor dem Gebrauch sorgfältig durch.
- Der bestimmungsgemäße Gebrauch ist in diesem Handbuch beschrieben. Der Gebrauch von nicht empfohlenem Zubehör oder das Ausführen von anderen als den für dieses Gerät empfohlenen Arbeiten kann gefährlich sein und zu Personenverletzungen führen.
- Bewahren Sie dieses Handbuch zur künftigen Bezugnahme auf.
- Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Benutzung des Geräts durch Kinder oder durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten oder ohne das erforderliche Wissen und die nötige Erfahrung kann gefährlich sein!

Die für die Sicherheit verantwortlichen Personen müssen klare Anweisungen geben oder den Gebrauch des Geräts beaufsichtigen.

Gebrauch

- Gehen Sie beim Gebrauch des Geräts stets vorsichtig vor.
- Vorsicht vor heißen Teilen. Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann die Oberfläche heiß werden.
- Schützen Sie das Gerät stets vor Wasser oder übermäßiger Feuchtigkeit.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Betreiben Sie das Gerät nicht barfuß.
- Führen Sie das Netzkabel vorsichtig, um sicherzustellen, dass es nicht an der Kante einer Arbeitsplatte hängen bleibt und nicht versehentlich daran gezogen oder darüber gestolpert wird.
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen. Halten Sie das Netzkabel von Hitzequellen, Öl und scharfen Kanten fern.
- Entfernen Sie kein Teil und kein Zubehör, solange der Netzstecker noch mit der Netzsteckdose verbunden ist. Ziehen Sie stets zunächst den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Wird das Netzkabel beim Gebrauch beschädigt, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Berühren Sie das Netzkabel nicht, solange der Netzstecker noch nicht aus der Steckdose gezogen wurde.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht gebraucht wird, sowie vor der Zerlegung bzw. dem Zusammenbau und vor der Reinigung und Wartung.

Sicherheit Anderer

- Lassen Sie das Gerät nicht von Kindern oder anderen Personen benutzen, die mit dieser Bedienungsanleitung nicht vertraut sind.
- Lassen Sie keine Kinder oder Tiere in die Nähe des Arbeitsbereichs kommen.

Lassen Sie keine Kinder oder Tiere das Gerät oder das Netzkabel berühren. Wird das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet, ist eine strenge Aufsicht erforderlich.

Nach dem Gebrauch

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es unbeaufsichtigt zurücklassen oder bevor Sie Teile des Geräts austauschen, reinigen oder überprüfen.
- Bewahren Sie das Gerät bei Nichtgebrauch an einem trockenen Ort auf. Vergewissern Sie sich, dass Kinder keinen Zugang zu den aufbewahrten Geräten haben.

Überprüfung und Reparaturen

- Prüfen Sie das Gerät vor dem Gebrauch auf beschädigte oder defekte Teile. Überprüfen Sie das Gerät auf gebrochene Teile, Schäden an den Schaltern und auf andere Zustände, die den Betrieb beeinträchtigen können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn ein Teil beschädigt oder defekt ist.
- Lassen Sie ein beschädigtes oder defektes Teil von einem autorisierten Reparaturbetrieb reparieren oder austauschen. Versuchen Sie niemals, Teile selbst auszubauen oder zu erneuern.
- Prüfen Sie das Netzkabel vor dem Gebrauch auf Verschleiß und Beschädigung.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder defekt ist. Ist das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder defekt, muss das Teil vom Hersteller oder einem autorisierten Reparaturbetrieb ausgetauscht werden.

Sicherheitsanweisungen für Brotbackautomaten

- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch stets, dass die Netzspannung mit der Spannung auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Wandsteckdose an.

Verwenden Sie nötigenfalls ein geerdetes Verlängerungskabel mit einem geeigneten Durchmesser (mindestens 3 x 1 mm²).

- Lassen Sie als zusätzliche Schutzmaßnahme einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) installieren, der einen Nenn-Fehlerstrom von 30 mA nicht überschreitet.
- Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, von einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernsteuersystem betrieben zu werden.
- Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Steckkontakte des Netzkabels und in das Verlängerungskabel eindringen kann.
- Wickeln Sie das Netzkabel und das Verlängerungskabel stets vollständig ab.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten Umgebungen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht mit entzündlichem Material in Berührung kommt.
- Halten Sie das Gerät von Wärmequellen fern.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige und spritzgeschützte Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf ein Kochfeld.
- Stellen Sie sicher, dass rund um das Gerät ausreichend Platz vorhanden ist, damit die Wärme entweichen kann und eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist.
- Decken Sie das Gerät nicht ab. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Gehen Sie beim Berühren des Geräts stets vorsichtig vor. Verwenden Sie Handschuhe, wenn Sie das Gerät während oder kurz nach dem Gebrauch berühren müssen.
- Die Heizelemente werden beim Gebrauch sehr heiß. Die heißen Heizelemente nicht berühren!
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Berühren oder entfernen Sie die Brotwanne nicht, während das Gerät eingeschaltet ist.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, so lange es eingeschaltet oder noch heiß ist.

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.

Beschreibung (Abb. A)

Ihr 152003 Princess Brotbackautomat wurde zum Backen von Brot konzipiert. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch geeignet.

1. Bedienfeld
2. Deckel
3. Deckelgriff
4. Backraum
5. Sichtfenster
6. Brotwanne
7. Brotwannengriff
8. Knetfinger

Erster Gebrauch

Vorbereitung

- Reinigen Sie das Gerät. Schlagen Sie unter "Reinigung und Wartung" nach.
- Reinigen Sie das Zubehör. Schlagen Sie unter "Reinigung und Wartung" nach.

Bedienfeld (Abb. A & B)

Das Gerät kann am Bedienfeld (1) bedient werden.

Wahl der Brotwannen (Abb. B)

Die Brotwannen können mit der Taste "LEFT/RIGHT" (10) ausgewählt werden.

- Wählen Sie "LEFT", um nur die linke Brotwanne zu verwenden.
- Wählen Sie "RIGHT", um nur die rechte Brotwanne zu verwenden.
- Wählen Sie "LEFT" und "RIGHT", um sowohl die linke als auch die rechte Brotwanne zu verwenden.
- Drücken Sie 1x auf "LEFT/RIGHT", um nur die linke Brotwanne zu verwenden. Auf der Digitalanzeige (9) erscheint "LEFT".
- Drücken Sie 2x auf "LEFT/RIGHT", um nur die rechte Brotwanne zu verwenden. Auf der Digitalanzeige (9) erscheint "RIGHT".

- Drücken Sie 3x auf "LEFT/RIGHT", um sowohl die linke als auch die rechte Brotwanne zu verwenden. Auf der Digitalanzeige (9) erscheint "LEFT" und "RIGHT".

Hinweis! Wenn die letztmögliche Einstellung erreicht ist, ist es trotzdem möglich, die Einstellung zu verändern. Drücken Sie auf "LEFT/RIGHT", um zur erstmöglichen Einstellung zurückzugelangen.

Einstellen der Backmodus (Abb. B)

Der Backmodus kann unter Verwendung der Taste "MODE SELECT" (11) eingestellt werden. Der Backmodus kann auf folgende Einstellungen eingestellt werden:

- Wählen Sie "BASIC", um Brot in weniger als 3 Stunden zu backen. Verwenden Sie für diesen Backmodus normale Hefe.
- Wählen Sie "RAPID", um Brot in weniger als 2 Stunden zu backen. Verwenden Sie für diesen Backmodus schnell steigende Hefe.
- Wählen Sie "FAST BAKE", um Brot in weniger als 1 Stunde zu backen. Verwenden Sie für diesen Backmodus schnell steigende Hefe.
- Wählen Sie "DOUGH", um Teig zu kneten.
- Wählen Sie "SPECIAL", um hefefreie Produkte zu backen.
- Drücken Sie 1x auf "MODE SELECT", um Brot in weniger als 3 Stunden zu backen. Die Backmodusanzeige (12) zeigt "BASIC" an.
- Drücken Sie 2x auf "MODE SELECT", um Brot in weniger als 2 Stunden zu backen. Die Backmodusanzeige (12) zeigt "RAPID" an.
- Drücken Sie 3x auf "MODE SELECT", um Brot in weniger als 1 Stunde zu backen. Die Backmodusanzeige (12) zeigt "FAST BAKE" an.
- Drücken Sie 4x auf "MODE SELECT", um Teig zu kneten. Die Backmodusanzeige (12) zeigt "DOUGH" an.
- Drücken Sie 5x auf "MODE SELECT", um hefefreie Produkte zu backen. Die Backmodusanzeige (12) zeigt "SPECIAL" an.

Hinweis! Wenn die letztmögliche Einstellung erreicht ist, ist es trotzdem möglich, die Einstellung zu verändern. Drücken Sie auf "MODE SELECT", um zur erstmöglichen Einstellung zurückzugelangen.

Einstellen des Backtyps (Abb. B)

Der Backtyp kann unter Verwendung der Taste "MENU" (13) eingestellt werden. Der Backtyp kann auf folgende Einstellungen eingestellt werden:

- Wählen Sie "WHITE", um Weißbrot zu backen.
- Wählen Sie "SWEET", um süßes Brot zu backen.
- Wählen Sie "FRENCH", um französisches Brot zu backen.
- Wählen Sie "WHEAT", um Vollkornbrot, Roggenbrot, usw. zu backen.
- Wählen Sie "PASTA", um Pastateig zu kneten.
- Wählen Sie "DOUGH", um traditionellen Teig zu kneten.
- Wählen Sie "PIZZA", um Pizzateig zu kneten.
- Wählen Sie "BAGEL", um Bagelteig zu kneten.
- Wählen Sie "JAM", um Konfitüre zu machen.
- Wählen Sie "QUICK BREAD", um Kleingebäck zu backen. Verwenden Sie Backpulver anstatt von Backhefe.
- Wählen Sie "CAKE", um Kuchen zu backen. Verwenden Sie Backpulver anstatt von Backhefe.
- Wählen Sie "BAKE", um nur 1 Stunde zu backen, wenn Brot, Kleingebäck oder Kuchen noch nicht fertig sind.

Backmodus: "BASIC" / "RAPID" / "FAST BAKE"

- Drücken Sie 1x auf "MENU", um Weißbrot zu backen. Auf der Digitalanzeige (9) erscheint "1".
- Drücken Sie 2x auf "MENU", um süßes Brot zu backen. Auf der Digitalanzeige (9) erscheint "2".
- Drücken Sie auf 3x auf "MENU", um französisches Brot zu backen. Auf der Digitalanzeige (9) erscheint "3".
- Drücken Sie 4x auf "MENU", um Vollkornbrot, Roggenbrot, usw. zu backen. Auf der Digitalanzeige (9) erscheint "4".

Hinweis! Werden beide Brotwannen verwendet, können die linke und die rechte Brotwanne jeweils zum Backen unterschiedlicher Brotsorten verwendet werden. Das Gerät hat folgende

voreingestellte Kombinationsmöglichkeiten:

- Links: "WHITE" (1) / Rechts: "WHITE" (1)
- Links: "WHITE" (1) / Rechts: "SWEET" (2)
- Links: "WHITE" (1) / Rechts: "FRENCH" (3)
- Links: "WHITE" (1) / Rechts: "WHEAT" (4)
- Links: "SWEET" (2) / Rechts: "SWEET" (2)
- Links: "SWEET" (2) / Rechts: "FRENCH" (3)
- Links: "SWEET" (2) / Rechts: "WHEAT" (4)
- Links: "FRENCH" (3) / Rechts: "FRENCH" (3)
- Links: "FRENCH" (3) / Rechts: "WHEAT" (4)
- Links: "WHEAT" (4) / Rechts: "WHEAT" (4)

Backmodus: "DOUGH"

- Drücken Sie 1x auf "MENU", um Pastateig zu kneten. Auf der Digitalanzeige (9) erscheint "1".
- Drücken Sie 2x auf "MENU", um traditionellen Teig zu kneten. Auf der Digitalanzeige (9) erscheint "2".
- Drücken Sie 3x auf "MENU", um Pizzateig zu kneten. Auf der Digitalanzeige (9) erscheint "3".
- Drücken Sie 4x auf "MENU", um Bagelteig zu kneten. Auf der Digitalanzeige (9) erscheint "4".

Hinweis! Werden beide Brotwannen verwendet, können die linke und die rechte Brotwanne jeweils zum Kneten unterschiedlicher Teigsorten verwendet werden. Backmodus: "SPECIAL"

- Drücken Sie 1x auf "MENU", um Konfitüre zu machen. Auf der Digitalanzeige (9) erscheint "1".
- Drücken Sie 2x auf "MENU", um Kleingebäck zu backen. Auf der Digitalanzeige (9) erscheint "2".
- Drücken Sie auf 3x auf "MENU", um Kuchen zu backen. Auf der Digitalanzeige (9) erscheint "3".
- Drücken Sie 4x auf "MENU", um nur 1 Stunde zu backen, wenn Brot, Kleingebäck oder Kuchen noch nicht fertig sind. Auf der Digitalanzeige (9) erscheint "4".

Hinweis! Werden beide Brotwannen verwendet, können die linke und die rechte Brotwanne nicht für unterschiedliche Backmodi verwendet werden.

Hinweis! Wenn die letztmögliche Einstellung erreicht ist, ist es trotzdem möglich, die Einstellung zu verändern. Drücken Sie auf "MENU", um zur erstmöglichen Einstellung zurückzugelangen.

Einstellen der Röstfarbe (Abb. B)

Die Röstfarbe kann unter Verwendung der Taste "COLOR" (14) eingestellt werden. Die Röstfarbe kann auf folgende Einstellungen eingestellt werden:

- Drücken Sie auf 1x auf "COLOR", um eine mittlere Röstfarbe zu erhalten. Auf der Digitalanzeige (9) erscheint "MEDIUM".
- Drücken Sie 2x auf "COLOR", um eine helle Röstfarbe zu erhalten. Auf der Digitalanzeige (9) erscheint "LIGHT".
- Drücken Sie 3x auf "COLOR", um eine dunkle Röstfarbe zu erhalten. Auf der Digitalanzeige (9) erscheint "DARK".

Hinweis! Die Röstfarbe kann nur in folgenden Backmodi eingestellt werden: "BASIC" / "RAPID".

Hinweis! Werden beide Brotwannen verwendet, können die linke und die rechte Brotwanne auf unterschiedliche Röstfarben eingestellt werden. Das Gerät hat folgende voreingestellte Kombinationsmöglichkeiten:

- Links: "MEDIUM" / Rechts: "MEDIUM"
- Links: "MEDIUM" / Rechts: "LIGHT"
- Links: "MEDIUM" / Rechts: "DARK"
- Links: "LIGHT" / Rechts: "MEDIUM"
- Links: "LIGHT" / Rechts: "LIGHT"
- Links: "LIGHT" / Rechts: "DARK"
- Links: "DARK" / Rechts: "MEDIUM"
- Links: "DARK" / Rechts: "LIGHT"
- Links: "DARK" / Rechts: "DARK"

Hinweis! Wenn die letztmögliche Einstellung erreicht ist, ist es trotzdem möglich, die Einstellung zu verändern. Drücken Sie auf "COLOR", um zur erstmöglichen Einstellung zurückzugelangen.

Einstellen der Zeit (Abb. B)

Der Backvorgang kann unter Verwendung der Taste "TIMER" (15) verzögert werden (max. 13 Stunden).

Achtung! Verzögern Sie den Backvorgang nicht bei Rezepten mit verderblichen Bestandteilen (Eiern, Käse, Frischmilch, usw.).

Hinweis! Die Zeit kann nur in den folgenden Backmodi eingestellt werden: "BASIC" / "RAPID".

- Drücken Sie auf die Taste "A", um die Zeit um 10 Minuten zu verlängern. Halten Sie die Taste gedrückt, um den Vorgang zu beschleunigen.
- Drücken Sie auf die Taste "B", um die Zeit um 10 Minuten zu verkürzen. Halten Sie die Taste gedrückt, um den Vorgang zu beschleunigen.

Beispiel:

- Die aktuelle Zeit ist 7:30 p.m.
- Die verzögerte Beendigungszeit ist 8 a.m.
- Der Unterschied zwischen der verzögerten Beendigungszeit und der aktuellen Zeit beträgt 12,5 Stunden.
- Drücken Sie auf "TIMER", bis die Digitalanzeige (9) "12:30" anzeigt.

Starten und Beenden des Backvorgangs (Abb. B)

Die Taste "START/STOP" (16) muss verwendet werden, um den Backvorgang zu starten und zu beenden.

- Ist der Kochvorgang eingestellt, drücken Sie auf die Taste "START/STOP", um den Vorgang zu starten.
- Wenn der Backvorgang läuft, drücken Sie auf "START/STOP", bis das Signal ertönt, um den Vorgang zu beenden.

Gebrauch (Abb. A, B & C)

Vorsicht!

- Lassen Sie den Backraum (4) vollständig abkühlen, bevor Sie Brot backen.
- Halten Sie den Deckel (2) beim Gebrauch stets geschlossen.

- Bringen Sie den Knetfinger (8) auf der Spindel (17) unten in der Brotwanne (6) an.
- Geben Sie die Zutaten in der erforderlichen Reihenfolge in die Brotwanne (6). Verwenden Sie ggf. einen Messbecher oder Messlöffel, um die Zutaten hinzuzufügen.
- Öffnen Sie den Deckel (2) mit dem Deckelgriff (3).
- Setzen Sie die Brotwanne (6) unten im Backraum (4) ein.
- Schließen Sie den Deckel (5) mit dem Deckelgriff (3).
- Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose.
- Wählen Sie die Brotwannen (6) mit der Taste "LEFT/RIGHT" (10).
- Stellen Sie den Backmodus unter Verwendung der Taste "MODE SELECT" (11) ein.
- Stellen Sie den Backtyp unter Verwendung der Taste "MENU" (13) ein.
- Stellen Sie die Röstfarbe unter Verwendung der Taste "COLOR" (14) ein.
- Stellen Sie ggf. die Zeit unter Verwendung der Taste "TIMER" (15) ein.
- Drücken Sie auf die Taste "START/STOP" (16), um den Vorgang zu starten. Die Digitalanzeige (9) führt während des Vorgangs einen Countdown durch.
- Ist der Vorgang abgeschlossen, ertönt ein Summer, um auf das Ende des Vorgangs hinzuweisen.
- Das Gerät hält das Lebensmittel maximal 60 Minuten lang warm. Drücken Sie auf die Taste "START/STOP" (16), bis das Signal ertönt, um den Vorgang zu beenden.

Hinweis! Das Gerät hält das Lebensmittel im Backmodus "DOUGH" und bei den Backtypen "JAM" und "CAKE" nicht warm.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose.
- Entfernen Sie unter Verwendung des Brotwannengriffs (7) die Brotwanne (6) aus dem Backraum (4).
- Entfernen Sie das Brot aus der Brotwanne (6). Verwenden Sie ggf. einen Gummi- oder Kunststoffspachtel.

- Treffen Sie folgende Maßnahmen:
 - Falls der Knetfinger in der Brotwanne bleibt, füllen Sie die Brotwanne mit heißem Wasser, um den Knetfinger zu entfernen.
 - Falls der Knetfinger im Brot bleibt, verwenden Sie einen nicht-metallischen Gegenstand, um den Knetfinger zu entfernen.

Vorsicht! Verwenden Sie zur Entfernung des Knetfingers keine scharfen Gegenstände und keine Gegenstände aus Metall.

Hinweise für den Gebrauch

- Vergewissern Sie sich, dass die Zutaten qualitativ hochwertig sind und Raumtemperatur haben.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- 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.
 - Geben Sie die Backhefe in die Brotwanne.
- 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 Vorgangs geschlossen.
- Ist der Vorgang abgeschlossen, verwenden Sie Ofenhandschuhe, um die Brotwanne aus dem Gerät 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.

Fehlermeldungen

- Überschreitet die Temperatur im Backraum 50 °C, erscheint auf der Digitalanzeige "E01". Das Gerät arbeitet erst weiter, wenn es sich abgekühlt hat.
- Unterschreitet die Temperatur im Backraum -10 °C, erscheint auf der Digitalanzeige "E00". Das Gerät arbeitet erst weiter, wenn es sich aufgewärmt hat.

Rezepte

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

Brotrezepte

Hinweis! Die Zutaten und Mengen der unten beschriebenen Rezepte gelten für folgenden Backmodus: "BASIC". Andere Zutaten und Mengen für die gleichen Rezepte könnten für folgende Backmodi gelten: "RAPID" / "FAST BAKE".

Weißbrot

Zutaten Menge

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

Hinweis! Wählen Sie folgenden Backtyp: "WHITE".

Maisbrot

Zutaten Menge

Hochglutenhaltiges Mehl	2 Tassen
Maismehl	0,25 Tasse
Getrocknete aktive Backhefe	1,5 TL
Salz	1 TL

Zucker	2 EL
Magermilchpulver	0,75 Tasse
Öl	2 EL
Eier	1
Wasser	0,75 Tasse + 1 EL.

Hinweis! Wählen Sie folgenden Backtyp: "WHITE".

Wallnussbrot

Zutaten Menge

Hochglutenhaltiges Mehl	2 Tassen
Getrocknete aktive Backhefe	1,5 TL
Salz	1 TL
Zucker	1,5 EL
Magermilchpulver	1 EL
Öl	1 EL
Wallnüsse (zerhackt)	0,33 Tasse
Wasser	0,75 Tasse

Hinweis! Wählen Sie folgenden Backtyp: "SWEET".

Französisches Brot

Zutaten Menge

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

Hinweis! Wählen Sie folgenden Backtyp: "FRENCH".

Vollkornbrot

Zutaten Menge

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

Hinweis! Wählen Sie folgenden Backtyp: "WHEAT".

Glutenfreie Brotrezepte

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

Hinweis! Verwenden Sie für die Rezepte unten folgenden Backmodus: "FAST BAKE".

Weißbrot

Zutaten Menge

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

Hinweis! Wählen Sie folgenden Backtyp: "WHITE".

Maisbrot

Zutaten Menge

Weißes Reismehl	1,5 Tassen
Tapiokamehl	2 EL
Maismehl	0,75 Tasse
Xanthan	1 TL
Schnell steigende Hefe	1,5 TL
Salz	1 TL
Brauner Zucker	4 TL
Magermilchpulver	6 EL
Öl	2 EL

Apfelessig	0,5 TL
Eier (XL)	2
Wasser	0,5 Tasse + 6 EL.

Hinweis! Wählen Sie folgenden Backtyp:
"WHITE".

Wallnussbrot

Zutaten Menge

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

Hinweis! Wählen Sie folgenden Backtyp:
"WHITE".

Teigrezepte

Hinweis! Verwenden Sie für die Rezepte
unten folgenden Backmodus: "DOUGH".

Pastateig

Zutaten Menge

Mehrzweckmehl	1 Tasse
Grießmehl	0,5 Tasse
Salz	0,5 TL
Olivöl	1 EL
Eier (gerührt)	1
Wasser	0,25 Tasse

Hinweis! Wählen Sie folgenden Backtyp:
"PASTA".

Pizzateig

Zutaten Menge

Hochglutenhaltiges Mehl	2,25 Tassen
Getrocknete aktive Backhefe	1 TL
Salz	0,5 TL
Zucker	1 EL

Olivöl	1 EL
Wasser	0,75 Tasse

Hinweis! Wählen Sie folgenden Backtyp:
"PIZZA".

Bagelteig

Zutaten Menge

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

Hinweis! Wählen Sie folgenden Backtyp:
"BAGEL".

Konfitürerezepte

Hinweis! Verwenden Sie für die Rezepte
unten folgenden Backmodus: "SPECIAL".

Erdbeerkonfitüre

Zutaten Menge

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

Hinweis! Wählen Sie folgenden Backtyp:
"JAM".

Kleingebäckrezepte

Hinweis! Verwenden Sie für die Rezepte
unten folgenden Backmodus: "SPECIAL".

Muffin-Kleingebäck

Zutaten Menge

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

Hinweis! Wählen Sie folgenden Backtyp: "QUICK BREAD".

Rosinenkleingebäck

Zutaten Menge

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

Hinweis! Wählen Sie folgenden Backtyp: "QUICK BREAD".

Kuchenrezepte

Hinweis! Verwenden Sie für die Rezepte unten folgenden Backmodus: "SPECIAL".

Normaler Kuchen

Zutaten Menge

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

Hinweis! Wählen Sie folgenden Backtyp: "CAKE".

Reinigung und Wartung

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Achtung!

- Ziehen Sie vor der Reinigung und Wartung stets den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät zur Reinigung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Vorsicht!

- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Mittel, um das Gerät zu reinigen.

- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräteinneren keine Ofenreiniger.
- Kontrollieren Sie das Gerät regelmäßig auf mögliche Schäden.
- Reinigen Sie die Deckel und die Heizräume mit einem feuchten Lappen. Trocknen Sie die Deckel und Backräume gründlich ab.
- Reinigen Sie die Brotwanne in Seifenwasser. Trocknen Sie die Brotwanne gründlich ab.
- Reinigen Sie den Knetfinger in Seifenwasser. Trocknen Sie den Knetfinger gründlich ab.
- Ist der Knetfinger verstopft, reinigen Sie ihn mit einem Zahnstocher aus Holz oder Kunststoff.
- Bewahren Sie das Gerät samt Zubehör bei Nichtgebrauch an einem trockenen und für Kinder unerreichbaren Ort auf.

Haftungsausschluss

Änderungen vorbehalten; die Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

¡Enhorabuena!

Ha adquirido un aparato Princess. Nuestro objetivo es suministrar productos de calidad con un diseño elegante a un precio asequible. Esperamos que disfrute de este aparato durante muchos años.

Instrucciones de uso

Las instrucciones de uso se han incluido en la sección correspondiente. Familiarícese con las instrucciones de seguridad cuando consulte las instrucciones de uso.

Instrucciones de seguridad

¡Advertencia!

- Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre deben seguirse instrucciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones personales.
- No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- Lea detenidamente el manual íntegro antes del uso.
- En el presente manual se describe el uso previsto de este aparato. La utilización de cualquier accesorio o la realización de operaciones distintas a las recomendadas con este aparato puede provocar un riesgo de lesiones personales.
- Conserve este manual para consultas posteriores.
- Supervise siempre a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- La utilización de este aparato por niños o personas con una discapacidad física, sensorial, mental o motora o que no tengan el conocimiento y la experiencia necesarios puede provocar riesgos. Las personas responsables de su seguridad deben ofrecer instrucciones explícitas o supervisar la utilización del aparato.

Uso

- Tenga siempre cuidado cuando utilice el aparato.

- Tenga cuidado con las piezas calientes. La superficie puede calentarse cuando el aparato está funcionando.
- Proteja siempre el aparato del agua o de la humedad excesiva.
- No utilice el aparato con las manos mojadas. No utilice el aparato si se encuentra descalzo.
- Guíe con cuidado el cable eléctrico para asegurarse de que no cuelgue por encima del borde de una superficie de trabajo y pueda engancharse accidentalmente o tropezarse con él.
- Nunca tire del cable eléctrico para desconectar el enchufe de la red eléctrica. Mantenga el cable eléctrico alejado del calor, del aceite y de las aristas vivas.
- No quite ninguna pieza o accesorio cuando el enchufe esté conectado a la red eléctrica. Desconecte siempre primero el enchufe de la red eléctrica.
- Si el cable eléctrico resulta dañado durante el uso, desconecte inmediatamente el enchufe de la red eléctrica. No toque el cable eléctrico antes de desconectar el enchufe de la red eléctrica.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato no esté en uso, antes del montaje o el desmontaje y antes de la limpieza y el mantenimiento.

Seguridad de otras personas

- No deje que el aparato sea utilizado por niños o por personas que no estén familiarizadas con estas instrucciones de uso.
- No permita que niños ni animales se acerquen a la zona de trabajo. No permita que niños ni animales toquen el aparato ni el cable eléctrico. Es necesario estar muy atento cuando se utiliza el aparato cerca de niños.

Tras el uso

- Desconecte el enchufe de la red eléctrica y deje que se enfríe el aparato si va a dejarlo desatendido y antes de sustituir, limpiar o inspeccionar piezas del aparato.

- Almacene el aparato en un lugar seco cuando no lo utilice. Asegúrese de que los niños no tengan acceso a los aparatos almacenados.

Inspección y reparaciones

- Antes del uso, compruebe si el aparato está dañado o tiene piezas defectuosas. Inspeccione el aparato para comprobar si hay piezas rotas, interruptores dañados y otras situaciones que puedan afectar al funcionamiento.
- No utilice el aparato si hay alguna pieza dañada o defectuosa.
- Encargue al servicio técnico autorizado que repare o sustituya las piezas defectuosas o dañadas. Nunca intente quitar o sustituir piezas usted mismo.
- Antes del uso, compruebe si el cable eléctrico presenta desgaste o daños.
- No utilice el aparato si el cable eléctrico
- o el enchufe eléctrico está dañado
- o defectuoso. Si el cable eléctrico o el enchufe eléctrico está dañado o defectuoso, éste debe ser sustituido por el fabricante o un servicio técnico autorizado.

Instrucciones de seguridad para panificadoras

- Antes del uso, compruebe siempre que la tensión de red sea la misma que se indica en la placa de características del aparato.
- Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra. En caso necesario, utilice un cable alargador con toma de tierra de un diámetro adecuado (al menos 3 x 1 mm²).
- Para una protección adicional, instale un dispositivo de corriente residual (DCR) con una corriente operativa residual nominal que no supere los 30 mA.
- El aparato no se ha diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Asegúrese de que no pueda entrar agua en los enchufes de contacto del cable eléctrico y el cable alargador.
- Desenrolle siempre totalmente el cable eléctrico y el cable alargador.
- No utilice el aparato en el exterior.

- No utilice el aparato en entornos húmedos.
- Asegúrese de que el aparato no entre en contacto con materiales inflamables.
- Mantenga el aparato alejado de fuentes de calor.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor y a prueba de salpicaduras.
- No coloque el aparato sobre una placa de cocinado.
- Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del aparato para permitir que el calor escape y ofrecer suficiente ventilación.
- No cubra el aparato. No coloque objetos encima del aparato.
- Tenga siempre cuidado cuando toque el aparato. Utilice guantes de horno si necesita tocar el aparato durante el uso o inmediatamente después.
- Los elementos calefactores se calientan mucho durante el uso. No toque los elementos calefactores calientes.
- No toque las piezas en movimiento. No toque ni saque el pan mientras el aparato esté encendido.
- No mueva el aparato mientras esté encendido o aún esté caliente. Retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y espere hasta que se haya enfriado el aparato.
- No descuide el aparato durante el uso.

Descripción (fig. A)

La panificadora Princess 152003 se ha diseñado para hacer pan. El aparato es adecuado sólo para uso doméstico.

1. Panel de manejo
2. Tapa
3. Asa de la tapa
4. Cámara de horneado
5. Ventana
6. Recipiente para pan
7. Asa del recipiente para pan
8. Paleta de amasado

Uso inicial

Preparación

- Limpie el aparato.
Consulte "Limpieza y mantenimiento".
- Limpie los accesorios.
Consulte "Limpieza y mantenimiento".

Panel de manejo (fig. A & B)

El aparato se maneja mediante el panel de manejo (1).

Selección de los recipientes para pan (fig. B)

Los recipientes para pan pueden

seleccionarse con el botón "LEFT/RIGHT" (10).

- Seleccione "LEFT" para utilizar sólo el recipiente de pan izquierdo.
- Seleccione "RIGHT" para utilizar sólo el recipiente de pan derecho.
- Seleccione "LEFT" y "RIGHT" para utilizar el recipiente de pan izquierdo y el recipiente de pan derecho.
- Pulse "LEFT/RIGHT" 1x para utilizar sólo el recipiente de pan izquierdo. El visor digital (9) indica "LEFT".
- Pulse "LEFT/RIGHT" 2x para utilizar sólo el recipiente de pan derecho. El visor digital (9) indica "RIGHT".
- Pulse "LEFT/RIGHT" 3x para utilizar el recipiente de pan izquierdo y el recipiente de pan derecho. El visor digital (9) indica "LEFT" y "RIGHT".

Nota: Si se ha llegado al último ajuste posible, aún es posible realizar el ajuste. Pulse "LEFT/RIGHT" para regresar al primer ajuste posible.

Ajuste del modo de horneado (fig. B)

El modo de horneado puede ajustarse con el botón "MODE SELECT" (11). El modo de horneado dispone de los siguientes ajustes:

- Seleccione "BASIC" para hornear pan en menos de 3 horas. Utilice levadura normal para el modo de horneado.
- Seleccione "RAPID" para hornear pan en menos de 2 horas. Utilice levadura rápida para el modo de horneado.

- Seleccione "FAST BAKE" para hornear pan en menos de 1 hora. Utilice levadura rápida para el modo de horneado.
- Seleccione "DOUGH" para hacer masa.
- Seleccione "SPECIAL" para hacer productos sin levadura.
- Pulse "MODE SELECT" 1x para hornear pan en menos de 3 horas. El indicador de modo de horneado (12) indica "BASIC".
- Pulse "MODE SELECT" 2x para hornear pan en menos de 2 horas. El indicador de modo de horneado (12) indica "RAPID".
- Pulse "MODE SELECT" 3x para hornear pan en menos de 1 hora. El indicador de modo de horneado (12) indica "FAST BAKE".
- Pulse "MODE SELECT" 4x para hacer masa. El indicador de modo de horneado (12) indica "DOUGH".
- Pulse "MODE SELECT" 5x para hacer productos sin levadura. El indicador de modo de horneado (12) indica "SPECIAL".

Nota: Si se ha llegado al último ajuste posible, aún es posible realizar el ajuste. Pulse "MODE SELECT" para regresar al primer ajuste posible.

Ajuste del tipo de horneado

(fig. B)

El tipo de horneado puede ajustarse con el botón "MENU" (13). El tipo de horneado dispone de los siguientes ajustes:

- Seleccione "WHITE" para hornear pan blanco.
- Seleccione "SWEET" para hornear pan dulce.
- Seleccione "FRENCH" para hornear pan francés.
- Seleccione "WHEAT" para hornear pan integral, pan de centeno, etc.
- Seleccione "PASTA" para hacer masa de pasta.
- Seleccione "DOUGH" para hacer masa tradicional.
- Seleccione "PIZZA" para hacer masa de pizza.
- Seleccione "BAGEL" para hacer masa para bagels.
- Seleccione "JAM" para hacer mermelada.

- Seleccione "QUICK BREAD" para hornear pan rápido. Utilice levadura química en vez de levadura de panadería.
- Seleccione "CAKE" para hornear bizcochos. Utilice levadura química en vez de levadura de panadería.
- Seleccione "BAKE" para hornear durante sólo 1 hora cuando el pan, el pan rápido o el bizcocho aún no esté terminado.

Modo de horneado: "BASIC" / "RAPID" / "FAST BAKE"

- Pulse "MENU" 1x para hornear pan blanco. El visor digital (9) indica "1".
- Pulse "MENU" 2x para hornear pan dulce. El visor digital (9) indica "2".
- Pulse "MENU" 3x para hornear pan francés. El visor digital (9) indica "3".
- Pulse "MENU" 4x para hornear pan integral, pan de centeno, etc. El visor digital (9) indica "4".

Nota: Si se utilizan los dos recipientes para pan, el recipiente para pan izquierdo y el recipiente para pan derecho pueden utilizarse para hacer distintos tipos de pan. El aparato tiene las siguientes combinaciones preajustadas:

- Izquierdo: "WHITE" (1) / Derecho: "WHITE" (1)
- Izquierdo: "WHITE" (1) / Derecho: "SWEET" (2)
- Izquierdo: "WHITE" (1) / Derecho: "FRENCH" (3)
- Izquierdo: "WHITE" (1) / Derecho: "WHEAT" (4)
- Izquierdo: "SWEET" (2) / Derecho: "SWEET" (2)
- Izquierdo: "SWEET" (2) / Derecho: "FRENCH" (3)
- Izquierdo: "SWEET" (2) / Derecho: "WHEAT" (4)
- Izquierdo: "FRENCH" (3) / Derecho: "FRENCH" (3)
- Izquierdo: "FRENCH" (3) / Derecho: "WHEAT" (4)
- Izquierdo: "WHEAT" (4) / Derecho: "WHEAT" (4)

Modo de horneado: "DOUGH"

- Pulse "MENU" 1x para hacer masa de pasta. El visor digital (9) indica "1".

- Pulse "MENU" 2x para hacer masa tradicional. El visor digital (9) indica "2".
- Pulse "MENU" 3x para hacer masa de pizza. El visor digital (9) indica "3".
- Pulse "MENU" 4x para hacer masa para bagels. El visor digital (9) indica "4".

Nota: Si se utilizan los dos recipientes para pan, el recipiente para pan izquierdo y el recipiente para pan derecho pueden utilizarse para hacer distintos tipos de masa.

Modo de horneado: "SPECIAL"

- Pulse "MENU" 1x para hacer mermelada. El visor digital (9) indica "1".
- Pulse "MENU" 2x para hornear pan rápido. El visor digital (9) indica "2".
- Pulse "MENU" 3x para hornear bizcocho. El visor digital (9) indica "3".
- Pulse "MENU" 4x para hornear durante sólo 1 hora cuando el pan, el pan rápido o el bizcocho aún no esté terminado. El visor digital (9) indica "4".

Nota: Si se utilizan los dos recipientes para pan, el recipiente para pan izquierdo y el recipiente para pan derecho pueden utilizarse para distintos modos de horneado.

Nota: Si se ha llegado al último ajuste posible, aún es posible realizar el ajuste. Pulse "MENU" para regresar al primer ajuste posible.

Ajuste del color de tostado (fig. B)

El color de tostado puede ajustarse con el botón "COLOR" (14). El color de tostado dispone de los siguientes ajustes:

- Pulse "COLOR" 1x para ajustar un color de tostado intermedio. El visor digital (9) indica "MEDIUM".
- Pulse "COLOR" 2x para ajustar un color de tostado claro. El visor digital (9) indica "LIGHT".
- Pulse "COLOR" 3x para ajustar un color de tostado oscuro. El visor digital (9) indica "DARK".

Nota: El color de tostado sólo puede ajustarse con los siguientes modos de horneado: "BASIC" / "RAPID".

Nota: Si se utilizan los dos recipientes para pan, el recipiente para pan izquierdo y el recipiente para pan derecho pueden ajustarse a distintos colores de tostado. El aparato tiene las siguientes combinaciones preajustadas:

- Izquierdo: "MEDIUM" / Derecho: "MEDIUM"
- Izquierdo: "MEDIUM" / Derecho: "LIGHT"
- Izquierdo: "MEDIUM" / Derecho: "DARK"
- Izquierdo: "LIGHT" / Derecho: "MEDIUM"
- Izquierdo: "LIGHT" / Derecho: "LIGHT"
- Izquierdo: "LIGHT" / Derecho: "DARK"
- Izquierdo: "DARK" / Derecho: "MEDIUM"
- Izquierdo: "DARK" / Derecho: "LIGHT"
- Izquierdo: "DARK" / Derecho: "DARK"

Nota: Si se ha llegado al último ajuste posible, aún es posible realizar el ajuste. Pulse "COLOR" para regresar al primer ajuste posible.

Ajuste del tiempo (fig. B)

El proceso de horneado puede retardarse utilizando el botón "TIMER" (15) (máx. 13 horas).

¡Advertencia! No retarde el proceso de horneado para recetas con ingredientes perecederos (huevos, queso, leche fresca, etc.).

Nota: El tiempo sólo puede ajustarse con los siguientes modos de horneado: "BASIC" / "RAPID".

- Pulse el botón "A" para aumentar el tiempo 10 minutos. Mantenga pulsado el botón para acelerar el proceso.
- Pulse el botón "B" para disminuir el tiempo 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 "TIMER" hasta que el visor digital (9) indique "12:30".

Puesta en marcha y parada del proceso de horneado (fig. B)

El botón "START/STOP" (16) se utiliza para poner en marcha y parar el proceso de horneado.

- Si se ha ajustado el proceso de cocción, pulse el botón "START/STOP" para poner en marcha el proceso.
- Si el proceso de cocción está en marcha, pulse el botón "START/STOP" hasta que suene una señal acústica para parar el proceso.

Uso (fig. A, B & C)

¡Atención!

- Deje que la cámara de horneado (4) se enfríe completamente antes de hacer pan.
- Mantenga siempre la tapa (2) cerrada durante el uso.
- Monte la paleta de amasado (8) en el eje (17) del fondo del recipiente para pan (6).
- Ponga los ingredientes en el recipiente para pan (6) en el orden adecuado. En caso necesario, utilice un vaso medidor o una cuchara medidora 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 (4).
- Cierre la tapa (5) con el asa de la tapa (3).
- Inserte el enchufe eléctrico en la toma de pared.
- Seleccione los recipientes para pan (6) con el botón "LEFT/RIGHT" (10).
- Ajuste el modo de horneado con el botón "MODE SELECT" (11).
- Ajuste el tipo de horneado con el botón "MENU" (13).
- Ajuste el color de tostado con el botón "COLOR" (14).
- En caso necesario, ajuste el tiempo con el botón "TIMER" (15).
- Pulse el botón "START/STOP" (16) para poner en marcha el proceso. El visor digital (9) muestra la cuenta atrás durante el proceso.
- Una vez finalizado el proceso, sonará una señal acústica para indicar el final del mismo.
- El aparato mantendrá los alimentos calientes durante un máximo de 60 minutos. Pulse el botón "START/STOP" (16) hasta que suene una señal acústica para parar el proceso.

Nota: El aparato no mantendrá los alimentos calientes en el modo de horneado "DOUGH" y los tipos de horneado "JAM" y "CAKE".

- Retire el enchufe eléctrico de la toma de pared.
- Retire el recipiente para pan (6) de la cámara de horneado (4) 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.
- Realice una de las siguientes acciones:
 - Si la paleta de amasado se queda en el recipiente para pan, llene el recipiente de agua caliente para retirar la paleta de amasado.
 - Si la paleta de amasado se queda en el pan, utilice un objeto no metálico para retirar la paleta de amasado.

¡Atención! No utilice objetos afilados ni metálicos para retirar la paleta de amasado.

Consejos para el uso

- Asegúrese de que los ingredientes sean de buena calidad y estén a temperatura ambiente.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- 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.
 - Ponga la levadura de panadería en el recipiente para pan.
- 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 para que se ablande.
- Mantenga la tapa cerrada durante el proceso.
- Si el proceso ha finalizado, utilice guantes de horno para retirar el recipiente para pan del aparato 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.

Mensajes de error

- Si la temperatura en la cámara de horneado es superior a 50° C, la pantalla digital indicará "E01". El aparato no funcionará hasta que se haya enfriado.
- Si la temperatura en la cámara de horneado es inferior a -10° C, la pantalla digital indicará "E00". El aparato no funcionará hasta que se haya calentado.

Recetas

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

Recetas de pan

Nota: Los ingredientes y las cantidades para las siguientes recetas son aplicables al siguiente modo de horneado: "BASIC". Otros ingredientes y cantidades para las mismas recetas pueden ser aplicables a los siguientes modos de horneado: "RAPID" / "FAST BAKE".

Pan blanco

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

Nota: Seleccione el siguiente tipo de horneado: "WHITE".

Pan de maíz

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

Agua	0,75 taza + 1 cucharada.
------	-----------------------------

Nota: Seleccione el siguiente tipo de horneado: "WHITE".

Pan de nueces

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

Nota: Seleccione el siguiente tipo de horneado: "SWEET".

Pan francés

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

Nota: Seleccione el siguiente tipo de horneado: "FRENCH".

Pan integral

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

Nota: Seleccione el siguiente tipo de horneado: "WHEAT".

Recetas de pan sin gluten

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.

Nota: Utilice el siguiente modo de horneado para las siguientes recetas: "FAST BAKE".

Pan blanco

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

Nota: Seleccione el siguiente tipo de horneado: "WHITE".

Pan de maíz

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

Nota: Seleccione el siguiente tipo de horneado: "WHITE".

Pan de nueces

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

Nota: Seleccione el siguiente tipo de horneado: "WHITE".

Recetas de masa

Nota: Utilice el siguiente modo de horneado para las siguientes recetas: "DOUGH".

Masa de pasta

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

Nota: Seleccione el siguiente tipo de horneado: "PASTA".

Masa de pizza

Ingredientes	Cantidad
Harina de fuerza	2,25 tazas
Levadura de panadería activa seca	1 cucharadita
Sal	0,5 cucharadita
Azúcar	1 cucharada
Aceite de oliva	1 cucharada
Agua	0,75 taza

Nota: Seleccione el siguiente tipo de horneado: "PIZZA".

Masa para bagels

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

Nota: Seleccione el siguiente tipo de horneado: "BAGEL".

Recetas de mermelada

Nota: Utilice el siguiente modo de horneado para las siguientes recetas: "SPECIAL".

Mermelada de fresa

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

Nota: Seleccione el siguiente tipo de horneado: "JAM".

Recetas de pan rápido

Nota: Utilice el siguiente modo de horneado para las siguientes recetas: "SPECIAL".

Pan rápido tipo muffin

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

Nota: Seleccione el siguiente tipo de horneado: "QUICK BREAD".

Pan rápido de pasas

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

Nota: Seleccione el siguiente tipo de horneado: "QUICK BREAD".

Recetas de bizcochos

Nota: Utilice el siguiente modo de horneado para las siguientes recetas: "SPECIAL".

Bizcocho normal

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

Nota: Seleccione el siguiente tipo de horneado: "CAKE".

Limpieza y mantenimiento

El aparato debe limpiarse después de cada uso.

¡Advertencia!

- Antes de la limpieza o el mantenimiento, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y espere hasta que se haya enfriado el aparato.
- No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos de limpieza.

¡Atención!

- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos para limpiar el aparato.
- No utilice objetos afilados para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores de horno para limpiar el interior del aparato.

- Compruebe periódicamente si el aparato presenta algún daño.
- Limpie las tapas y las cámaras de horneado con un paño húmedo. Seque bien las tapas y las cámaras de horneado.
- Limpie el recipiente para pan con agua jabonosa. Seque bien el recipiente para pan.
- Limpie la paleta de amasado con agua jabonosa. Seque bien la paleta de amasado.
- Si la paleta de amasado se atasca, límpiela con un palillo de madera o plástico.
- Almacene el aparato con los accesorios en un lugar seco, fuera del alcance de los niños.

Descargo de responsabilidad

Sujeto a cambios; las especificaciones pueden modificarse sin previo aviso.

Congratulazioni!

Avete acquistato un elettrodomestico Princess. Il nostro scopo è quello di fornire prodotti di qualità con un design gradevole, ad un prezzo interessante. Ci auguriamo che possiate usufruire di questo elettrodomestico per molti anni a venire.

Istruzioni per l'uso

Le istruzioni per l'uso sono state raccolte nella sezione corrispondente. Nel consultare le istruzioni per l'uso, si prega di leggere con attenzione le istruzioni per la sicurezza, imparando a conoscerle a fondo.

Istruzioni per la sicurezza

Avvertenza!

- Durante l'utilizzo di elettrodomestici collegati alla rete di alimentazione elettrica, seguire sempre le istruzioni di sicurezza basilari, per ridurre il rischio di incendio, scariche elettriche e lesioni personali.
- Non usare l'elettrodomestico in prossimità di vasche da bagno, docce, bacinelle o altri recipienti contenenti acqua.
- Leggere attentamente l'intero manuale prima dell'uso.
- Questo manuale ne descrive l'uso previsto. L'impiego di accessori o lo svolgimento di qualsiasi operazione, con questo elettrodomestico, secondo modalità diverse da quelle consigliate, possono comportare un rischio di lesioni personali.
- Conservare questo manuale per poterlo consultare in futuro.
- Controllare sempre che i bambini non giochino con l'elettrodomestico.
- L'uso dell'elettrodomestico da parte di bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o motorie oppure senza la necessaria pratica ed esperienza può causare rischi. Le persone responsabili per la loro sicurezza devono offrire istruzioni precise oppure supervisionare l'uso dell'elettrodomestico.

Uso

- Porre sempre attenzione nell'utilizzare l'elettrodomestico.
- Porre attenzione alle parti riscaldate. Quando l'elettrodomestico è in funzione la superficie può diventare molto calda.
- Proteggere sempre l'elettrodomestico dal contatto con l'acqua o dall'eccessiva umidità.
- Non usare l'elettrodomestico con le mani bagnate. Non azionare l'elettrodomestico a piedi nudi.
- Accompagnare sempre con cura il cavo di alimentazione, per fare in modo che non rimanga impigliato nel bordo di sporgenze o ripiani e non possa costituire fonte di rischio di incidenti o cadute.
- Per scollegare la spina dalla rete di alimentazione elettrica, non tirare mai il cavo di alimentazione. Tenere il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore, olio e spigoli taglienti.
- Non rimuovere parti o accessori se la spina è collegata alla rete di alimentazione. Scollegare sempre prima la spina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione si dovesse danneggiare durante l'uso, scollegare immediatamente la spina dalla rete di alimentazione elettrica. Non toccare il cavo di alimentazione prima di scollegare la spina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Se l'elettrodomestico non viene utilizzato, prima di eseguire operazioni di montaggio o smontaggio e prima di effettuare interventi di pulizia e manutenzione, scollegare sempre la spina dalla rete di alimentazione elettrica.

Sicurezza degli altri

- Impedire l'uso dell'elettrodomestico ai bambini o a chiunque non abbia familiarità con queste istruzioni.
- Tenere lontano dall'area di lavoro i bambini e gli animali. I bambini e gli animali non devono toccare l'elettrodomestico o il cavo di alimentazione. Esercitare un'attenta supervisione in caso di utilizzo dell'elettrodomestico in presenza di bambini.

Dopo l'uso

- Scollegare la spina dalla rete di alimentazione elettrica e lasciare raffreddare l'elettrodomestico prima di lasciarlo incustodito e prima di cambiare, pulire o ispezionare una parte qualsiasi dello stesso.
- Riporre l'elettrodomestico in un luogo asciutto quando non viene utilizzato. Assicurarsi che i bambini non abbiano accesso agli elettrodomestici riposti.

Ispezione e riparazione

- Prima dell'uso, controllare l'elettrodomestico verificando che non presenti parti danneggiate o difettose. Ispezionare l'elettrodomestico per rilevare eventuali parti rotte, interruttori danneggiati ed altre condizioni che potrebbero influire sul suo funzionamento.
- Non usare l'elettrodomestico se presenta parti danneggiate o difettose.
- Fare riparare o sostituire le parti eventualmente danneggiate o difettose da un centro di assistenza autorizzato. Non tentare di rimuovere o sostituire personalmente qualsiasi parte dell'elettrodomestico.
- Prima dell'uso, controllare che il cavo di alimentazione non sia usurato o danneggiato.
- Non usare l'elettrodomestico se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o difettosi. Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o difettosi, devono essere sostituiti dal fabbricante o da un centro di assistenza autorizzato.

Istruzioni per la sicurezza relative alle macchine per pane

- Prima dell'uso, verificare sempre che la tensione di rete corrisponda alla tensione riportata sulla targhetta nominale dell'elettrodomestico.
- Collegare l'elettrodomestico a una presa elettrica a parete dotata di messa a terra. Se necessario, utilizzate un cavo di prolunga con conduttore di messa a terra di diametro adatto (almeno 3 x 1 mm²).

- Come ulteriore protezione, installare un interruttore differenziale (RCD) con una corrente residua di funzionamento nominale non superiore a 30 mA.
- L'elettrodomestico non è previsto per essere azionato mediante timer esterno o telecomando.
- Verificare che l'acqua non penetri negli spinotti del cavo di alimentazione e del cavo di prolunga.
- Srotolare sempre completamente il cavo di alimentazione e il cavo di prolunga.
- Non usare l'elettrodomestico in ambienti esterni.
- Non utilizzate l'elettrodomestico in ambienti umidi.
- Verificare che l'elettrodomestico non entri in contatto con materiale infiammabile.
- Tenere l'elettrodomestico a distanza dalle superfici calde.
- Collocare l'elettrodomestico su una superficie uniforme e stabile.
- Collocare l'elettrodomestico su una superficie resistente al calore e agli schizzi.
- Non collocare l'elettrodomestico su un piano di cottura.
- Verificare che attorno all'elettrodomestico vi sia sufficiente spazio per consentire la fuoriuscita del calore e fornire un'adeguata ventilazione.
- Non coprire l'elettrodomestico. Non collocare oggetti sull'elettrodomestico.
- Porre sempre attenzione nel toccare l'elettrodomestico. Qualora fosse necessario toccare l'elettrodomestico durante o poco tempo dopo l'uso utilizzare dei guanti da forno.
- Durante l'uso, gli elementi riscaldanti diventano molto caldi. Non toccare gli elementi riscaldanti.
- Non toccare le parti in movimento. Non toccare o rimuovere il cestello per pane mentre l'elettrodomestico è acceso.
- Non spostare l'elettrodomestico mentre è acceso o ancora caldo. Rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e attendere che l'elettrodomestico si raffreddi.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante l'uso.

Descrizione (fig. A)

La macchina per pane 152003 Princess è stata progettata per la preparazione del pane. L'elettrodomestico è adatto esclusivamente per uso domestico.

1. Pannello di controllo
2. Coperchio
3. Maniglia del coperchio
4. Vano di cottura
5. Finestra di ispezione
6. Cestello per pane
7. Maniglia del cestello per pane
8. Pala impastatrice

Primo utilizzo

Preparazione

- Pulire l'elettrodomestico. Consultare la sezione "Pulizia e manutenzione".
- Pulizia degli accessori. Consultare la sezione "Pulizia e manutenzione".

Pannello di controllo (fig. A & B)

È possibile attivare l'elettrodomestico tramite il pannello di controllo (1).

Selezione dei cestelli per pane (fig. B)

È possibile selezionare i cestelli per pane mediante il pulsante "LEFT/RIGHT" (SINISTRA/DESTRA) (10).

- Selezionare "LEFT" (SINISTRA) per utilizzare solo il cestello per pane di sinistra.
- Selezionare "RIGHT" (DESTRA) per utilizzare solo il cestello per pane di destra.
- Selezionare "LEFT" (SINISTRA) e "RIGHT" (DESTRA) per utilizzare entrambi i cestelli.
- Premere 1x (una volta) "LEFT/RIGHT" (SINISTRA/DESTRA) per utilizzare solo il cestello per pane di sinistra. Sul display digitale (9) compare l'indicazione "LEFT" (SINISTRA).
- Premere 2x (due volte) "LEFT/RIGHT" (SINISTRA/DESTRA) per utilizzare solo il cestello per pane di destra. Sul display digitale (9) compare l'indicazione "RIGHT" (DESTRA).

- Premere 3x (3 volte) "LEFT/RIGHT" (SINISTRA/DESTRA) per utilizzare entrambi i cestelli. Sul display digitale (9) compare "LEFT" (SINISTRA) e "RIGHT" (DESTRA).

Nota! Se è stata raggiunta l'ultima impostazione possibile, è comunque possibile cambiare l'impostazione. Premere "LEFT/RIGHT" (SINISTRA/DESTRA) per tornare alla prima impostazione possibile.

Impostazione della modalità di cottura (fig. B)

È possibile impostare la modalità di cottura utilizzando il pulsante "MODE SELECT" (SELEZIONE MODALITÀ) (11). Per tale modalità sono disponibili le seguenti impostazioni:

- Selezionare "BASIC" per cuocere il pane in meno di 3 ore. Utilizzare lievito normale per questa modalità di cottura.
- Selezionare "RAPID" (RAPIDA) per cuocere il pane in meno di 2 ore. Utilizzare lievito per lievitazione rapida per questa modalità di cottura.
- Selezionare "FAST BAKE" per cuocere il pane in meno di 1 ora. Utilizzare lievito per lievitazione rapida per questa modalità di cottura.
- Selezionare "DOUGH" per preparare l'impasto.
- Selezionare "SPECIAL" per preparare prodotti senza lievito.
- Premere 1x (una volta) "MODE SELECT" per cuocere il pane in meno di 3 ore. L'indicatore della modalità di cottura (12) segnala "BASIC".
- Premere 2x (due volte) "MODE SELECT" per cuocere il pane in meno di 2 ore. L'indicatore della modalità di cottura (12) segnala "RAPID".
- Premere 3x (tre volte) "MODE SELECT" per cuocere il pane in meno di 1 ora. L'indicatore della modalità di cottura (12) segnala "FAST BAKE".
- Premere 4x (quattro volte) "MODE SELECT" per preparare l'impasto. L'indicatore della modalità di cottura (12) segnala "DOUGH".

11

- Premere 5x (5 volte) "MODE SELECT" per preparare prodotti senza lievito. L'indicatore della modalità di cottura (12) segnala "SPECIAL".

Nota! Se è stata raggiunta l'ultima impostazione possibile, è comunque possibile cambiare l'impostazione. Premere "MODE SELECT" per tornare alla prima impostazione possibile.

Impostazione del tipo di cottura (fig. B)

È possibile impostare il tipo di cottura utilizzando il pulsante "MENU" (13). Per il tipo di cottura sono disponibili le seguenti impostazioni:

- Selezionare "WHITE" per cuocere pane bianco.
- Selezionare "SWEET" per cuocere pane dolce.
- Selezionare "FRENCH" per cuocere pane francese.
- Selezionare "WHEAT" per cuocere pane integrale, pane di segale ecc.
- Selezionare "PASTA" per preparare la pasta.
- Selezionare "DOUGH" per preparare l'impasto tradizionale.
- Selezionare "PIZZA" per preparare l'impasto per pizza.
- Selezionare "BAGEL" per preparare l'impasto per bagel (panino a ciambella).
- Selezionare "JAM" per preparare marmellate.
- Selezionare "QUICK BREAD" per cuocere il pane a preparazione rapida, il cosiddetto quick bread. Utilizzare lievito in polvere al posto del lievito fresco.
- Selezionare "CAKE" per cuocere torte. Utilizzare lievito in polvere al posto del lievito fresco.
- Selezionare "BAKE" per cuocere per 1 ora quando il pane, il quick bread o la torta non sono ancora pronti.

Modalità di cottura: "BASIC" / "RAPID" / "FAST BAKE"

- Premere 1x (1 volta) "MENU" per cuocere pane bianco. Sul display digitale (9) compare "1".

- Premere 2x (2 volte) "MENU" per cuocere pane dolce. Sul display digitale (9) compare "2".
- Premere 3x (3 volte) "MENU" per cuocere pane francese. Sul display digitale (9) compare "3".
- Premere 4x (4 volte) "MENU" per cuocere pane integrale, pane di segale ecc. Sul display digitale (9) compare "4".

Nota! Se vengono utilizzati entrambi i cestelli per pane, il cestello di sinistra e quello di destra possono essere utilizzati per preparare tipi diversi di pane. L'elettrodomestico dispone delle seguenti combinazioni preimpostate:

- Sinistra: "WHITE" (1) / Destra: "WHITE" (1)
- Sinistra: "WHITE" (1) / Destra: "SWEET" (2)
- Sinistra: "WHITE" (1) / Destra: "FRENCH" (3)
- Sinistra: "WHITE" (1) / Destra: "WHEAT" (4)
- Sinistra: "SWEET" (2) / Destra: "SWEET" (2)
- Sinistra: "SWEET" (2) / Destra: "FRENCH" (3)
- Sinistra: "SWEET" (2) / Destra: "WHEAT" (4)
- Sinistra: "FRENCH" (3) / Destra: "FRENCH" (3)
- Sinistra: "FRENCH" (3) / Destra: "WHEAT" (4)
- Sinistra: "WHEAT" (4) / Destra: "WHEAT" (4)

Modalità di cottura: "DOUGH"

- Premere 1x (1 volta) "MENU" per preparare la pasta. Sul display digitale (9) compare "1".
- Premere 2x (2 volte) "MENU" per preparare l'impasto tradizionale. Sul display digitale (9) compare "2".
- Premere 3x (3 volte) "MENU" per preparare l'impasto per pizza. Sul display digitale (9) compare "3".
- Premere 4x (4 volte) "MENU" per preparare l'impasto per bagel. Sul display digitale (9) compare "4".

Nota! Se vengono utilizzati entrambi i cestelli per pane, il cestello di sinistra e quello di destra possono essere utilizzati per preparare tipi diversi di impasto.

Modalità di cottura: "SPECIAL"

- Premere 1x (1 volta) "MENU" per preparare marmellate. Sul display digitale (9) compare "1".

- Premere 2x (2 volte) "MENU" per cuocere quick bread. Sul display digitale (9) compare "2".
- Premere 3x (3 volte) "MENU" per cuocere torte. Sul display digitale (9) compare "3".
- Premere 4x (4 volte) "MENU" per cuocere per 1 ora quando il pane, il quick bread o la torta non sono ancora pronti. Sul display digitale (9) compare "4".

Nota! Se vengono utilizzati entrambi i cestelli per pane, il cestello di sinistra e quello di destra non possono essere utilizzati per modalità di cottura diverse.

Nota! Se è stata raggiunta l'ultima impostazione possibile, è comunque possibile cambiare l'impostazione. Premere "MENU" per tornare alla prima impostazione possibile.

Impostazione della doratura (fig. B)

È possibile impostare la doratura utilizzando il pulsante "COLOR" (14). Per la doratura sono disponibili le seguenti impostazioni:

- Premere "COLOR" 1x per impostare una doratura media. Sul display digitale (9) compare "MEDIUM".
- Premere "COLOR" 2x per impostare una doratura leggera. Sul display digitale (9) compare "LIGHT".
- Premere "COLOR" 3x per impostare una doratura forte. Sul display digitale (9) compare "DARK".

Nota! È possibile impostare la doratura solo con le seguenti modalità di cottura: "BASIC" / "RAPID".

Nota! Se vengono utilizzati entrambi i cestelli per pane, il cestello di sinistra e quello di destra possono essere impostati per livelli di doratura diversi. L'elettrodomestico dispone delle seguenti combinazioni preimpostate:

- Sinistra: "MEDIUM" / Destra: "MEDIUM"
- Sinistra: "MEDIUM" / Destra: "LIGHT"
- Sinistra: "MEDIUM" / Destra: "DARK"
- Sinistra: "LIGHT" / Destra: "MEDIUM"
- Sinistra: "LIGHT" / Destra: "LIGHT"
- Sinistra: "LIGHT" / Destra: "DARK"
- Sinistra: "DARK" / Destra: "MEDIUM"
- Sinistra: "DARK" / Destra: "LIGHT"
- Sinistra: "DARK" / Destra: "DARK"

Nota! Se è stata raggiunta l'ultima impostazione possibile, è comunque possibile cambiare l'impostazione. Premere "COLOR" per tornare alla prima impostazione possibile.

Regolazione dell'orario (fig. B)

Il processo di cottura può essere posticipato utilizzando il pulsante "TIMER" (15) (massimo 13 ore).

Avvertenza! Non posticipare il processo di cottura di ricette con ingredienti deperibili (uova, formaggio, latte fresco, ecc.).

Nota! È possibile impostare l'orario solo con le seguenti modalità di cottura: "BASIC" / "RAPID".

- Premere il pulsante "A" per aumentare l'orario di 10 minuti. Mantenere premuto il pulsante per accelerare il processo.
- Premere il pulsante "B" per ridurre l'orario di 10 minuti. Mantenere premuto il pulsante per accelerare il processo.

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 "TIMER" finché il display digitale (9) non indica "12.30".

Avvio e interruzione del processo di cottura (fig. B)

Utilizzare il pulsante "START/STOP" (16) per avviare e interrompere il processo di cottura.

- Quando è impostato il programma di cottura, premere il pulsante "START/STOP" per avviare il processo.
- Durante il processo di cottura, premere il pulsante "START/STOP" finché non si attiva un avvisatore acustico per interrompere il processo.

Uso (fig. A, B & C)

Attenzione!

- Lasciar raffreddare completamente il vano di cottura (4) prima di preparare il pane.
- Mantenere sempre il coperchio (2) chiuso durante l'uso.

11

- Montare la pala impastatrice (8) sull'alberino (17) sul fondo del cestello per il pane (6).
- Introdurre gli ingredienti nel cestello per il pane (6) nell'ordine richiesto. Se necessario, utilizzare un misurino o un dosatore 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 (4).
- Chiudere il coperchio (5) utilizzando l'apposita maniglia (3).
- Inserire la spina di alimentazione nella presa a parete.
- Selezionare i cestelli per pane mediante il pulsante "LEFT/RIGHT" (SINISTRA/DESTRA) (10).
- Impostare la modalità di cottura utilizzando il pulsante "MODE SELECT" (SELEZIONE MODALITÀ) (11).
- Impostare il tipo di cottura utilizzando il pulsante "MENU" (13).
- Impostare il livello di doratura utilizzando il pulsante "COLOR" (14).
- Se necessario, regolare il tempo utilizzando il pulsante "TIMER" (15).
- Premere il pulsante START/STOP (16) per avviare il processo. Il display digitale (9) visualizza il conto alla rovescia durante il processo.
- Quando il processo è completato, si attiva un avvisatore acustico per indicare la fine del processo.
- L'elettrodomestico manterrà il cibo caldo per un massimo di 60 minuti. Premere il pulsante START/STOP (16) finché non si attiva un avvisatore acustico per interrompere il processo.

Nota! L'elettrodomestico non manterrà il cibo caldo nella modalità di cottura "DOUGH" e nei tipi di cottura "JAM" e "CAKE".

- Disinserire la spina di alimentazione dalla presa a parete.
- Rimuovere il cestello per pane (6) dal vano di cottura (4) utilizzando l'apposita maniglia (7).
- Estrarre il pane dal cestello (6). Se necessario, utilizzare una spatola in gomma o plastica.

- Procedere in uno dei seguenti modi:
 - Se la pala impastatrice rimane incastrata nel cestello per pane, riempire il cestello con acqua calda per estrarla.
 - Se la pala impastatrice rimane incastrata nel pane, utilizzare un oggetto non metallico per rimuoverla.

Attenzione! Non utilizzare oggetti metallici o affilati per rimuovere la pala impastatrice.

Suggerimenti per l'uso

- Assicurarsi che gli ingredienti siano di ottima qualità e alla temperatura ambiente.
- Collocare l'elettrodomestico su una superficie uniforme e stabile.
- Collocare gli ingredienti nel cestello per il pane nell'ordine richiesto.
 - Versare gli ingredienti liquidi nel cestello per il pane.
 - Versare una piccola quantità di farina nel cestello per il pane.
 - Introdurre gli ingredienti solidi nel cestello per il pane.
 - Versare il resto della farina nel cestello per il pane. Assicurarsi che tutti gli ingredienti solidi siano coperti dalla farina.
 - Versare il lievito nel cestello per il pane.
- 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 del burro, tagliarlo in piccoli pezzi o attendere che si ammorbidisca.
- Mantenere il coperchio chiuso durante il processo.
- Al completamento del processo, utilizzare guanti da forno per rimuovere il cestello del pane dall'elettrodomestico 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.
- Se si desidera conservare il pane nel congelatore, inserirlo in un sacchetto per congelare prima di collocarlo nel congelatore.

Messaggi di errore

- Se la temperatura nel vano di cottura è superiore a 50 °C, il display digitale indicherà "E01". L'elettrodomestico non si attiverà finché non si è raffreddato.

- Se la temperatura nel vano di cottura è inferiore a -10 °C, il display digitale indicherà "E00". L'elettrodomestico non si attiverà finché non si è riscaldato.

Ricette

Il seguente elenco di ricette fornisce una piccola panoramica di ricette appositamente create per l'elettrodomestico. Per altre ricette, consultare un libro di ricette per panificatori.

Ricette per pane

Nota! Gli ingredienti e le quantità delle seguenti ricette si applicano alle seguenti modalità di cottura: "BASIC". Altri ingredienti e quantità per le medesime ricette possono applicarsi alle seguenti modalità di cottura: "RAPID" / "FAST BAKE".

Pane bianco

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

Nota! Selezionare i seguenti tipi di cottura: "WHITE".

Pane di mais

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

Nota! Selezionare i seguenti tipi di cottura: "WHITE".

Pane alle noci

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

Nota! Selezionare i seguenti tipi di cottura: "SWEET".

Pane francese

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

Nota! Selezionare i seguenti tipi di cottura: "FRENCH".

Pane integrale

Ingredienti	Quantità
Farina integrale	2,25 tazze
Lievito secco attivo	2,25 cucchiaini
Sale	1 cucchiaini
Zucchero scuro	2 cucchiaini
Olio	2 cucchiaini
Acqua	0,75 tazza

Nota! Selezionare i seguenti tipi di cottura: "WHEAT".

Ricette per pane senza glutine

Una dieta priva di glutine è raccomandata per persone che soffrono di celiachia (enteropatia da glutine) o di allergie al frumento.

Una dieta di questo tipo è assolutamente priva di ingredienti derivati da cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, ecc.) ed 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.

Nota! Per le seguenti ricette utilizzare le seguenti modalità di cottura: "FAST BAKE".

Pane bianco

Ingredienti	Quantità
Farina di riso	1,5 tazze
Farina di soia	2 cucchiaini
Fecola di patate	0,5 tazza
Farina di tapioca	3 cucchiaini
Gomma xanthan	1 cucchiaini
Lievito per lievitazione rapida	1,5 cucchiaini
Sale	1 cucchiaini
Zucchero	2 cucchiaini
Latte scremato in polvere	6 cucchiaini
Olio	2 cucchiaini
Aceto di sidro	0,5 cucchiaini
Uova (molto grandi)	2
Acqua	0,5 tazze + 3 cucchiaini

Nota! Selezionare i seguenti tipi di cottura: "WHITE".

Pane di mais

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

Nota! Selezionare i seguenti tipi di cottura: "WHITE".

Pane alle noci

Ingredienti	Quantità
Farina di riso	1,5 tazze
Fecola di patate	0,5 tazza
Farina di tapioca	0,25 tazza
Gomma xanthan	1 cucchiaini
Lievito per lievitazione rapida	1,5 cucchiaini
Sale	1 cucchiaini
Zucchero	2 cucchiaini
Latte scremato in polvere	0,5 cucchiaini
Olio	2 cucchiaini
Aceto di sidro	0,5 cucchiaini
Scorzetta di limone	1,5 cucchiaini
Uova (molto grandi)	2
Acqua	0,75 tazze + 2 cucchiaini

Nota! Selezionare i seguenti tipi di cottura: "WHITE".

Ricette per impasti

Nota! Per le seguenti ricette utilizzare le seguenti modalità di cottura: "DOUGH".

Impasto per pasta

Ingredienti	Quantità
Farina normale	1 tazza
Semola di grano duro	0,5 tazza
Sale	0,5 cucchiaini
Olio di oliva	1 cucchiaini
Uova (sbattute)	1
Acqua	0,25 tazza

Nota! Selezionare i seguenti tipi di cottura: "PASTA".

Impasto per pizza

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

Nota! Selezionare i seguenti tipi di cottura: "PIZZA".

Impasto per bagel

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

Nota! Selezionare i seguenti tipi di cottura: "BAGEL".

Ricette per marmellate

Nota! Per le seguenti ricette utilizzare le seguenti modalità di cottura: "SPECIAL".

Marmellata di fragole

Ingredienti	Quantità
Fragole surgelate (scongelate e schiacciate)	225 g
Fragole (fresche)	2 tazze
Pectina essiccata	0,5 confezione
Zucchero	0,75 tazza
Succo di limone	1,5 cucchiaini

Nota! Selezionare i seguenti tipi di cottura: "JAM".

Ricette per quick bread.

Nota! Per le seguenti ricette utilizzare le seguenti modalità di cottura: "SPECIAL".

Quick bread per muffin

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

Nota! Selezionare i seguenti tipi di cottura: "QUICK BREAD".

Quick bread all'uva passa

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

Nota! Selezionare i seguenti tipi di cottura: "QUICK BREAD".

Ricette per torte

Nota! Per le seguenti ricette utilizzare le seguenti modalità di cottura: "SPECIAL".

Torta normale

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

Nota! Selezionare i seguenti tipi di cottura: "CAKE".

Pulizia e manutenzione

È necessario pulire l'elettrodomestico dopo ogni uso.

Avvertenza!

- Prima di eseguire interventi di pulizia e manutenzione, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa elettrica a parete e attendere che l'elettrodomestico si raffreddi.
- Non immergere l'elettrodomestico in acqua o in altri liquidi per pulirlo.

Attenzione!

- Per pulire l'elettrodomestico non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Non utilizzare oggetti affilati per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti per forni per pulire la parte interna dell'elettrodomestico.

- Controllare l'elettrodomestico a intervalli regolari, verificando che non sia danneggiato.
- Pulire i coperchi e i vani di cottura utilizzando un panno umido. Asciugare accuratamente i coperchi e i vani di cottura.
- Lavare il cestello per pane in acqua saponosa. Asciugare accuratamente il cestello per pane.
- Lavare la pala impastatrice in acqua saponosa. Asciugare accuratamente la pala impastatrice.
- Se la pala impastatrice è intasata, pulirla con uno stuzzicadenti in legno o plastica.
- Riporre l'elettrodomestico con gli accessori in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.

Clausola di esclusione della responsabilità

Soggetto a modifica; le specifiche possono subire variazioni senza preavviso.

Gratulerar!

Du har valt en apparat från Princess. Vårt mål är att kunna erbjuda kvalitetsprodukter med en smakfull design till ett överkomligt pris. Vi hoppas att du kommer att ha glädje av denna produkt i många år.

Anvisningar för användning

Anvisningarna för användning har sammanställts i motsvarande avsnitt. Gör dig hemmastadd med säkerhetsanvisningarna när du tar hjälp av bruksanvisningarna.

Säkerhetsanvisningar

Advarsel!

- Vid användning av nätmatade apparater, måste man alltid följa säkerhetsanvisningarna för att minska risken för brand, elektriska stötar och personskador.
- Använd inte apparaten nära badkar, duschar, bassänger eller andra kärl som innehåller vatten.
- Läs noggrant igenom hela handboken före användning.
- Den avsedda användningen beskrivs i denna handbok. Användning av varje tillbehör eller användning av varje funktion i denna apparat andra än de rekommenderade kan innebära risk för personskador.
- Behåll denna handbok för framtida behov.
- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- Om barn eller personer med fysiska, sensoriska, mentala eller motoriska problem eller personer som saknar erfarenhet och kunskap använder apparaten kan det innebära risker. Personer som ansvarar för deras säkerhet bör ge uttryckliga anvisningar eller övervaka användningen av apparaten.

Användning

- Var försiktig vid användning av apparaten.
- Akta dig för heta delar. Ytan kan bli het när apparaten används.

- Skydda alltid apparaten från vatten eller hög fuktighet.
- Använd inte apparaten om händerna är våta. Använd inte apparaten om du är barfota.
- Dra nätkabeln med omtanke så att den inte hänger över vassa kanter och så att den inte kan fastna av misstag eller trampas på.
- Dra aldrig i nätkabeln när du ska lossa nätkontakten från nätuttaget. Håll nätkabeln borta från hetta, olja och skarpa kanter.
- Ta inte bort någon del eller något tillbehör när nätkontakten är ansluten till nätuttaget. Lossa alltid först nätkontakten från nätuttaget.
- Om nätkabeln skulle skadas, dra då omedelbart ut nätkontakten ur nätuttaget. Ta aldrig i nätkabeln innan du dragit ut nätkontakten från nätuttaget.
- Lossa nätkontakten från nätuttaget när apparaten inte används, före montering eller demontering och före rengöring och underhåll.

Säkerhet för andra

- Låt inte barn eller personer som inte är insatta i anvisningarna använda apparaten.
- Låt inte barn eller djur komma nära arbetsytan. Låt inte barn eller djur vidröra apparaten eller nätkabeln. Noggrann övervakning är nödvändig när apparaten används i närheten av barn.

Efter användning

- Lossa nätkontakten från nätuttaget och låt apparaten svalna innan den lämnas obevakad och före utbyte, rengöring eller inspektion av någon del av apparaten.
- Förvara apparaten på en torr plats när den inte används. Se till att barn inte kommer åt förvarade apparater.

Inspektion och reparation

- Före användning, kontrollera apparaten med avseende på skadade eller defekta delar. Kontrollera apparaten med avseende på trasiga delar, skador på strömbrytare och andra förhållanden som kan påverka funktionen.

- Använd inte apparaten om någon del är skadad eller defekt.
- Låt varje skadad eller defekt del repareras eller bytas ut av en behörig reparatör. Försök aldrig ta bort eller byta någon del på egen hand.
- Före användning, kontrollera nätkabeln med avseende på nötning och skador.
- Använd inte apparaten om nätkabeln eller nätkontakten är skadad eller defekt. Om nätkabeln eller nätkontakten är skadad eller defekt, måste den bytas av tillverkaren eller behörig serviceverkstad.

Säkerhetsanvisningar för bakmaskiner

- Före användning, kontrollera alltid att spänningen i det använda nätuttaget överensstämmer med den som anges på märkplåten.
- Anslut apparaten till ett jordat nätuttag. Om nödvändigt, använd en jordad förlängningskabel med lämplig diameter (minst 3 x 1 mm²).
- För ytterligare skydd, installera en jordfelsbrytare med en nominell felström som inte överskrider 30 mA.
- Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en yttre timer eller separat fjärrstyrningssystem.
- Kontrollera att vatten inte kan komma in i kontaktstiften på nätkabeln eller förlängningskabeln.
- Nysta alltid upp nät- och förlängningskabeln helt.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Använd inte apparaten i fuktiga miljöer.
- Kontrollera att apparaten inte kommer i kontakt med lättantändliga material.
- Håll apparaten borta från värmekällor.
- Placera apparaten på ett plant och stabilt underlag.
- Placera apparaten på ett värmebeständigt och vattensäkert underlag.
- Placera inte apparaten på en spishäll.
- Kontrollera att det finns tillräckligt med fritt utrymme runt apparaten så att värmen kan ledas bort och ge tillräcklig ventilation.
- Täck inte över apparaten. Placera inte föremål ovanpå apparaten.

- Var försiktig vid beröring av apparaten. Använd handskar om du måste vidröra apparaten under eller strax efter användning.
- Värmeelementen blir mycket heta när de används. Vidrör inte de heta värmeelementen.
- Rör inte några rörliga delar. Vidrör inte eller ta bort brödpannan medan apparaten är i gång.
- Flytta inte apparaten medan den är påslagen eller fortfarande varm. Dra ut nätkontakten från vägguttaget och vänta tills apparaten har svalnat.
- Lämna inte apparaten obevakad under användning.

Beskrivning (fig. A)

Din bakmaskin från 152003 Princess har designats för brödbakning: Apparaten är endast lämpad för hushållsbruk.

1. Manöverpanel
2. Lock
3. Lockhandtag
4. Bakningsutrymme
5. Inspektionsfönster
6. Brödpanna
7. Handtag till brödpanna
8. Knådningsskovel

Första användningen

Förberedelser

- Rengöra utrustningen.
Se "Rengöring och underhåll".
- Rengöra tillbehören.
Se "Rengöring och underhåll".

Manöverpanel (fig. A & B)

Apparaten kan skötas med hjälp av manöverpanelen (1).

Välja brödpannorna (fig. B)

Brödpannorna kan väljas med hjälp av "LEFT/RIGHT"-knappen (10).

- Välj "LEFT" om du bara vill använda den vänstra brödpannan.
- Välj "RIGHT" om du bara vill använda den högra brödpannan.

- Välj "LEFT" och "RIGHT" om du vill använda både den vänstra och högra brödpannan.
- Tryck på "LEFT/RIGHT" 1x om du bara vill använda den vänstra brödpannan. Den digitala displayen (9) visar texten "LEFT".
- Tryck på "LEFT/RIGHT" 2x om du bara vill använda den högra brödpannan. Den digitala displayen (9) visar texten "RIGHT".
- Välj "LEFT"/"RIGHT" 3x om du vill använda både den vänstra och högra brödpannan. Den digitala displayen (9) visar texten "LEFT" och "RIGHT".

Obs! Om senast möjliga inställning har nåtts, är det fortfarande möjligt att justera inställningen. Tryck på "LEFT/RIGHT" för att återvända till den första möjliga inställningen.

Inställning av bakningsläget (fig. B)

Bakningsläget kan ställas in med hjälp av "MODE SELECT"-knappen (11).

Bakningsläget kan ställas in på följande inställningar:

- Välj "BASIC" för att baka bröd på mindre än 3 tim. Använd normal jäst för bakningsläget.
- Välj "RAPID" för att baka bröd på mindre än 2 tim. Använd snabbjäsende jäst för bakningsläget.
- Välj "FAST BAKE" för att baka bröd på mindre än 1 tim. Använd snabbjäsende jäst för bakningsläget.
- Välj "DOUGH" för att knåda degen.
- Välj "SPECIAL" för att baka utan jäst.
- Välj "MODE SELECT" 1x för att baka bröd på mindre än 3 tim. Indikatorn för bakningsläge (12) visar "BASIC".
- Välj "MODE SELECT" 2x för att baka bröd på mindre än 2 tim. Indikatorn för bakningsläge (12) visar "RAPID".
- Välj "MODE SELECT" 3x för att baka bröd på mindre än 1 tim. Indikatorn för bakningsläge (12) visar "FAST BAKE".
- Tryck på "MODE SELECT" 4x för att knåda degen. Indikatorn för bakningsläge (12) indikerar "DOUGH".
- Välj "MODE SELECT" 5x för att baka utan jäst. Indikatorn för bakningsläge (12) visar "SPECIAL".

Obs! Om senast möjliga inställning har nåtts, är det fortfarande möjligt att justera inställningen. Tryck på "MODE SELECT" för att återgå till första möjliga inställningen.

Inställning av bakningsläge (fig. B)

Brödtypen kan ställas in med hjälp av "MENU"-knappen (13). Brödtypen kan ställas in på följande lägen:

- Välj "WHITE" för att baka sötbröd.
- Välj "SWEET" för att baka sötbröd.
- Välj "FRENCH" för att baka franskbröd.
- Välj "WHEAT" för att baka fullkornsbröd, rågbröd, etc.
- Välj "PASTA" för att knåda pastadeg.
- Välj "DOUGH" för att knåda traditionell deg.
- Välj "PIZZA" för att knåda pizzadeg.
- Välj "BAGEL" för att knåda beigldeg.
- Välj "JAM" för att göra sylt.
- Välj "COUNTRY BREAD" för att baka snabbbröd. Använd bakpulver i stället för bakjäst.
- Välj "CAKE" för att baka tårta. Använd bakpulver i stället för bakjäst.
- Välj "BAKE" för att baka i bara 1 tim. när brödet, snabbbrödet eller tårtan inte är klar ännu.

Bakningsläge: "BASIC" / "RAPID" / "FAST BAKE"

- Tryck på "MENU" 1x för att baka sötbröd. Den digitala displayen (9) visar "1".
- Tryck på "MENU" 2x för att baka sött bröd. Den digitala displayen (9) visar "2".
- Välj "MENU" 3x för att baka franskbröd. Den digitala displayen (9) visar "3".
- Välj "MENU" 4x för att baka fullkornsbröd, rågbröd, etc. Den digitala displayen (9) visar "4".

Obs! Om båda brödpannorna används, kan den vänstra och den högra pannan användas för bakning av olika brödtyper. Apparaten har följande förvalda kombinationer:

- Vänster: "WHITE" (1) / Höger: "WHITE" (1)
- Vänster: "WHITE" (1) / Höger: "SWEET" (2)
- Vänster: "WHITE" (1) / Höger: "FRENCH" (3)
- Vänster: "WHITE" (1) / Höger: "WHEAT" (4)
- Vänster: "SWEET" (2) / Höger: "SWEET" (2)
- Vänster: "SWEET" (2) / Höger: "FRENCH" (3)

- Vänster: "SWEET" (2) / Höger: "WHEAT" (4)
- Vänster: "FRENCH" (3) / Höger: "FRENCH" (3)
- Vänster: "FRENCH" (3) / Höger: "WHEAT" (4)
- Vänster: "WHEAT" (4) / Höger: "WHEAT" (4)

Bakningsläge: "DOUGH"

- Välj "MENU" 1x för att knåda pastadeg. Den digitala displayen (9) visar "1".
- Välj "MENU" 2x för att knåda normal deg. Den digitala displayen (9) visar "2".
- Tryck på "MENU" 3x för att knåda pizzadeg. Den digitala displayen (9) visar "3".
- Tryck på "MENU" 4x för att knåda beigldeg. Den digitala displayen (9) visar "4".

Obs! Om båda brödpannorna används, kan den vänstra och den högra pannan användas för tillredning av olika degtyper.

Bakningsläge: "SPECIAL"

- Tryck på "MENU" 1x för att tillreda sylt. Den digitala displayen (9) visar "1".
- Tryck på "MENU" 2x för att baka snabbbröd. Den digitala displayen (9) visar "2".
- Tryck på "MENU" 3x för att baka tårta. Den digitala displayen (9) visar "3".
- Välj "MENU" 4x för att baka i bara 1 tim. när brödet, snabbbrödet eller tårtan inte är klar ännu. Den digitala displayen (9) visar "4".

Obs! Om båda brödpannorna används, kan den vänstra och den högra pannan användas för bakning av olika brödtyper.

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

Inställning av rostningsfärgen (fig. B)

Rostningsfärgen kan ställas in med hjälp av "COLOR"-knappen (14). Rostningsfärgen kan ställas in på följande inställningar:

- Tryck på "COLOR" 1x för att ställa in en medium rostningsfärg. Den digitala displayen (9) visar "MEDIUM".

- Tryck på "COLOR" 2x för att ställa in en ljus rostningsfärg. Den digitala displayen (9) visar "LIGHT".
- Tryck på "COLOR" 3x för att ställa in en mörk rostningsfärg. Den digitala displayen (9) visar "DARK".

Obs! Rostningsfärgen kan bara ställas in med följande bakningslägen: "BASIC" / "RAPID".

Obs! Om båda brödpannorna används, kan den vänstra och den högra pannan ställas in på olika rostfärger. Apparaten har följande förvalda kombinationer:

- Vänster: "MEDIUM" / Höger: "MEDIUM"
- Vänster: "MEDIUM" / Höger: "LIGHT"
- Vänster: "MEDIUM" / Höger: "DARK"
- Vänster: "LIGHT" / Höger: "MEDIUM"
- Vänster: "LIGHT" / Höger: "LIGHT"
- Vänster: "LIGHT" / Höger: "DARK"
- Vänster: "DARK" / Höger: "MEDIUM"
- Vänster: "DARK" / Höger: "LIGHT"
- Vänster: "DARK" / Höger: "DARK"

Obs! Om senast möjliga inställning har nåtts, är det fortfarande möjligt att justera inställningen. Tryck på "COLOR" för att återvända till första möjliga inställning.

Inställning av tiden (fig. B)

Bakningen kan fördröjas med hjälp av "TIMER"-knappen (15) (max. 13 tim.).

Advarsel! Fördröj inte bakningen för recept med ömtåliga ingredienser (ägg, ost, färskmjölk, etc.).

Obs! Tiden kan bara ställas in för följande bakningslägen: "BASIC" / "RAPID".

- Tryck på "A"-knappen för att öka tiden med 10 minuter. Håll knappen intryckt för att snabba på processen.
- Tryck på "B"-knappen 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 "TIMER" tills den digitala displayen (9) visar "12:30".

Starta och stoppa bakningsprocessen (fig. B)

"START/STOP"-knappen (16) måste användas till att starta och stoppa bakningen.

- Om tillagningsprocessen har satts, tryck på "START/STOP" för att starta processen.
- Om tillagningen är i gång, tryck på "START/STOP" tills en summer ljuder för att stoppa processen.

Användning (fig. A, B & C)

Försiktig!

- Låt tillagningsutrymmet (4) svalna helt innan brödbakningen påbörjas.
- Håll alltid locket (2) stängt under användning.
- Montera knådningsskoveln (8) på spindeln (17) i botten av brödpannan (6).
- Sätt in ingredienserna i brödpannan (6) i rätt ordning. Om nödvändigt, använd måttskålen eller en måttsked vid tillsättning av ingredienserna.
- Öppna luckan (2) med luckhandtaget (3).
- Montera brödpannan (6) i botten av bakningsutrymmet (4).
- Stäng luckan (5) med luckhandtaget (3).
- Anslut nätkontakten till vägguttaget.
- Brödpannorna (6) kan väljas med hjälp av "LEFT/RIGHT"-knappen (10).
- Bakningsläget kan ställas in med hjälp av "MODE SELECT"-knappen (11).
- Bakningsläget kan ställas in med hjälp av "MENU"-knappen (13).
- Rostningsfärgen kan ställas in med hjälp av "COLOR"-knappen (14).
- Tryck vid behov på TIMER-knappen (15) för att ställa in tiden.
- Tryck på START/STOP-knappen (16) för att starta apparaten. Den digitala displayen (9) räknar ner under processen.
- Om processen är avslutad, ljuder en signal som talar om att det är klart.
- Apparaten kommer att hålla maten varm i max. 60 minuter. Tryck på START/STOP-knappen (16) tills en summer ljuder för att stoppa processen.

Obs! Apparaten kommer inte att hålla maten varm i bakningsläget "DOUGH" och bakningstyperna "JAM" och "CAKE".

- Dra ut nätkontakten från vägguttaget.

- Ta bort brödpannan (6) från bakningsutrymmet (4) med hjälp av brödpannans handtag (7).
- Ta ut brödet från brödpannan (6). Använd vid behov en stekspade av plast eller gummi.
- Vidta en av följande åtgärder:
 - Om knådningsskoveln stannar kvar i brödpannan, fyll då brödpannan med hett vatten för att ta bort knådningsskoveln.
 - Om knådningsskoveln stannar kvar i brödet, ta då bort knådningsskoveln med ett icke-metalliskt föremål.

Försiktig! Använd inte vassa föremål eller metallföremål till att ta bort knådningsskoveln.

Tips för bästa användning

- Kontrollera att ingredienserna är av god kvalitet och har rumstemperatur.
- Placera apparaten på ett plant och stabilt underlag.
- Sätt in ingredienserna i brödpannan i rätt ordning.
 - Håll i de flytande ingredienserna i brödpannan.
 - Håll i en lite mängd mjöl i brödpannan.
 - Håll i de fasta ingredienserna i brödpannan.
 - Håll i resten av mjölet i brödpannan. Kontrollera att alla fasta ingredienser är täckta av mjöl.
 - Håll i bakjästen i brödpannan.
- 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 erforderad 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 erforderade 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 smöret i bitar eller låt det mjukna.
- Håll alltid luckan stängd under processen.
- När processen är klar, använd då handskar när du tar ut brödd pannan från apparaten och brödet från brödd pannan.
- 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.

Felmeddelanden

- Om temperaturen i bakningsutrymmet är högre än 50 °C, så visar den digitala displayen texten "E01". Apparaten kommer inte att fungera förrän den svalnat.
- Om temperaturen i bakningsutrymmet är lägre än -10 °C, så visar den digitala displayen texten "E00". Apparaten kommer inte att fungera förrän den värmts upp.

Recept

Denna receptlista ger en liten översikt över recept som är speciellt lämpade för apparaten. För andra recept, var vänlig titta i en receptbok för bakmaskiner.

Brödrecept:

Obs! Ingredienser och kvantiteter för nedanstående recept är tillämpliga i följande bakningsläge: "BASIC". Andra ingredienser och kvantiteter för samma recept kan vara tillämpliga i följande bakningslägen: "RAPID" / "FAST BAKE".

Sötbröd

Ingredienser	Mängd
Höglglutenmjöl	2,25 koppar
Torr, 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! Välj följande bakningstyp: "WHITE".

Majsbröd

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

Obs! Välj följande bakningstyp: "WHITE".

Valnötsbröd

Ingredienser	Mängd
Höglglutenmjöl	2 koppar
Torr, 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! Välj följande bakningstyp: "SWEET".

Franskbröd

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

Obs! Välj följande bakningstyp: "FRENCH".

Fullkornsbröd

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

Obs! Välj följande bakningstyp: "WHEAT".

Glutenfria brödrecept

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

Obs! Använd följande bakningsläge för följande recept: "FAST BAKE".

Sötbröd

Ingredienser	Mängd
Vitt ris mjöl	1,5 koppar
Sojamjöl	2 msk.
Potatismjöl	0,5 kopp
Tapiokamjöl	3 msk.
Xanthangummi	1 tsk.

Snabbjäsande jäst	1,5 tsk.
Salt	1 tsk.
Socker	2 msk.
Skummjölkspulver	6 msk.
Olja	2 msk.
Cidervinäger	0,5 tsk.
Ägg (XL)	2
Vatten	0,5 kopp + 3 msk.

Obs! Välj följande bakningstyp: "WHITE".

Majsbröd

Ingredienser	Mängd
Vitt ris mjöl	1,5 koppar
Tapiokamjöl	2 msk.
Majsmjöl	0,75 kopp
Xanthangummi	1 tsk.
Snabbjäsande jäst	1,5 tsk.
Salt	1 tsk.
Brunt socker	4 tsk.
Skummjölkspulver	6 msk.
Olja	2 msk.
Cidervinäger	0,5 tsk.
Ägg (XL)	2
Vatten	0,5 kopp + 6 msk.

Obs! Välj följande bakningstyp: "WHITE".

Valnötsbröd

Ingredienser	Mängd
Vitt ris mjöl	1,5 koppar
Potatismjöl	0,5 kopp
Tapiokamjöl	0,25 kopp
Xanthangummi	1 tsk.
Snabbjäsande jäst	1,5 tsk.
Salt	1 tsk.
Socker	2 msk.
Skummjölkspulver	0,5 msk.
Olja	2 msk.
Cidervinäger	0,5 tsk.
Citronskal	1,5 tsk.
Ägg (XL)	2
Vatten	0,75 kopp + 2 msk.

Obs! Välj följande bakningstyp: "WHITE".

Degrecept

Obs! Använd följande bakningsläge för följande recept: "DOUGH".

Pastadeg

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

Obs! Välj följande bakningstyp: "PASTA".

Pizzadeg

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

Obs! Välj följande bakningstyp: "PIZZA".

Beigldag

Ingredienser	Mängd
Höggglutenmjöl	2 koppar
Torr, aktiv bakjäst	2,25 tsk.
Salt	1 tsk.
Socker	2 msk.
Vatten	0,75 kopp

Obs! Välj följande bakningstyp: "BAGEL".

Syltrecept

Obs! Använd följande bakningsläge för följande recept: "SPECIAL".

Jordgubbssyllt

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

Obs! Välj följande bakningstyp: "JAM".

Snabbrödsrecept

Obs! Använd följande bakningsläge för följande recept: "SPECIAL".

Muffins snabbröd

Ingredienser	Mängd
Universalmjöl	1,25 koppar
Bakpulver:	2 tsk.
Vaniljextrakt	0,5 tsk.
Salt	0,25 tsk.
Socker	6 msk.
Skummjölkspulver	2 msk.
Smör (uppmjukat)	0,5 kopp
Ägg (XL)	2

Obs! Välj följande bakningstyp: "QUICK BREAD".

Russin snabbröd

Ingredienser	Mängd
Universalmjöl	1,25 koppar
Bakpulver:	2 tsk.
Vaniljextrakt	0,5 tsk.
Salt	0,25 tsk.
Socker	6 msk.
Mjöl	0,5 kopp
Smör (uppmjukat)	0,5 kopp
Ägg (XL)	2
Russin	0,25 kopp

Obs! Välj följande bakningstyp: "QUICK BREAD".

Tårtrecept

Obs! Använd följande bakningsläge för följande recept: "SPECIAL".

Vanlig tårta

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

Obs! Välj följande bakningstyp: "CAKE".

Rengöring och underhåll

Apparaten måste rengöras efter varje användning.

Advarsel!

- Före varje rengöring eller underhåll, dra ut nätkontakten från vägguttaget och vänta tills apparaten har svalnat.
- Sänk inte ner apparaten i vatten eller annan vätska för rengöring.

Försiktig!

- Använd inte aggressiva eller slipande rengöringsmedel vid rengöring av apparaten.
- Använd inte vassa föremål till att rengöra apparaten.
- Använd inte ugsnrengörare till att rengöra insidan av apparaten.
- Kontrollera apparaten regelbundet med avseende på eventuella skador.
- Rengör apparaten och bakutrymmet med en fuktad trasa. Torka locken och bakutrymmena noggrant.
- Rengör brödpannan i såpvatten. Torka av brödpannan ordentligt.
- Rengör knådningsskoveln i såpvatten. Torka av knådningsskoveln ordentligt.
- Om knådningsskoveln är igentäppt, rengör den då med en tandpetare av trä eller plast.
- Förvara apparaten med tillbehören på en torr plats, utom räckhåll för barn.

Friskrivning

Specifikationer kan bli föremål för ändringar utan föregående meddelande.

Tillykke!

Du har købt et Princess apparat. Vi bestræber os på at levere kvalitetsprodukter med et stilfuldt design til en overkommelig pris. Vi håber, du vil få glæde af dette apparat i mange år.

Brugsanvisning

Brugsanvisningen er blevet inddelt i det tilsvarende afsnit. Gør dig bekendt med sikkerhedsinstruktionerne, når du konfererer med brugsanvisningen.

Sikkerhedsinstruktioner

Advarsel!

- Når du bruger eldrevne apparater, skal de grundlæggende sikkerhedsinstruktioner altid følges, for at nedsætte risikoen for brand, elektrisk stød og personskader.
- Undlad at anvende apparatet nær badekar, bruser, vaske eller andre beholdere, som indeholder vand.
- Læs hele håndbogen omhyggeligt inden brug.
- Den påtænkte anvendelse er beskrevet i denne håndbog. Anvendelse af tilbehør, eller en af dette apparats funktioners ydeevne, udover hvad der er anbefalet, kan medføre risiko for personskade.
- Opbevar denne håndbog for senere brug.
- Der skal være opsyn med børn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvendelsen af dette apparat af børn eller personer med fysiske, sansemæssige, mentale eller motoriske handicap eller med mangel på den nødvendige viden og erfaring kan forårsage ulykker. Personer, som er ansvarlige for deres sikkerhed, skal give udtrykkelige instruktioner eller overvåge anvendelsen af apparatet.

Anvendelse

- Vær altid forsigtig under brug af apparatet.
- Vær opmærksom på varme dele. Overfladen kan blive varm, når apparatet er i brug.
- Apparatet skal altid beskyttes mod vand eller høj fugtighed.

- Apparatet må ikke betjenes med våde hænder. Apparatet må ikke betjenes, hvis du er barfodet.
- Hold øje med netledningen, og sørg for, at den ikke hænger over kanten af bordpladen, og at den ikke sætter sig i klemme eller bliver snublet over.
- Træk ikke i netledningen for at koble netstikket fra strømforsyningen. Hold netledningen væk fra varme, olie og skarpe kanter.
- Fjern ikke dele eller tilbehør, når netstikket er koblet til strømforsyningen. Netstikket skal altid først tages ud af strømforsyningen.
- Hvis netledningen bliver beskadiget under brug, skal netstikket straks kobles fra strømforsyningen. Netledningen må ikke berøres, før netstikket er koblet fra strømforsyningen.
- Når apparatet ikke anvendes, skal netstikket tages ud af strømforsyningen, inden det monteres eller afmonteres, og inden det rengøres og vedligeholdes.

Andres sikkerhed

- Børn eller andre personer, som ikke er bekendt med disse instruktioner, må ikke bruge apparatet.
- Lad aldrig børn eller dyr komme i nærheden af arbejdsområdet. Lad aldrig børn eller dyr berøre apparatet eller netledningen. Stærkt opsyn er nødvendigt, når apparatet anvendes i nærheden af børn.

Efter brug

- Tag netstikket ud af strømforsyningen og lad apparatet køle af, inden det efterlades uden opsyn, og inden nogen af apparatets dele udskiftes, rengøres eller undersøges.
- Når apparatet ikke anvendes, skal det opbevares på et tørt sted. Sørg for, at børn ikke har adgang til opbevarede apparater.

Eftersyn og reparationer

- Inden apparatet anvendes, skal det kontrolleres for beskadigede eller defekte dele. Undersøg apparatet for beskadigede dele, afbrydere og andre forhold, som kan påvirke driften.

- Brug ikke apparatet, hvis nogen dele er beskadigede eller defekte.
- Eventuelt beskadigede eller defekte dele skal repareres eller udskiftes af en autoriseret reparatør. Forsøg aldrig selv at fjerne eller udskifte dele.
- Inden apparatet anvendes, skal netledningen kontrolleres for slitage.
- Brug ikke apparatet, hvis netledningen eller netstikket er beskadiget eller defekt. Hvis netledningen eller netstikket er beskadiget eller defekt, skal det udskiftes af producenten eller en autoriseret reparatør.

Sikkerhedsinstruktioner for brødmaskiner

- Før brug skal det altid kontrolleres, at strømspændingen svarer til spændingen på apparatets typeskilt.
- Tilslut apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse. Om nødvendigt kan en forlængerledning med jordforbindelse, og en passende diameter (mindst 3 x 1 mm²) anvendes.
- For yderligere beskyttelse så monter en reststrømafbryder (RCD) med en nominel reststrøm, som ikke overstiger 30 mA.
- Apparatet er ikke beregnet til brug med ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Sørg for, at der ikke kan komme vand ind i netledningens stik og i forlængerledningen.
- Rul altid netledningen og forlængerledningen helt ud.
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Brug ikke apparatet i fugtige omgivelser.
- Sørg for, at apparatet ikke kommer i kontakt med letantændelige materialer.
- Hold apparatet væk fra varmekilder.
- Sæt apparatet på en stabil flad overflade.
- Sæt apparatet på en varmeafvisende og vandafvisende overflade.
- Anbring ikke apparatet på en varmeplade.
- Sørg for, at der er tilstrækkelig plads rundt om apparatet, så den varme luft kan slippe ud og give tilstrækkelig ventilation.
- Undlad at dække apparatet til. Placer aldrig genstande oven på apparatet.

- Vær altid forsigtig, når du rører ved apparatet. Brug ovenvanter, hvis du får brug for at røre ved apparatet under eller kort efter brugen.
- Varmeelementerne bliver meget varme under brug. Undgå at berøre de varme varmeelementer.
- Undgå at berøre de bevægelige dele. Undgå at berøre eller fjerne brødbakken, mens apparatet er tændt.
- Flyt ikke apparatet, mens det er tændt eller stadig er varmt. Fjern altid netstikket fra stikkontakten og vent, indtil apparatet er kølet af.
- Apparatet må aldrig være uden tilsyn under brugen.

Beskrivelse (fig. A)

Din 152003 Princess brødmaskine er designet til at bage brød. Apparatet er kun beregnet til hjemmebrug.

1. Betjeningspanel
2. Låg
3. Håndtag til låg
4. Bageafsnit
5. Vindue
6. Brødbakke
7. Håndtag til brødbakke
8. Ælteskovl

Indledende brug

Klargøring

- Rengør apparatet.
- Se "Rengøring og vedligeholdelse".
- Rengør tilbehøret.
Se "Rengøring og vedligeholdelse".

Betjeningspanel (fig. A & B)

Apparatet kan styres fra betjeningspanelet (1).

Valg af brødbakke (fig. B)

Brødbakker kan vælges ved hjælp af knappen "LEFT/RIGHT" (10).

- Vælg "LEFT" for kun at bruge den venstre brødbakke.
- Vælg "RIGHT" for kun at bruge den højre brødbakke.

- Vælg "LEFT" og "RIGHT" for at bruge både den venstre og højre brødbakke.
- Tryk "LEFT/RIGHT" 1x for kun at bruge den venstre brødbakke. Det digitale display (9) viser "LEFT".
- Tryk "LEFT/RIGHT" 2x for kun at bruge den højre brødbakke. Det digitale display (9) viser "RIGHT".
- Tryk "LEFT/RIGHT" 3x for at bruge både den venstre og højre brødbakke. Det digitale display (9) viser "LEFT" og "RIGHT".

Bemærk! Hvis den sidst mulige indstilling er nået, er det stadig muligt at justere indstillingen. Tryk "LEFT/RIGHT" for at gå tilbage til den først mulige indstilling.

Indstilling af bagetilstand (fig. B)

Den ønskede bagetilstand kan indstilles ved hjælp af "MODE SELECT"-knappen (11). Bagetilstanden kan indstilles til følgende indstillinger:

- Vælg "BASIC" for at bage brød på mindre end 3 timer. Brug almindeligt gær til denne bagetilstand.
- Vælg "RAPID" for at bage brød på mindre end 2 timer. Brug hurtigt-virkende gær til denne bagetilstand.
- Vælg "FAST BAKE" for at bage brød på mindre end 1 time. Brug hurtigt-virkende gær til denne bagetilstand.
- Vælg "DOUGH" for at lave dej.
- Vælg "SPECIAL" for at lave produkter uden gær.
- Tryk "MODE SELECT" 1x for at bage brød på mindre end 3 timer. Bagetilstandsindikatoren (12) viser "BASIC".
- Tryk "MODE SELECT" 2x for at bage brød på mindre end 2 timer. Bagetilstandsindikatoren (12) viser "RAPID".
- Tryk "MODE SELECT" 3x for at bage brød på mindre end 1 time. Bagetilstandsindikatoren (12) viser "FAST BAKE".
- Tryk "MODE SELECT" 4x for at lave dej. Bagetilstandsindikatoren (12) viser "DOUGH".
- Tryk "MODE SELECT" 5x for at lave produkter uden gær. Bagetilstandsindikatoren (12) viser "SPECIAL".

Bemærk! Hvis den sidst mulige indstilling er nået, er det stadig muligt at justere indstillingen. Tryk "MODE SELECT" for at gå tilbage til den først mulige indstilling.

Indstilling af bagværkstype (fig. B)

Bagværkstypen kan indstilles ved hjælp af "MENU"-knappen (13). Bagværkstypen kan indstilles til følgende indstillinger:

- Vælg "WHITE" for at bage et hvidt brød.
- Vælg "SWEET" for at bage et sødt brød.
- Vælg "FRENCH" for at bage et franskbrød.
- Vælg "WHEAT" for at bage et fuldkornsbrød, rugbrød etc.
- Vælg "PASTA" for at lave pastadej.
- Vælg "DOUGH" for at lave traditionel dej.
- Vælg "PIZZA" for at lave pizzadej.
- Vælg "BAGEL" for at lave bageldej.
- Vælg "JAM" for at lave marmelade.
- Vælg "QUICK BREAD" for at bage et hurtigt brød. Brug bagepulver i stedet for gær.
- Vælg "CAKE" for at bage en kage. Brug bagepulver i stedet for gær.
- Vælg "BAKE" for kun at bage i 1 time, hvis brødet, hurtigbrødet eller kagen ikke er klar endnu.

Bagetilstand: "BASIC" / "RAPID" / "FAST BAKE"

- Vælg "MENU" 1x for at bage et hvidt brød. Det digitale display (9) viser "1".
- Tryk "MENU" 2x for at bage et sødt brød. Det digitale display (9) viser "2".
- Tryk "MENU" 3x for at bage et franskbrød. Det digitale display (9) viser "3".
- Tryk "MENU" 4x for at bage et fuldkornsbrød, rugbrød etc. Det digitale display (9) viser "4".

Bemærk! Hvis begge brødbakker bruges, kan den venstre og den højre bakke bruges til forskellige typer brød. Apparatet har følgende forindstillede kombinationer:

- Venstre: "WHITE" (1) / Højre: "WHITE" (1)
- Venstre: "WHITE" (1) / Højre: "SWEET" (2)
- Venstre: "WHITE" (1) / Højre: "FRENCH" (3)
- Venstre: "WHITE" (1) / Højre: "WHEAT" (4)
- Venstre: "SWEET" (2) / Højre: "SWEET" (2)
- Venstre: "SWEET" (2) / Højre: "FRENCH" (3)

- Venstre: "SWEET" (2) / Højre: "WHEAT" (4)
- Venstre: "FRENCH" (3) / Højre: "FRENCH" (3)

- Venstre: "FRENCH" (3) / Højre: "WHEAT" (4)
- Venstre: "WHEAT" (4) / Højre: "WHEAT" (4)

Bagetilstand: "DOUGH"

- Tryk "MENU" 1x for at lave pastadej.
Det digitale display (9) viser "1".
- Tryk "MENU" 2x for at lave traditionel dej.
Det digitale display (9) viser "2".
- Tryk "MENU" 3x for at lave pizzadej.
Det digitale display (9) viser "3".
- Tryk "MENU" 4x for at lave bageldej.
Det digitale display (9) viser "4".

Bemærk! Hvis begge brødbakker bruges, kan den venstre og den højre bakke bruges til forskellige typer dej.

Bagetilstand: "SPECIAL"

- Tryk "MENU" 1x for at tilberede syltetøj.
Det digitale display (9) viser "1".
- Tryk "MENU" 2x for at bage et hurtigt brød.
Det digitale display (9) viser "2".
- Tryk "MENU" 3x for at bage en kage.
Det digitale display (9) viser "3".
- Tryk "MENU" 4x for kun at bage i 1 time, hvis brødet, hurtigbrødet eller kagen ikke er klar endnu. Det digitale display (9) viser "4".

Bemærk! Hvis begge brødbakker bruges, kan den venstre og den højre bakke ikke bruges til forskellige bagværkstyper.

Bemærk! Hvis den sidste mulige indstilling er nået, er det stadig muligt at justere indstillingen. Tryk "MENU" for at gå tilbage til den første mulige indstilling.

Indstilling af skorpefarven (fig. B)

Skorpefarven kan indstilles ved hjælp af "COLOR"-knappen (14). Skorpefarven kan indstilles til følgende indstillinger:

- Tryk "COLOR" 1x for at indstille en medium skorpefarve. Det digitale display (9) viser "MEDIUM".
- Tryk "COLOR" 2x for at indstille en lys skorpefarve. Det digitale display (9) viser "LIGHT".
- Tryk "COLOR" 3x for at indstille en mørk skorpefarve. Det digitale display (9) viser "DARK".

Bemærk! Skorpefarven kan kun indstilles i følgende bagetilstand: "BASIC" / "RAPID".

Bemærk! Hvis begge brødbakker bruges, kan den venstre og den højre bakke indstilles til forskellige skorpefarver. Apparatet har følgende forindstillede kombinationer:

- Venstre: "MEDIUM" / Højre: "MEDIUM"
- Venstre: "MEDIUM" / Højre: "LIGHT"
- Venstre: "MEDIUM" / Højre: "DARK"
- Venstre: "LIGHT" / Højre: "MEDIUM"
- Venstre: "LIGHT" / Højre: "LIGHT"
- Venstre: "LIGHT" / Højre: "DARK"
- Venstre: "DARK" / Højre: "MEDIUM"
- Venstre: "DARK" / Højre: "LIGHT"
- Venstre: "DARK" / Højre: "DARK"

Bemærk! Hvis den sidste mulige indstilling er nået, er det stadig muligt at justere indstillingen. Tryk "COLOR" for at gå tilbage til den første mulige indstilling.

Justering af tiden (fig. B)

Bageprocessen kan udskydes ved hjælp af "TIMER"-knappen (15) (maks. 13 timer).

Advarsel! Udskyd ikke bageprocessen for opskrifter med ingredienser, som kan blive dårlige (æg, ost, frisk mælk etc.).

Bemærk! Tiden kan kun indstilles i følgende bagetilstande: "BASIC" / "RAPID".

- Tryk på knap "A" for at forlænge tiden med 10 minutter. Hold knappen trykket inde for at gøre processen hurtigere.
- Tryk på knap "B" for at forkorte tiden med 10 minutter. Hold knappen trykket inde for at gøre processen hurtigere.

Eksempel:

- Det aktuelle tidspunkt er 19.30.
- Det udskudte sluttidspunkt er 8 om morgenen.
- Forskellen mellem det udskudte sluttidspunkt og det aktuelle tidspunkt er 12,5 timer.
- Tryk på "TIMER" indtil det digitale display (9) viser "12:30".

Start og stop af bageprocessen (fig. B)

"START/STOP"-knappen (16) skal anvendes til at starte og stoppe en specifik bageprocess.

- Hvis bageprocessen er klar, så tryk på "START/STOP" for at starte den.
- Hvis bageprocessen er i gang, så tryk på "START/STOP" indtil der lyder en summer, som stopper den.

Brug (fig. A, B & C)

Forsigtig!

- Lad bageafsnittet (4) køle helt af, før du bager brød.
- Hold altid låget (2) lukket under anvendelse.
- Sæt ælteskovlen (8) på akslen (17)
- i bunden af brødbakken (6).
- Hæld ingredienserne i brødbakken (6) i den rigtige rækkefølge. Brug om nødvendigt en målekop eller måleske til at tilføje ingredienserne.
- Åbn låget (2) ved hjælp af håndtaget (3).
- Sæt brødbakken (6) i bunden af bageafsnittet (4).
- Luk låget (5) ved hjælp af håndtaget (3).
- Sæt netstikket i stikkontakten.
- Vælg brødbakker (6) ved hjælp af knappen "LEFT/RIGHT" (10).
- Indstil bagetiden ved hjælp af "MODE SELECT"-knappen (11).
- Indstil bagværkstypen ved hjælp af "MENU"-knappen (13).
- Indstil skorpefarven ved hjælp af "COLOR"-knappen (14).
- Juster om nødvendigt tiden ved hjælp af "TIMER"-knappen (15).
- Tryk på START/STOP-knappen (16) for at starte processen. Det digitale display (9) tæller ned under denne proces.
- Når processen er fuldført, udstøder summeren en lyd, for at indikere at processen er slut.
- Apparatet holder maden varm i maksimalt 60 minutter. Tryk på START/STOP-knappen (16) indtil der lyder en summer, som stopper processen.

Bemærk! Apparatet holder ikke maden varm i bagetilstanden "DOUGH" og i bagværkstyperne "JAM" og "CAKE".

- Tag netstikket ud af stikkontakten.
- Fjern brødbakken (6) fra bageafsnittet (4) ved hjælp af håndtaget (7).
- Tag brødet ud af brødbakken (6). Brug om nødvendigt en gummi- eller plastikspatel.
- Udfør en af følgende handlinger:
 - Hvis ælteskovlen bliver siddende i brødbakken, så fyld bakken op med varmt vand, til skovlen kan fjernes.
 - Hvis ælteskovlen bliver siddende i brødet, så brug et ikke-metallisk objekt til at fjerne den med.

Forsigtig! Brug aldrig skarpe eller metalobjekter til at fjerne ælteskovlen.

Tips for optimal anvendelse

- Sørg for, at ingredienserne er af god kvalitet og har stuetemperatur.
- Sæt apparatet på en stabil flad overflade.
- Hæld ingredienserne i brødbakken i den rigtige rækkefølge:
 - Hæld de flydende ingredienser i brødbakken.
 - Spred en lille smule mel ud i brødbakken.
 - Hæld de faste ingredienser i brødbakken.
 - Hæld resten af melet i brødbakken. Sørg for, at alle de faste ingredienser er dækket af mel.
 - Hæld gæren ned i brødbakken.
- Brug helst bagegær. Hvis du anvender tungt mel (hvedemel, rugmel, majsmeal etc.), hæver dejen mindre, end hvis du bruger lettere mel. Brug den korrekte mængde mel. Brug om nødvendigt en køkkenvægt til at måle mængden af mel.
- Brug den korrekte mængde gær. Brug tørgær i stedet for bagepulver. Hvis du bruger frisk gær, så brug tre gange så meget gær, som hvis du bruger tørgær, og opløs gæren i en smule lunken vand. Sørg for, at gæren ikke kommer i kontakt med vand, mælk, salt eller sukker.
- Brug lunken vand. Brug om muligt vand fra vandhanen. Hvis du bruger æg, så slå dem ud i vandet.

- Hvis du anvender mælk, så brug frisk mælk eller mælkepulver. Hvis du bruger mælkepulver, så hæld den nødvendige mængde vand i mælkepulveret. Hvis du vil tilføje vand til den friske mælk, skal den samlede mængde mælk og vand svare til den påkrævede mængde til opskriften.
- Hvis du anvender sukker, så brug helst hvidt sukker, brun sukker eller honning. Anvend ikke raffineret sukker eller sukkerknaller.
- Hvis du bruger salt, hæver gæren bedre og brødet får mere smag.
- Hvis du bruger smør eller olie, bliver brødet blødere og får mere smag. Hvis du bruger smør, så skær det i stykker og lad det blive blødt.
- Hold låget lukket under processen.
- Når processen er færdig, så brug handsker, når du tager brødbakken ud af apparatet og brødet ud af brødbakken.
- Lad brødet køle af, før du skærer det i skiver. Hvis du vil spise det, mens det stadig er varmt, anbefales det, at brødet skæres i skiver på 2,5 cm.
- Brug en kniv med tænder eller en elektrisk kniv til at skære brødet med.
- Opbevar brødet i en tæt lukket beholder, så det holder sig friskt så lang tid som muligt (cirka 2 dage). Hvis brødet indeholder æg, skal det spises samme dag. Hvis brødet hverken indeholder smør eller olie, skal det spises samme dag. Opbevar ikke brød i køleskabet.
- Hvis du lægger brød i fryseren, så læg det i en frysepose, før du putter det i fryseren.

Fejlbeskeder

- Hvis temperaturen i bageafsnittet er højere end 50 °C, viser det digitale display "E01". Apparatet virker nu ikke, før det er kølet ned.
- Hvis temperaturen i bageafsnittet er lavere end -10 °C, viser det digitale display "E00". Apparatet virker nu ikke, før det er varmet op.

Opskrifter

Denne liste med opskrifter giver en kort oversigt over opskrifter, som er særligt skabt til apparatet. For flere opskrifter, se i en opskriftsbog for brødmaskiner.

Brødotskrifter

Bemærk! Ingredienserne og mængderne i opskrifterne nedenfor gælder for følgende bagetilstand: "BASIC". Andre ingredienser og mængder for de samme opskrifter kan gælde ved følgende bagetilstande: "RAPID" / "FAST BAKE".

Hvidt brød

Ingredienser	Mængde
Mel med højt glutenindhold	2,25 kopper
Tør aktiv bagegær	1,25 tsk.
Salt	1 tsk.
Sukker	1,5 spsk.
Skummetmælkspulver	1 spsk.
Olie	1 spsk.
Vand	0,75 kop + 1 spsk.

Bemærk! Vælg følgende bagværkstype: "WHITE".

Majsbrød

Ingredienser	Mængde
Mel med højt glutenindhold	2 kopper
Majsmel	0,25 kop
Tør aktiv bagegær	1,5 tsk.
Salt	1 tsk.
Sukker	2 spsk.
Skummetmælkspulver	0,75 kop
Olie	2 spsk.
Æg	1
Vand	0,75 kop + 1 spsk.

Bemærk! Vælg følgende bagværkstype: "WHITE".

Valnøddebrød

Ingredienser	Mængde
Mel med højt glutenindhold	2 kopper
Tør aktiv bagegær	1,5 tsk.
Salt	1 tsk.
Sukker	1,5 spsk.

Skummetmælkspulver	1 spsk.
Olie	1 spsk.
Valnødder (hakkede)	0,33 kop
Vand	0,75 kop

Bemærk! Vælg følgende bagværkstype: "SWEET".

Franskbrød

Ingredienser	Mængde
Mel med højt glutenindhold	2,25 kopper
Tør aktiv bagegær	1,25 tsk.
Salt	1 tsk.
Sukker	1 spsk.
Olie	1 spsk.
Vand	0,75 kop + 2 spsk.

Bemærk! Vælg følgende bagværkstype: "FRENCH".

Fuldkornsbrød

Ingredienser	Mængde
Fuldkornsmel	2,25 kopper
Tør aktiv bagegær	2,25 tsk.
Salt	1 tsk.
Brun sukker	2 spsk.
Olie	2 spsk.
Vand	0,75 kop

Bemærk! Vælg følgende bagværkstype: "WHEAT".

Brødskrifter uden gluten

En diæt uden gluten anbefales til personer, som døjer med glutenallergi og hvedeallergi. En glutenfri diæt er helt fri for ingredienser, som er taget fra korn indeholdende gluten (hvede, tug, byg etc.). En glutenfri diæt er ligeledes helt fri for gluten som tilsætningsstof, som det ses i smagsstoffer, stabilisatorer og fortykningsmidler. Derudover indeholder nogle glutenfrie diæter også havre.

Bemærk! Brug følgende bagetilstand til opskrifterne nedenfor: "FAST BAKE".

Hvidt brød

Ingredienser	Mængde
Hvid risemel	1,5 kopper
Sojamel	2 spsk.

Kartoffelmel	0,5 kop
Tapiokamel	3 spsk.
Xantangummi	1 tsk.
Hurtigt-virkende gær	1,5 tsk.
Salt	1 tsk.
Sukker	2 spsk.
Skummetmælkspulver	6 spsk.
Olie	2 spsk.
Cideredikke	0,5 tsk.
Æg (XL)	2
Vand	0,5 kop + 3 spsk.

Bemærk! Vælg følgende bagværkstype: "WHITE".

Majsbrød

Ingredienser	Mængde
Hvid risemel	1,5 kopper
Tapiokamel	2 spsk.
Majsmel	0,75 kop
Xantangummi	1 tsk.
Hurtigt-virkende gær	1,5 tsk.
Salt	1 tsk.
Brun sukker	4 tsk.
Skummetmælkspulver	6 spsk.
Olie	2 spsk.
Cideredikke	0,5 tsk.
Æg (XL)	2
Vand	0,5 kop + 6 spsk.

Bemærk! Vælg følgende bagværkstype: "WHITE".

Valnøddebrød

Ingredienser	Mængde
Hvid risemel	1,5 kopper
Kartoffelmel	0,5 kop
Tapiokamel	0,25 kop
Xantangummi	1 tsk.
Hurtigt-virkende gær	1,5 tsk.
Salt	1 tsk.
Sukker	2 spsk.
Skummetmælkspulver	0,5 spsk.
Olie	2 spsk.
Cideredikke	0,5 tsk.
Revet citronskal	1,5 tsk.
Æg (XL)	2
Vand	0,75 kop + 2 spsk.

Bemærk! Vælg følgende bagværkstype: "WHITE".

Dejopskrifter

Bemærk! Brug følgende bagetilstand til opskrifterne nedenfor: "DOUGH".

Pastadej

Ingredienser	Mængde
Mel til alle formål	1 kop
Semolinamel	0,5 kop
Salt	0,5 tsk.
Olivenerolie	1 spsk.
Æg (udslåede)	1
Vand	0,25 kop

Bemærk! Vælg følgende bagværkstype: "PASTA".

Pizzadej

Ingredienser	Mængde
Mel med højt glutenindhold	2,25 kopper
Tør aktiv bagegær	1 tsk.
Salt	0,5 tsk.
Sukker	1 spsk.
Olivenerolie	1 spsk.
Vand	0,75 kop

Bemærk! Vælg følgende bagværkstype: "PIZZA".

Bageldej

Ingredienser	Mængde
Mel med højt glutenindhold	2 kopper
Tør aktiv bagegær	2,25 tsk.
Salt	1 tsk.
Sukker	2 spsk.
Vand	0,75 kop

Bemærk! Vælg følgende bagværkstype: "BAGEL".

Syltetøjsopskrifter

Bemærk! Brug følgende bagetilstand til opskrifterne nedenfor: "SPECIAL".

Jordbærsyltetøj

Ingredienser	Mængde
Frosne jordbær (optåede, mosede)	
225 g	
Jordbær (friske)	2 kopper
Tør pektin	0,5 pakke
Sukker	0,75 kop
Citronsaft	1,5 tsk.

Bemærk! Vælg følgende bagværkstype: "JAM".

Hurtige brødopskrifter

Bemærk! Brug følgende bagetilstand til opskrifterne nedenfor: "SPECIAL".

Hugtige muffins

Ingredienser	Mængde
Mel til alle formål	1,25 kopper
Bagepulver	2 tsk.
Vanilleekstrakt	0,5 tsk.
Salt	0,25 tsk.
Sukker	6 spsk.
Skummetmælkspulver	2 spsk.
Smør (blød)	0,5 kop
Æg (XL)	2

Bemærk! Vælg følgende bagværkstype: "QUICK BREAD".

Hurtigt rosinbrød

Ingredienser	Mængde
Mel til alle formål	1,25 kopper
Bagepulver	2 tsk.
Vanilleekstrakt	0,5 tsk.
Salt	0,25 tsk.
Sukker	6 spsk.
Mælk	0,5 kop
Smør (blød)	0,5 kop
Æg (XL)	2
Rosiner	0,25 kop

Bemærk! Vælg følgende bagværkstype: "QUICK BREAD".

Kageopskrifter

Bemærk! Brug følgende bagetilstand til opskrifterne nedenfor: "SPECIAL".

Normal kage

Ingredienser	Mængde
Kagemix (vælg selv en smag)	65 g
Planteolie	0,33 kop
Æg (XL)	3
Vand	1,25 kopper

Bemærk! Vælg følgende bagværkstype: "CAKE".

Rengøring og vedligeholdelse

Apparatet skal gøres rent efter hver brug.

Advarsel!

- Fjern altid netledningen fra stikkontakten og vent, indtil apparatet er kølet af, før rengøring og vedligeholdelse.
- Sænk ikke apparatet ned i vand eller nogen anden væske ved rengøring.

Forsigtig!

- Brug ikke aggressive eller slibende rengøringsmidler for at rengøre apparatet.
- Brug ikke skarpe objekter for at rengøre apparatet.
- Benyt ikke ovnrens til at rengøre indersiden af apparatet med.
- Kontroller apparatet med jævne mellemrum for mulige skader.
- Rengør lågene og bageafsnittet med en fugtig klud. Tør lågene og bageafsnittet godt af.
- Rengør brødbakken i sæbevand.
- Tør brødbakken grundigt.
- Rengør ælteskovlen i sæbevand.
- Tør ælteskovlen grundigt.
- Hvis ælteskovlen har fastsiddende dej på sig, så rengør den med en tandstik af træ eller plastik.
- Opbevar apparatet samt tilbehør på et tørt sted og utilgængeligt for børn.

Ansvarsfraskrivelse

Afhængig af ændringer; specifikationerne kan ændres uden forudgående varsel.

Gratulerer!

Du har kjøpt et Princess-apparat. Målet vårt er å produsere kvalitetsprodukter med smakfull design til en rimelig pris. Vi håper du vil glede deg over dette apparatet i mange år.

Bruksanvisning

Bruksanvisningene er samlet i den tilsvarende delen. Gjør deg kjent med sikkerhetsinstruksjonene når du leser bruksanvisningen.

Sikkerhetsinstruksjoner

Advarsel!

- Når du bruker strømdrevne apparater, må du alltid følge de grunnleggende sikkerhetsinstruksjonene for å redusere risikoen for brann, elektrisk støt og personskader.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av badekar, dusj, servant eller annet som inneholder vann.
- Les hele bruksanvisningen før bruk.
- Tiltent bruk er beskrevet i denne bruksanvisningen. Bruk av tilbehør eller annen bruk av apparatet enn det som er tiltent, kan forårsake risiko for personskader.
- Ta vare på denne bruksanvisningen for fremtidig referanse.
- Pass alltid på at barna ikke leker med apparatet.
- Det kan oppstå farlige situasjoner hvis dette apparatet brukes av barn eller personer med fysisk, følelsesmessig eller motorisk funksjonshemming, eller som mangler nødvendig kunnskap eller erfaring. Personer som har ansvar for disse menneskenes sikkerhet, må gi tydelige instruksjoner eller overvåke bruken av apparatet.

Bruk

- Vær alltid forsiktig når du bruker apparatet.
- Pass på varme deler. Overflaten kan bli varm når apparatet er i bruk.
- Beskytt alltid apparatet mot vann eller høy fuktighet.

- Ikke bruk apparatet med våte hender. Ikke bruk apparatet når du er barbert.
- Hånder strømledningen forsiktig slik at den ikke henger over kanten på arbeidsplaten slik at man kan bli hengende fast eller snuble i den.
- Trekk aldri i strømledningen for å dra støpslet ut av stikkkontakten. Hold strømledningen unna varme, olje og skarpe kanter.
- Ikke fjern deler eller tilbehør når støpslet sitter i stikkkontakten. Trekk alltid støpslet ut av stikkkontakten først.
- Dersom strømledningen blir skadet under bruk, må du umiddelbart trekke støpslet ut av stikkkontakten. Ikke berør strømledningen før du drar støpslet ut av stikkkontakten.
- Trekk støpslet ut av stikkkontakten når apparatet ikke er i bruk, før montering eller demontering og før rengjøring og vedlikehold.

Andre personers sikkerhet

- La aldri barn eller personer som ikke har lest denne bruksanvisningen, bruke apparatet.
- Ikke la barn eller dyr komme i nærheten av arbeidsområdet. Ikke la barn eller dyr berøre apparatet eller strømledningen. Vær ekstra oppmerksom når apparatet brukes i nærheten av barn.

Etter bruk

- Trekk støpslet ut av stikkkontakten og la apparatet avkjøles før du går fra det og før du skifter det ut, rengjør eller inspiserer eventuelle deler.
- Lagre apparatet på et tørt sted når det ikke er i bruk. Forsikre deg om at barn ikke har tilgang til lagrede apparater.

Inspeksjon og reparasjon

- Før bruk må du kontrollere apparatet for skadede eller defekte deler. Inspiser apparatet for brudd på deler, skader på brytere og andre forhold som kan påvirke bruken.
- Bruk aldri apparatet hvis noen av delene er skadede eller defekte.

- La en autorisert reparatør skifte ut eller reparere skadede eller defekte deler. Forsøk aldri å fjerne eller bytte ut en del selv.
- Før bruk må du kontrollere om strømledningen er slitt eller skadet.
- Ikke bruk apparatet dersom strømledningen eller støpslet er skadet eller defekt. Dersom strømledningen eller støpslet er skadet eller defekt, må de skiftes ut av produsenten eller en autorisert reparatør.

Sikkerhetsinstruksjoner for brødbakemaskiner

- Før bruk må du alltid sjekke at nettspenningen er den samme som den som er oppgitt på apparatets typeskilt.
- Koble apparatet til en jordet stikkontakt. Om nødvendig kan du bruke en jordet skjøteledning med passende diameter (minst 3 x 1 mm²).
- For ekstra beskyttelse bør du installere en reststrømsbeskyttelse med en nominell driftsstrøm på maksimalt 30 mA.
- Apparatet er ikke ment til bruk med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Påse at det ikke kommer vann på kontakter på strømledningen eller skjøteledningen.
- Trekk alltid hele strømledningen og skjøteledningen ut.
- Ikke bruk apparatet utendørs.
- Ikke bruk apparatet i fuktige omgivelser.
- Påse at apparatet ikke kommer i kontakt med antenner eller materialer.
- Hold apparatet unna varmekilder.
- Plasser apparatet på et stabilt og flatt underlag.
- Plasser apparatet på en varmeresistent og sprutsikker overflate.
- Ikke plasser apparatet på en kokeplate.
- Påse at det er nok plass rundt apparatet til at varmen kan slippe unna. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon.
- Ikke dekk til apparatet. Ikke plasser objekter på toppen av apparatet.

- Vær alltid forsiktig når du berører apparatet. Bruk votter hvis du må ta på apparatet under eller rett etter bruk.
- Varmeelementene blir svært varme under bruk. Ikke berør de varme varmeelementene.
- Ikke berør bevegelige deler. Ikke berør eller ta ut brødformen mens apparatet er slått på.
- Ikke flytt grillen mens den er slått på eller fremdeles varm. Trekk støpslet ut av stikkontakten og vent til apparatet har kjølt seg ned.
- Hold oppsyn med apparatet under bruken.

Beskrivelse (fig. A)

Din 152003 Princess brødbakemaskin er beregnet på å bake brød. Apparatet er kun egnet for hjemmebruk.

1. Kontrollpanel
2. Lekk
3. Lekkets håndtak
4. Bakerom
5. Inspeksjonsvindu
6. Brødform
7. Håndtak til brødform
8. Eltespade

Første gangs bruk

Klargjøring

- Rengjøre apparatet.
Se "Rengjøring og vedlikehold".
- Rengjør tilbehøret.
Se "Rengjøring og vedlikehold".

Kontrollpanel (fig. A & B)

Apparatet styres fra kontrollpanelet (1).

Valg av brødformer (fig. B)

Brødformene kan velges med bruk av knappen "LEFT/RIGHT" (10).

- Velg "LEFT" for å bruke den venstre brødformen.
- Velg "RIGHT" for å bruke den høyre brødformen.
- Velg "LEFT" og "RIGHT" for å bruke både den venstre og den høyre brødformen.

- Trykk på "LEFT/RIGHT" en gang for å bruke kun den venstre brødformen. Det digitale displayet (9) viser "LEFT".
- Trykk på "LEFT/RIGHT" to ganger for å bruke kun den høyre brødformen. Det digitale displayet (9) viser "RIGHT".
- Trykk på "LEFT/RIGHT" tre ganger for å bruke både den venstre og den høyre brødformen. Det digitale displayet (9) viser "LEFT" og "RIGHT".

Merk: Selv om siste mulige innstilling nås, kan du fremdeles endre justeringene. Trykk på "LEFT/RIGHT" for å gå tilbake til første mulige innstilling.

Innstilling av bakemodus (fig. B)

Bakemodus kan stilles inn med knappen "MODE SELECT" (11). Bakemodus kan stilles inn som følger:

- Velg "BASIC" for å bake brød på under 3 timer. Bruk vanlig gjær med bakemodus.
- Velg "RAPID" for å bake brød på under 2 timer. Bruk hurtighevende gjær med bakemodus.
- Velg "FAST BAKE" for å bake brød på under 1 timer. Bruk hurtighevende gjær med bakemodus.
- Velg "DOUGH" for å lage deigen.
- Velg "SPECIAL" for å lage produkter uten gjær.
- Trykk på "MODE SELECT" 1 gang for å bake brød på under 3 timer. Bakemodusindikatoren (12) viser "BASIC".
- Trykk på "MODE SELECT" 2 ganger for å bake brød på under 2 timer. Bakemodusindikatoren (12) viser "RAPID".
- Trykk på "MODE SELECT" 3 ganger for å bake brød på under 1 timer. Bakemodusindikatoren (12) viser "FAST BAKE".
- Trykk på "MODE SELECT" 4 ganger for å lage deig. Bakemodusindikatoren (12) viser "DOUGH".
- Trykk på "MODE SELECT" 5 ganger for å lage produkter uten gjær. Bakemodusindikatoren (12) viser "SPECIAL".

Merk: Selv om siste mulige innstilling nås, kan du fremdeles endre justeringene.

Trykk på "MODE SELECT" for å gå tilbake til første mulige innstilling.

Innstilling av baketype (fig. B)

Bakeypen stilles inn med knappen "MENU"

(13). Baketypen stilles inn som følger:

- Velg "WHITE" for å bake loff.
- Velg "SWEET" for å bake et søtt brød.
- Velg "FRENCH" for å bake et franskbrød.
- Velg "WHEAT" for å bake et helkornbrød rugbrød osv.
- Velg "PASTA" for å lage pastadeig.
- Velg "DOUGH" for å lage vanlig deig.
- Velg "PIZZA" for å lage pizzadeig.
- Velg "BAGEL" for å lage bageldeig.
- Velg "JAM" for å lage syltetøy.
- Velg "QUICK BREAD" for å bake hurtigbrød. Bruk bakepulver i stedet for gjær.
- Velg "CAKE" for å bake kake. Bruk bakepulver i stedet for gjær.
- Velg "BAKE" for å bake i kun 1 time når brødet, hurtigbrødet eller kaken ikke er ferdig enda.

Bakemodus: "BASIC" / "RAPID" / "FAST BAKE"

- Trykk på "MENU" 1 gang for å bake loff. Det digitale displayet (9) viser "1".
- Trykk på "MENU" 2 ganger for å bake et søtt brød. Det digitale displayet (9) viser "2".
- Trykk på "MENU" 3 ganger for å bake et franskbrød. Det digitale displayet (9) viser "3".
- Trykk på "MENU" 3 ganger for å bake helkornbrød, rugbrød osv. Det digitale displayet (9) viser "4".

Merk: Hvis begge brødformene brukes, kan du lage forskjellige typer brød i de to formene.

Apparatet har følgende forhåndsinnstilte kombinasjoner:

- Venstre: "WHITE" (1) / Høyre: "WHITE" (1)
- Venstre: "WHITE" (1) / Høyre: "SWEET" (2)
- Venstre: "WHITE" (1) / Høyre: "FRENCH" (3)
- Venstre: "WHITE" (1) / Høyre: "WHEAT" (4)
- Venstre: "SWEET" (2) / Høyre: "SWEET" (2)
- Venstre: "SWEET" (2) / Høyre: "FRENCH" (3)
- Venstre: "SWEET" (2) / Høyre: "WHEAT" (4)

NO

- Venstre: "FRENCH" (3) / Høyre: "FRENCH" (3)
- Venstre: "FRENCH" (3) / Høyre: "WHEAT" (4)
- Venstre: "WHEAT" (4) / Høyre: "WHEAT" (4)

Bakemodus: "DOUGH"

- Trykk på "MENU" 1 gang for å lage pastadeig. Det digitale displayet (9) viser "1".
- Trykk på "MENU" 2 ganger for å lage vanlig deig. Det digitale displayet (9) viser "2".
- Trykk på "MENU" 3 ganger for å lage pizzadeig. Det digitale displayet (9) viser "3".
- Trykk på "MENU" 4 ganger for å lage bageldeig. Det digitale displayet (9) viser "4".

Merk: Hvis begge brødformene brukes, kan du lage forskjellige typer deig i de to formene.

Bakemodus: "SPECIAL"

- Trykk på "MENU" 1 gang for å lage syltetøy. Det digitale displayet (9) viser "1".
- Trykk på "MENU" 2 ganger for å bake hurtigbrød. Det digitale displayet (9) viser "2".
- Trykk på "MENU" 3 ganger for å bake en kake. Det digitale displayet (9) viser "3".
- Trykk på "MENU" 4 ganger for å bake i kun 1 time når brødet, hurtigbrødet eller kaken ikke er ferdig enda. Det digitale displayet (9) viser "4".

Merk: Hvis begge brødformene brukes, kan to formene brukes til forskjellige bakemoduser.

Merk: Selv om siste mulige innstilling nås, kan du fremdeles endre justeringene. Trykk på "MENU" for å gå tilbake til første mulige innstilling.

Innstilling av stekefarge (fig. B)

Stekefarge kan stilles inn med knappen "COLOR" (14). Stekefargen kan stilles inn som følger:

- Trykk på "COLOR" 1x for å velge en middels stekefarge. Det digitale displayet (9) viser "MEDIUM".
- Trykk på "COLOR" 2x for å velge en lys stekefarge. Det digitale displayet (9) viser "LIGHT".
- Trykk på "COLOR" 3x for å velge en mørk stekefarge. Det digitale displayet (9) viser "DARK".

Merk: Stekefargen kan kun stilles inn i følgende bakemoduser: "BASIC" / "RAPID".

Merk: Hvis begge brødformene brukes, kan to formene stilles på forskjellige stekefarger. Apparatet har følgende forhåndsinnstilte kombinasjoner:

- Venstre: "MEDIUM" / Høyre: "MEDIUM"
- Venstre: "MEDIUM" / Høyre: "LIGHT"
- Venstre: "MEDIUM" / Høyre: "DARK"
- Venstre: "LIGHT" / Høyre: "MEDIUM"
- Venstre: "LIGHT" / Høyre: "LIGHT"
- Venstre: "LIGHT" / Høyre: "DARK"
- Venstre: "DARK" / Høyre: "MEDIUM"
- Venstre: "DARK" / Høyre: "LIGHT"
- Venstre: "DARK" / Høyre: "DARK"

Merk: Selv om siste mulige innstilling nås, kan du fremdeles endre justeringene. Trykk på "COLOR" for å gå tilbake til første mulige innstilling.

Innstilling av tid (fig. B)

Bakeprosessen kan forsinkes med knappen "TIMER" (15) (maks. 13 timer).

Advarsel! Ikke forsink bakeprosessen for oppskrifter med ingredienser som kan forderves (egg, ost, melk osv.).

Merk: Tiden kan kun stilles inn i følgende bakemoduser: "BASIC" / "RAPID".

- Trykk på knappen "A" for å øke tiden med 10 minutter. Hold knappen inne for å fremskynde prosessen.
- Trykk på knappen "B" for å redusere tiden med 10 minutter. Hold knappen inne for å fremskynde prosessen.

Eksempel:

- Klokken er nå 19.30.
- Forsinket ferdigtid er 08.00.
- Forskjellen mellom forsinket ferdigtid og aktuell tid er 12,5 timer.
- Trykk på "TIMER" til det digitale displayet (9) viser "12:30".

Starte og stoppe bakeprosessen (fig. B)

Knappen "START/STOP" (16) må brukes til å starte og stoppe en spesifikk bakeprosess.

- Etter å ha stilt inn matlagingsprosessen, trykker du på "START/STOP" for å starte prosessen.
- Hvis bakeprosessen er i gang, trykker du på "START/STOP" til du hører en summelyd for å stoppe prosessen.

Bruk (fig. A, B & C)

Forsiktig!

- La bakerommet (4) kjøles helt ned før du baker brød.
- Hold alltid lokket (2) lukket under bruk.
- Fest eltespaden (8) på spindelen (17) i bunnen av brødformen (6).
- Fyll ingrediensene i brødformen (6) i korrekt rekkefølge. Bruk om nødvendig en målekopp eller måleskje når du tilsetter ingredienser.
- Åpne lokket (2) med håndtaket (3).
- Plasser brødformen (6) i bunnen av bakerommet (4).
- Lukk lokket (5) med håndtaket (3).
- Sett støpslet i stikkontakten.
- Brødformene (6) kan velges med bruk av knappen "LEFT/RIGHT" (10).
- Bakemodus stilles inn med knappen "MODE SELECT" (11).
- Baketype stilles inn med knappen "MENU" (13).
- Still stekefarge med knappen "COLOR" (14).
- Om nødvendig justerer du tiden med knappen "TIMER" (15).
- Trykk på START/STOP-knappen (16) for å starte prosessen. Det digitale displayet (9) teller ned under prosessen.
- Når prosessen er fullført, høres et alarmsignal som indikerer fullført prosess.
- Apparatet vil holde maten varm i opptil 60 minutter. Trykk på knappen "START/STOP" (16) til du hører en summelyd for å stoppe prosessen.

Merk: Apparatet vil ikke holde maten varm i bakemodusen "DOUGH" og baketypene "JAM" og "CAKE".

- Trekk ut støpslet fra stikkontakten.
- Ta brødformen (6) ut av bakerommet (4) med håndtaket (7).

- Ta brødet ut av brødformen (6). Bruk eventuelt en spatel av gummi eller plast.
- Utfør ett av følgende:
 - Hvis eltespaden sitter i brødformen, fyller du brødformen med varmt vann for å fjerne eltespaden.
 - Hvis eltespaden sitter i brødet, bruker du et ikke-metallisk objekt til å fjerne eltespaden.

Forsiktig! Ikke bruk skarpe eller metalliske objekter til å fjerne eltespaden.

Tips om bruk

- Påse at ingrediensene er av god kvalitet og at de holder romtemperatur.
- Plasser apparatet på et stabilt og flatt underlag.
- Fyll ingrediensene i brødformen i korrekt rekkefølge:
 - Hell flytende ingredienser i brødformen.
 - Hell en liten mengde mel i brødformen.
 - Fyll på faste ingredienser i brødformen.
 - Hell resten av melet i brødformen. Påse at alle faste ingredienser dekkes av mel.
 - Tilsett gjær i brødformen.
- Bruk helst spesialmel til brødbaking. Hvis du bruker tungt mel (hvetemel, rugmel, maismel osv.), vil deigen heves mindre enn hvis du bruker lettmel. Bruk korrekt mengde mel. Om nødvendig bruker du en kjøkkenvekt til å veie mengden mel.
- Bruk korrekt mengde gjær. Bruk tørr, aktiv gjær i stedet for bakepulver. Hvis du bruker fersk gjær, bruker du tre ganger mer enn tørr gjær, og du må først løse opp fersk gjær i litt lunkent vann. Påse at gjær ikke kommer i kontakt med vann, melk, salt eller sukker.
- Bruk lunkent vann. Om mulig bør du bruke vann fra springen. Hvis du bruker egg, må disse piskes ut i vann.
- Hvis du bruker melk, må du bruke fersk melk eller melkepulver. Hvis du bruker melkepulver, på du tilsette en passende mengde vann. Hvis du vil blande vann i fersk melk, må den totale menden av vann og melk tilsvare mengdene som oppgis i oppskriften.
- Hvis du bruker sukker, bør du helst bruke hvitt sukker, brunt sukker eller honning.

NO

Ikke bruk raffinert sukker eller sukkerbiter.

- Bruk av salt gir bedre heving og brødet får bedre smak.
- Bruker du smør eller olje, vil brødet bli mykere og få mer smak. Hvis du bruker smør, bør du kutte det i småbiter eller la det smelte.
- Hold lokket lukket under prosessen.
- Når prosessen er fullført, bruker du grytekluter e.l. til å ta brødformen ut av apparatet og brødet ut av brødformen.
- La brødet kjøles ned før du skjærer det i skiver. Hvis du ønsker å spise brødet mens det fremdeles er varmt, bør du skjære skiver på 2,5 cm.
- Bruk en brødkniv eller elektrisk kniv til å skjære brødet i skiver.
- Oppbevar brødet i en hermetisk lukket beholder for at det skal holde seg ferskt lengst mulig (ca. 2 dager). Hvis brødet inneholder egg, må brødet spises samme dag. Hvis brødet ikke inneholder verken smør eller olje, må brødet spises samme dag. Ikke oppbevar brød i kjøleskapet.
- For å fryse brød, må du legge brødet i en frysepose før du legger det i fryseren.

Feilmeldinger

- Hvis temperaturen i bakerommet er høyere enn 50 °C, viser det digitale displayet "E01". Apparatet vil ikke virke før det har kjølt seg ned.
- Hvis temperaturen i bakerommet er lavere enn -10 °C, viser det digitale displayet "E00". Apparatet vil ikke virke før det har varmet seg opp.

Oppskrifter

Denne oppskriftslisten inneholder en liten oversikt over oppskrifter som egner seg spesielt for apparatet. Se en oppskriftsbok for brødbakemaskiner for andre oppskrifter.

Brøduppskrifter

Merk: Ingrediensene og mengdene i nedenstående oppskrifter gjelder følgende bakemodus: "BASIC".

Andre ingredienser og mengder for samme oppskrifter kan gjelde for følgende bakemoduser: "RAPID" / "FAST BAKE".

Loff

Ingredienser	Mengde
Glutenrikt mel	2,25 kopp
Tørket aktiv bakegjær	1,25 tsk.
Salt	1 tsk.
Sukker	1,5 spsk.
Skummet melkepulver	1 spsk.
Olje	1 spsk.
Vann	0,75 kopp + 1 spsk.

Merk: Velg følgende baketype: "WHITE".

Maisbrød

Ingredienser	Mengde
Glutenrikt mel	2 kopp
Maismel	0,25 kopp
Tørket aktiv bakegjær	1,5 tsk.
Salt	1 tsk.
Sukker	2 spsk.
Skummet melkepulver	0,75 kopp
Olje	2 spsk.
Egg	1
Vann	0,75 kopp + 1 spsk.

Merk: Velg følgende baketype: "WHITE".

Valnøttbrød

Ingredienser	Mengde
Glutenrikt mel	2 kopp
Tørket aktiv bakegjær	1,5 tsk.
Salt	1 tsk.
Sukker	1,5 spsk.
Skummet melkepulver	1 spsk.
Olje	1 spsk.
Valnøtter (hakkede)	0,33 kopp
Vann	0,75 kopp

Merk: Velg følgende baketype: "SWEET".

Franskbrød

Ingredienser	Mengde
Glutenrikt mel	2,25 kopper
Tørket aktiv bakegjær	1,25 tsk.
Salt	1 tsk.
Sukker	1 spsk.
Olje	1 spsk.
Vann	0,75 kopper + 2 spsk.

Merk: Velg følgende baketype: "FRENCH".

Helkornbrød

Ingredienser	Mengde
Helkorn hvetemel	2,25 kopper
Tørket aktiv bakegjær	2,25 tsk.
Salt	1 tsk.
Brunt sukker	2 spsk.
Olje	2 spsk.
Vann	0,75 kopp

Merk: Velg følgende baketype: "WHEAT".

Brøddoppskrifter uten gluten

En glutenfri diett anbefales for personer som lider av cøliaki og allergi mot hvete.

En glutenfri diett er helt uten ingredienser avledet fra glutenholdige kornprodukter (hvete, rug, bygg osv.). En glutenfri diett er også fullstendig fri for gluten som tilsetningsstoff i form av smakstilsetning eller jevning. I tillegg ekskluderer enkelte glutenfrie dietter også havre.

Merk: Bruk følgende bakemodus med følgende oppskrifter: "FAST BAKE".

Loff

Ingredienser	Mengde
Hvitt risemel	1,5 kopper
Soyamel	2 spsk.
Potetmel	0,5 kopp
Tapiokamel	3 spsk.
Xanthan-gummi	1 tsk.
Hurtighevende gjær	1,5 tsk.
Salt	1 tsk.
Sukker	2 spsk.
Skummet melkepulver	6 spsk.

Olje	2 spsk.
Epleeddik	0,5 tsk.
Egg (ekstra store)	2
Vann	0,5 kopper + 3 spsk.

Merk: Velg følgende baketype: "WHITE".

Maisbrød

Ingredienser	Mengde
Hvitt risemel	1,5 kopper
Tapiokamel	2 spsk.
Maismel	0,75 kopp
Xanthan-gummi	1 tsk.
Hurtighevende gjær	1,5 tsk.
Salt	1 tsk.
Brunt sukker	4 tsk.
Skummet melkepulver	6 spsk.
Olje	2 spsk.
Epleeddik	0,5 tsk.
Egg (ekstra store)	2
Vann	0,5 kopper + 6 spsk.

Merk: Velg følgende baketype: "WHITE".

Valnøttbrød

Ingredienser	Mengde
Hvitt risemel	1,5 kopper
Potetmel	0,5 kopp
Tapiokamel	0,25 kopp
Xanthan-gummi	1 tsk.
Hurtighevende gjær	1,5 tsk.
Salt	1 tsk.
Sukker	2 spsk.
Skummet melkepulver	0,5 spsk.
Olje	2 spsk.
Epleeddik	0,5 tsk.
Sitronzest	1,5 tsk.
Egg (ekstra store)	2
Vann	0,75 kopper + 2 spsk.

Merk: Velg følgende baketype: "WHITE".

Deigoppskrifter

Merk: Bruk følgende bakemodus med følgende oppskrifter: "DOUGH".

Pastadeig

Ingredienser	Mengde
Universalmel	1 kopp
Semulemel	0,5 kopp
Salt	0,5 tsk.
Olivenolje	1 spsk.
Egg (vispede)	1
Vann	0,25 kopp

Merk: Velg følgende baketype: "PASTA".

Pizzadeig

Ingredienser	Mengde
Glutenrikt mel	2,25 kopper
Tørket aktiv bakegjær	1 tsk.
Salt	0,5 tsk.
Sukker	1 spsk.
Olivenolje	1 spsk.
Vann	0,75 kopp

Merk: Velg følgende baketype: "PIZZA".

Bageldeig

Ingredienser	Mengde
Glutenrikt mel	2 kopper
Tørket aktiv bakegjær	2,25 tsk.
Salt	1 tsk.
Sukker	2 spsk.
Vann	0,75 kopp

Merk: Velg følgende baketype: "BAGEL".

Syltetøypopskrifter

Merk: Bruk følgende bakemodus med følgende oppskrifter: "SPECIAL".

Jordbærsyltetøy

Ingredienser	Mengde
Frosne jordbær (tint og most)	225 g
Jordbær (friske)	2 kopper
Tørr pectin	0,5 pakker
Sukker	0,75 kopp
Sitronsaft	1,5 tsk.

Merk: Velg følgende baketype: "JAM".

Hurtigbrøddopskrifter

Merk: Bruk følgende bakemodus med følgende oppskrifter: "SPECIAL".

Muffin-hurtigbrød

Ingredienser	Mengde
Universalmel	1,25 kopper
Bakepulver	2 tsk.
Vaniljeessens	0,5 tsk.
Salt	0,25 tsk.
Sukker	6 spsk.
Skummet melkepulver	2 spsk.
Smør (mykt)	0,5 kopp
Egg (ekstra store)	2

Merk: Velg følgende baketype: "QUICK BREAD".

Rosinbrød

Ingredienser	Mengde
Universalmel	1,25 kopper
Bakepulver	2 tsk.
Vaniljeessens	0,5 tsk.
Salt	0,25 tsk.
Sukker	6 spsk.
Melk	0,5 kopp
Smør (mykt)	0,5 kopp
Egg (ekstra store)	2
Rosiner	0,25 kopp

Merk: Velg følgende baketype: "QUICK BREAD".

Kakeoppskrifter

Merk: Bruk følgende bakemodus med følgende oppskrifter: "SPECIAL".

Normal kake

Ingredienser	Mengde
Kakemiks (enhver smak)	65 g
Vegetabil olje	0,33 kopp
Egg (ekstra store)	3
Vann	1,25 kopper

Merk: Velg følgende baketype: "CAKE".

Rengjøring og vedlikehold

Apparatet skal rengjøres etter hvert bruk.

Advarsel!

- Før rengjøring eller vedlikehold må du trekke støpslet ut av stikkontakten og vente til apparatet har kjølt seg ned.
- Ikke senk apparatet i vann eller andre væsker for å rense det.

Forsiktig!

- Ikke bruk aggressive eller skurende rensedmidler til å rengjøre apparatet.
- Ikke bruk skarpe objekter til å rengjøre apparatet.
- Ikke bruk ovnsmidler til å rengjøre innsiden av apparatet.
- Kontroller jevnlig om det er skader på apparatet.
- Rengjør lokkene og bakerommene med en fuktig klut. Tørk lokkene og bakerommene godt.
- Vask brødformen i såpevann.
- Tørk brødformen godt.
- Vask eltespaden i såpevann. Tørk letespaden godt.
- Hvis eltespaden er tilstoppet, må den rengjøres med en tannpirker av tre eller plast.
- Oppbevar apparatet med tilbehør på et tørt sted og utilgjengelig for barn.

Ansvarsfraskrivelse

Gjenstand for endring; spesifikasjonene kan endres uten videre varsel.

NO

Onnittelut!

Olet hankkinut Princess-laitteen. Tavoittemme on tarjota tyylikkäästi suunniteltuja laatutuotteita kohtuulliseen hintaan. Toivomme, että nautit laitteen käytöstä monen vuoden ajan.

Käyttöohjeet

Käyttöohjeet on kerätty vastaavaan osioon. Lue laitteen turvallisuusohjeet käyttöohjeisiin tutustumisen yhteydessä.

Turvallisuusohjeet

Varoitus!

- Verkkovirralla toimivia laitteita käytettäessä on aina noudatettava perusturvallisuusohjeita tulipalon tai sähköiskun aiheuttaman loukkaantumisriskin vähentämiseksi.
- Älä käytä laitetta kylpyammeiden, suihkujen, pesualtaiden tai muiden vettä sisältävien astioiden lähellä.
- Lue käyttöohje huolellisesti läpi ennen laitteen käyttöönottoa.
- Laitteen käyttötarkoitus on kuvattu tässä käyttöoppaassa. Muiden kuin suositeltujen varusteiden käyttö tai toimenpiteiden suoritus voi aiheuttaa henkilövahinkovaaran.
- Säilytä käyttöohjeet tulevia käyttökertoja varten.
- Valvo aina lapsia varmistaaksesi, etteivät he leiki laitteella.
- Vaaratilanteita voi syntyä, jos laitetta käyttävät lapset tai henkilöt, joilla on fyysisiä, aistillisia, henkisiä tai liikkumisrajoitteita tai joilla ei ole riittävää tuntemusta tai kokemusta. Heidän turvallisuudestaan vastaavien henkilöiden on ohjattava tai valvottava heitä laitteen käytössä.

Käyttö

- Noudata aina varovaisuutta laitteen käytössä.
- Varo kuumia osia. Alusta voi kuumentua laitteen käytön aikana.

- Suojaa laite aina vedeltä tai huomattavalta kosteudelta.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä. Älä käytä laitetta avoaloin.
- Sijoita virtajohto huolellisesti niin, että se ei roiku työtason reunaa vasten eikä siihen voi vahingossa takertua tai kompastua.
- Älä vedä virtajohdosta silloin, kun irrotat pistokkeen verkkovirtalähteestä. Suojaa virtajohto kuumuudelta, öljyltä ja teräviltilä reunoilta.
- Älä irrota laitteen osia tai varusteita silloin, kun sen pistoke on kytkettynä verkkovirtalähteeseen. Irrota pistoke aina ensin verkkovirtalähteestä.
- Jos virtajohto vaurioituu käytön aikana, irrota pistoke välittömästi verkkovirtalähteestä. Älä kosketa virtajohtoa ennen kuin olet irrottanut pistokkeen verkkovirtalähteestä.
- Irrota pistoke verkkovirtalähteestä, kun laite ei ole käytössä, ennen kokoamista tai purkamista sekä ennen puhdistusta ja huoltoa.

Muiden turvallisuus

- Älä salli lasten tai muiden henkilöiden, jotka eivät tunne kyseisiä ohjeita, käyttää laitetta.
- Älä salli lasten tai eläinten tulla työskentelyalueen lähelle. Älä salli lasten tai eläinten koskea laitetta tai virtajohtoa. Kun laitetta käytetään lasten läheisyydessä, laitteen käyttöä on valvottava tarkasti.

Käytön jälkeen

- Irrota virtajohto verkkovirrasta ja anna laitteen jäähtyä ennen kuin jätät sen ilman valvontaa tai vaihdat, puhdistat tai tutkit mitään laitteen osaa.
- Säilytä laitetta kuivassa paikassa silloin, kun sitä ei käytetä. Varmista, etteivät lapset pääse varastoitujen laitteiden luo.

Tutkinta ja korjaukset

- Tarkasta laite ennen käyttöä vaurioituneiden tai viallisten osien varalta. Tutki laite rikkoutuneiden osien, vaurioituneiden kytkimien tai muiden vaurioiden osalta, jotka saattavat vaikuttaa sen toimintaan.

- Älä käytä laitetta, mikäli jokin osa on vaurioitunut tai viallinen.
- Korjauta tai vaihdata vaurioitunut tai viallinen osa valtuutetussa huoltopalvelussa. Älä koskaan yritä poistaa tai vaihtaa mitään osaa itse.
- Tarkasta virtajohto ennen käyttöä kulumisen tai vaurioitumisen varalta.
- Älä käytä laitetta, mikäli virtajohto tai pistoke on vaurioitunut tai viallinen. Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut tai viallinen, se tulee vaihdattaa laitteen valmistajalla tai valtuutetussa huoltopalvelussa.

Leipäkoneiden turvallisuusohjeet

- Tarkista aina ennen käyttöä, että verkkojännite vastaa laitteen tyyppikilven merkintöjä.
- Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan. Käytä tarvittaessa maadoitettua ja sopivan halkaisijan omaavaa jatkojohtoa (vähintään 3 x 1 mm²).
- Asenna turvallisuuden lisäämiseksi vikavirtasuojakytkin (RCD), jonka käyttövirta ei ylitä arvoa 30 mA.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- Varmista, ettei virtajohdon pistokkeisiin tai jatkojohtoon pääse vettä.
- Kelaa virtajohto ja jatkojohto aina kokonaan auki.
- Älä käytä laitetta ulkoilmassa.
- Älä käytä laitetta kosteissa ympäristöissä.
- Varmista, ettei laite koske syttyihin materiaaleihin.
- Pidä laite kaukana lämpölähteistä.
- Aseta laite vakaalle ja tasaiselle alustalle.
- Aseta laite alustalle, joka kestää kuumuutta ja roiskeita.
- Älä aseta laitetta keittolevyille.
- Varmista, että laitteen ympärillä on riittävästi tilaa lämmön poistumista ja riittävää tuuletusta varten.
- Älä peitä laitetta. Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle.

- Noudata aina varovaisuutta koskiessasi laitteeseen. Käytä patalappuja, jos aiot koskea laitetta sen käytön aikana tai pian sen jälkeen.
- Lämpöyksiköt kuumenevat huomattavasti käytön aikana. Älä koske kuumiin lämpöyksiköihin.
- Älä koske liikkuviin osiin. Älä koske leipävuokaan tai poista sitä laitteen ollessa päällä.
- Älä liikuta laitetta sen ollessa päällä tai edelleen kuuma. Irrota pistoke verkkovirtalähteestä ja odota, kunnes laite jäähtyy.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.

Kuvaus (kuva A)

152003 Princess-leipäkone on tarkoitettu leivän valmistamiseen. Laite sopii vain kotikäyttöön.

1. Ohjauspaneeli
2. Kansi
3. Kannen kahva
4. Uunitila
5. Tarkistusikkuna
6. Leipävuoka
7. Leipävuokan kahva
8. Taikinasekoitin

Käyttöönotto

Valmistus

- Puhdista laite.
Lue kappale "Puhdistus ja ylläpito".
- Puhdista lisävarusteet.
Lue kappale "Puhdistus ja ylläpito".

Ohjauspaneeli (kuva A & B)

Laitetta voidaan käyttää ohjauspaneelilla (1).

Leipävuokien valitseminen (kuva B)

- Leipävuokat voidaan valita "LEFT/RIGHT" -painikkeella (10).
- Kun haluat käyttää vain vasenta leipävuokaa, valitse "LEFT".

- Kun haluat käyttää vain oikeaa leipävuokaa, valitse "RIGHT".
- Kun haluat käyttää sekä vasenta että oikeaa leipävuokaa, valitse "LEFT" ja "RIGHT".
- Kun haluat käyttää vain vasenta leipävuokaa, paina kerran "LEFT/RIGHT" -painiketta. Digitaalisessa näytössä (9) näkyy "LEFT".
- Kun haluat käyttää vain oikeaa leipävuokaa, paina "LEFT/RIGHT" -painiketta kaksi kertaa. Digitaalisessa näytössä (9) näkyy "RIGHT".
- Kun haluat käyttää sekä vasenta että oikeaa leipävuokaa, paina "LEFT/RIGHT" -painiketta kolme kertaa. Digitaalisessa näytössä (9) näkyy "LEFT" ja "RIGHT".

Huom! Jos viimeinen asetus on saavutettu, asetusta voidaan säätää edelleen. Siirry takaisin ensimmäiseen asetukseen painamalla "LEFT/RIGHT" -painiketta.

Käyttötilan asetus (kuva B)

Käyttötila voidaan asettaa "MODE SELECT" -painikkeella (11). Käyttötila voidaan asettaa seuraaviin asetuksiin:

- Kun haluat valmistaa leivän alle 3 tunnissa, valitse "BASIC". Käytä normaalia hiivaa kyseisessä käyttötilassa.
- Kun haluat valmistaa leivän alle 2 tunnissa, valitse "RAPID". Käytä pikahiivaa kyseisessä käyttötilassa.
- Kun haluat valmistaa leivän alle 1 tunnissa, valitse "FAST BAKE". Käytä pikahiivaa kyseisessä käyttötilassa.
- Valitse "DOUGH" valmistaksesi taikinan.
- Kun haluat valmistaa hiivattomia tuotteita, valitse "SPECIAL".
- Kun haluat valmistaa leivän alle 3 tunnissa, paina kerran "MODE SELECT" -painiketta. Käyttötilan merkkivalo (12) osoittaa "BASIC".
- Kun haluat valmistaa leivän alle 2 tunnissa, paina "MODE SELECT" -painiketta kaksi kertaa. Käyttötilan merkkivalo (12) osoittaa "RAPID".
- Kun haluat valmistaa leivän alle 1 tunnissa, paina "MODE SELECT" -painiketta kolme kertaa. Käyttötilan merkkivalo (12) osoittaa "FAST BAKE".

- Kun haluat valmistaa taikinan, paina "MODE SELECT" -painiketta neljä kertaa. Käyttötilan merkkivalo (12) osoittaa "DOUGH".
- Kun haluat valmistaa hiivattomia tuotteita, paina "MODE SELECT" -painiketta viisi kertaa. Käyttötilan merkkivalo (12) osoittaa "SPECIAL".

Huom! Jos viimeinen asetus on saavutettu, asetusta voidaan säätää edelleen. Siirry takaisin ensimmäiseen asetukseen painamalla "MODE SELECT" -painiketta.

Tuotetyypin asetus (kuva B)

Tuotetyypin voidaan asettaa "MENU" -painikkeella (13). Tuotetyypin voidaan asettaa seuraaviin asetuksiin:

- Kun haluat valmistaa valkoista leipää, valitse "WHITE".
- Valitse "SWEET" makean leivän valmistamista varten.
- Valitse "FRENCH" ranskanleivän valmistamista varten.
- Kun haluat valmistaa täysjyväleipää, ruisleipää jne., valitse "WHEAT".
- Kun haluat valmistaa pastataikinan, valitse "PASTA".
- Kun haluat valmistaa perinteisen taikinan, valitse "DOUGH".
- Kun haluat valmistaa pizzataikinan, valitse "PIZZA".
- Kun haluat valmistaa bageltaikinan, valitse "BAGEL".
- Kun haluat valmistaa hilloa, valitse "JAM".
- Kun haluat valmistaa pikaleipää, valitse "QUICK BREAD". Käytä leivinjauhetta hiivan sijaan.
- Kun haluat valmistaa kakun, valitse "CAKE". Käytä leivinjauhetta hiivan sijaan.
- Jos leipä, pikaleipä tai kakku ei ole vielä valmis, kypsennä sitä 1 tunnin ajan valitsemalla "BAKE".

Käyttötila: "BASIC" / "RAPID" / "FAST BAKE"

- Kun haluat valmistaa valkoisen leivän, paina kerran "MENU" -painiketta. Digitaalisessa näytössä (9) näkyy "1".
- Kun haluat valmistaa makean leivän, paina "MENU" -painiketta kaksi kertaa. Digitaalisessa näytössä (9) näkyy "2".

- Kun haluat valmistaa ranskanleivän, paina "MENU" -painiketta kolme kertaa. Digitaalisessa näytössä (9) näkyy "3".
- Kun haluat valmistaa täysjyväleivän, ruisleivän jne., paina "MENU" -painiketta neljä kertaa. Digitaalisessa näytössä (9) näkyy "4"

Huom! Jos käytät molempia leipävuokia, vasenta ja oikeaa leipävuokaa voidaan käyttää erilaisten leipien valmistamiseen.

Laitteessa on seuraavat esiasetukset:

- Vasen: "WHITE" (1) / Oikea: "WHITE" (1)
- Vasen: "WHITE" (1) / Oikea: "SWEET" (2)
- Vasen: "WHITE" (1) / Oikea: "FRENCH" (3)
- Vasen: "WHITE" (1) / Oikea: "WHEAT" (4)
- Vasen: "SWEET" (2) / Oikea: "SWEET" (2)
- Vasen: "SWEET" (2) / Oikea: "FRENCH" (3)
- Vasen: "SWEET" (2) / Oikea: "WHEAT" (4)
- Vasen: "FRENCH" (3) / Oikea: "FRENCH" (3)
- Vasen: "FRENCH" (3) / Oikea: "WHEAT" (4)
- Vasen: "WHEAT" (4) / Oikea: "WHEAT" (4)

Käyttötila: "DOUGH"

- Kun haluat valmistaa pastataikinan, paina kerran "MENU" -painiketta. Digitaalisessa näytössä (9) näkyy "1".
- Kun haluat valmistaa perinteisen taikinan, paina "MENU" -painiketta kaksi kertaa. Digitaalisessa näytössä (9) näkyy "2".
- Kun haluat valmistaa pizzataikinan, paina "MENU" -painiketta kolme kertaa. Digitaalisessa näytössä (9) näkyy "3".
- Kun haluat valmistaa bageltaikinan, paina "MENU" -painiketta neljä kertaa. Digitaalisessa näytössä (9) näkyy "4".

Huom! Jos käytät molempia leipävuokia, vasenta ja oikeaa leipävuokaa voidaan käyttää erilaisten taikinoiden valmistamiseen.

Käyttötila: "SPECIAL"

- Kun haluat valmistaa hilloa, paina kerran "MENU" -painiketta. Digitaalisessa näytössä (9) näkyy "1".
- Kun haluat valmistaa pikaleivän, paina "MENU" -painiketta kaksi kertaa. Digitaalisessa näytössä (9) näkyy "2".
- Kun haluat valmistaa kakun, paina "MENU" -painiketta kolme kertaa. Digitaalisessa näytössä (9) näkyy "3".

- Jos leipä, pikaleipä tai kakku ei ole vielä valmis, kypsennä sitä 1 tunnin ajan painamalla "MENU" -painiketta neljä kertaa. Digitaalisessa näytössä (9) näkyy "4".

Huom! Jos käytät molempia leipävuokia, vasenta ja oikeaa leipävuokaa voidaan käyttää eri käyttötiloihin.

Huom! Jos viimeinen asetus on saavutettu, asetusta voidaan säätää edelleen. Siirry ensimmäiseen asetukseen painamalla "MENU".

Kypsennysvärin asetus (kuva B)

Kypsennysväri voidaan asettaa "COLOR" -painikkeella (14). Kypsennysväri voidaan asettaa seuraaviin asetuksiin:

- Paina "COLOR" 1x asettaaksesi keskisuuren kypsennysvärin. Digitaalisessa näytössä (9) näkyy "MEDIUM".
- Paina "COLOR" 2x asettaaksesi alhaisen kypsennysvärin. Digitaalisessa näytössä (9) näkyy "LIGHT".
- Paina "COLOR" 3x asettaaksesi tumman kypsennysvärin. Digitaalisessa näytössä (9) näkyy "DARK".

Huom! Kypsennysväri voidaan asettaa ainoastaan seuraavissa käyttötiloissa: "BASIC" / "RAPID".

Huom! Jos käytät molempia leipävuokia, vasempaan ja oikeaan leipävuokaan voidaan asettaa eri kypsennysvärit. Laitteessa on seuraavat esiasetukset:

- Vasen: "MEDIUM" / Oikea: "MEDIUM"
- Vasen: "MEDIUM" / Oikea: "LIGHT"
- Vasen: "MEDIUM" / Oikea: "DARK"
- Vasen: "LIGHT" / Oikea: "MEDIUM"
- Vasen: "LIGHT" / Oikea: "LIGHT"
- Vasen: "LIGHT" / Oikea: "DARK"
- Vasen: "DARK" / Oikea: "MEDIUM"
- Vasen: "DARK" / Oikea: "LIGHT"
- Vasen: "DARK" / Oikea: "DARK"

Huom! Jos viimeinen asetus on saavutettu, asetusta voidaan säätää edelleen. Siirry ensimmäiseen asetukseen painamalla "COLOR".

Ajan säätö (kuva B)

Valmistusprosessia voidaan viivyttää käyttämällä "TIMER" -painiketta (15) (maks. 13 tuntia).

Varoitus! Älä viivytä valmistusprosessia, jos tuotteessa on pilaantuvia ainesosia (kananmunat, juusto, tuore maito, jne.).

Huom! Aika voidaan asettaa ainoastaan seuraavissa käyttötiloissa: "BASIC" / "RAPID".

- Lisää aikaa 10 minuutin verran painamalla painiketta "A". Pidä painiketta alhaalla prosessin kiihdyttämiseksi.
- Vähennä aikaa 10 minuutin verran painamalla painiketta "B". Pidä painiketta alhaalla prosessin kiihdyttämiseksi.

Esimerkki:

- Tällä hetkellä kello on 19:30.
- Viivytetty päättymisaika on klo 8:00.
- Viivytetyn päättymisaajan ja tämän hetkisen kellonajan välinen ero on 12,5 tuntia.
- Paina "TIMER" -painiketta, kunnes digitaalisessa näytössä (9) näkyy "12:30".

Valmistusprosessin käynnistys ja pysäytys (kuva B)

Valmistusprosessit tulee käynnistää ja pysäyttää painamalla "START/STOP" -painiketta (16).

- Jos valmistusprosessi on asetettu, käynnistä se painamalla "START/STOP" -painiketta.
- Jos valmistusprosessi on käynnissä, pysäytä se painamalla "START/STOP" -painiketta, kunnes äänimerkki kuuluu.

Käyttö (kuva A, B & C)

Huomio!

- Anna uunitilan (4) jäähtyä kokonaan ennen leivän valmistamista.
- Pidä kansi (2) aina suljettuna käytön aikana.
- Asenna taikinasekoitin (8) leipävuoaan (6) alaosassa olevaan karaan (17).
- Aseta ainekset leipävuokaan (6) vaaditussa järjestyksessä. Lisää tarvittaessa aineksia mittakuppia tai mittalusikkaa käyttäen.

- Avaa kansi (2) kannen kahvaa (3) käyttäen.
- Aseta leipävuoka (6) uunitilan (4) pohjalle.
- Sulje kansi (5) kannen kahvaa (3) käyttäen.
- Aseta pistoke verkkovirtalähteeseen.
- Valitse leipävuokat (6) "LEFT/RIGHT" -painikkeella (10).
- Aseta käyttötila "MODE SELECT" -painikkeella (11).
- Aseta tuotetyyppi "MENU" -painikkeella (13).
- Aseta kypsennysväri "COLOR" -painikkeella (14).
- Aseta tarvittaessa aika "TIMER" -painikkeella (15).
- Paina "START/STOP" -painiketta (16) prosessin käynnistämiseksi. Prosessin aikana digitaalisessa näytössä (9) näkyy kuluva aika.
- Jos prosessi suoritetaan loppuun, laitteesta kuuluu merkkiäänä.
- Laite säilyttää tuotteen lämpimänä enintään 60 minuutin ajan. Pysäytä prosessi painamalla "START/STOP" -painiketta (16), kunnes äänimerkki kuuluu.

Huom! Laite ei säilytä tuotetta lämpimänä käyttötilassa "DOUGH" ja tuotetyypeissä "JAM" ja "CAKE".

- Irrota pistoke verkkovirtalähteestä.
- Poista leipävuoka (6) uunitilasta (4) leipävuoaan kahvaa (7) käyttäen.
- Poista leipä leipävuosta (6). Käytä tarvittaessa kumi- tai muovilastaa.
- Toimi seuraavasti:
 - Jos taikinasekoitin jää leipävuokaan, täytä leipävuoka kuumalla vedellä ja poista taikinasekoitin.
 - Jos taikinasekoitin jää leipään, poista se jotakin välinettä (ei kuitenkaan metallista) käyttäen.

Huomio! Älä poista taikinasekoitinta teräviä tai metallivälineitä käyttäen.

Käyttöön liittyviä vinkkejä

- Varmista, että ruoka-aineksien laatu on hyvä ja että niiden lämpötila vastaa huonelämpötilaa.
- Aseta laite vakaalle ja tasaiselle alustalle.

- Aseta ainekset leipävuokaan vaaditussa järjestyksessä:
 - Aseta nesteet leipävuokaan.
 - Aseta leipävuokaan pieni määrä jauhoa.
 - Aseta kiinteät aineet leipävuokaan.
 - Aseta leipävuokaan loput jauhoista. Varmista, että kiinteät aineet ovat peittyneet jauhosta.
 - Aseta hiiva leipävuokaan.
- Käytä mieluiten leivän valmistukseen tarkoitettua jauhoa. Jos käytät raskasta jauhoa (vehnä-, ruis-, maissijauho, jne.), leipä nousee vähemmän kuin kevyitä jauhoja käytettäessä. Käytä oikeaa jauhomäärää. Käytä tarvittaessa keittiövaakaa jauhomäärän mittaukseen.
- Käytä oikeaa hiivamäärää. Käytä kuivahiivaa leivinjauheen sijaan. Jos käytät tuorehiivaa, käytä kolmikertainen määrä hiivaa kuivahiivaan verrattuna ja liuota hiiva pienen määrään haaleaa vettä. Varmista, ettei kuivahiiva pääse kosketuksiin veteen, maitoon, suolaan tai sokeriin.
- Käytä haaleaa vettä. Jos mahdollista, käytä hanavettä. Jos käytät kananmunia, säre kananmunat ja lisää ne veteen.
- Jos käytät maitoa, käytä tuoretta maitoa tai maitojauhetta. Jos käytät maitojauhetta, lisää jauheeseen vaadittu määrä vettä. Jos haluat lisätä tuoreeseen maitoon vettä, maidon ja veden kokonaismäärän on vastattava reseptissä mainittua määrää.
- Jos käytät sokeria, käytä mieluiten valkosokeria, ruokosokeria tai hunajaa. Älä käytä puhdistettua sokeria tai sokeripaloja.
- Jos käytät suolaa, hiiva nostattaa enemmän ja leivässä tulee olemaan enemmän makua.
- Jos käytät voita tai öljyä, leivästä tulee pehmeämpää ja siinä tulee olemaan enemmän makua. Jos käytät voita, leikkaa voi paloiksi tai anna sen pehmentyä.
- Pidä kansi suljettuna käytön aikana.
- Jos prosessi on suoritettu loppuun, poista leipävuoka laitteesta patalappuja käyttäen ja poista leipä leipävuosta.

- Anna leivän jäähtyä ennen sen leikkaamista siivuiksi. Jos haluat nauttia lämpimää leipää, leikkaa leipä 2,5 cm paksuisiin siivuihin.
- Leikkaa leipä siivuiksi hammastettua leipäveistä tai sähkötoimista veistä käyttäen.
- Säilytä leipä tiiviissä säiliössä niin, että se pysyy tuoreena mahdollisimman pitkään (n. 2 päivää). Jos leipä sisältää kananmunia, se tulee kuluttaa samana päivänä. Jos leipä ei sisällä voita tai öljyä, se tulee kuluttaa samana päivänä. Älä säilytä leipää jääkaapissa.
- Jos haluat pakastaa leivän, aseta se pakastepussiin ennen pakastimeen asetusta.

Virheviestit

- Jos uunitilan lämpötila ylittää 50 °C, digitaalisessa näytössä näkyy "E01". Laite ei toimi ennen kuin se on jäähtynyt.
- Jos uunitilan lämpötila alittaa -10 °C, digitaalisessa näytössä näkyy "E00". Laite ei toimi ennen kuin se on lämmennyt.

Reseptejä

Tähän reseptiluetteloon on kerätty pieni määrä reseptejä, jotka on suunniteltu erityisesti laitetta varten. Katso muita reseptejä leipäkoneiden keittokirjasta.

Leipäreseptejä

Huom! Alla olevien reseptien ainekset ja määrät soveltuvat seuraavaan käyttötilaan: "BASIC". Samojen reseptien muut ainekset ja määrät soveltuvat seuraaviin käyttötiloihin: "RAPID" / "FAST BAKE".

Valkoinen leipä

Ainekset	Määrä
Gluteenia sisältävä jauho	2,25 kuppia
Kuivahiiva	1.25 tl
Suola	1 tl
Sokeri	1,5 rkl
Rasvaton maitojauhe	1 rkl
Öljy	1 rkl
Vesi	0,75 kuppi + 1 rkl

Huom! Valitse seuraava tuotetyyppi: "WHITE".

Maissileipä

Ainekset	Määrä
Gluteenia sisältävä jauho	2 kuppia
Maissijauho	0,25 kuppi
Kuivahiiva	1,5 tl
Suola	1 tl
Sokeri	2 rkl
Rasvaton maitojauhe	0,75 kuppi
Öljy	2 rkl
Kananmuna	1
Vesi	0,75 kuppi + 1 rkl

Huom! Valitse seuraava tuotetyyppi: "WHITE".

Pähkinäleipä

Ainekset	Määrä
Gluteenia sisältävä jauho	2 kuppia
Kuivahiiva	1,5 tl
Suola	1 tl
Sokeri	1,5 rkl
Rasvaton maitojauhe	1 rkl
Öljy	1 rkl
Saksanpähkinät (rouhe)	0,33 kuppi
Vesi	0,75 kuppi

Huom! Valitse seuraava tuotetyyppi: "SWEET".

Ranskanleipä

Ainekset	Määrä
Gluteenia sisältävä jauho	2,25 kuppia
Kuivahiiva	1,25 tl
Suola	1 tl
Sokeri	1 rkl
Öljy	1 rkl
Vesi	0,75 kuppi + 2 rkl

Huom! Valitse seuraava tuotetyyppi: "FRENCH".

Täysjyväleipä

Ainekset	Määrä
Täysjyväjauho	2,25 kuppia
Kuivahiiva	2,25 tl
Suola	1 tl
Ruokosokeri	2 rkl
Öljy	2 rkl
Vesi	0,75 kuppi

Huom! Valitse seuraava tuotetyyppi: "WHEAT".

Gluteenittomat leipäreseptit
Gluteeniton ruokavalio on suositeltavaa henkilöille, joilla on keliakia (gluteenienteropatia) ja vilja-allergia. Gluteeniton ruokavalio ei sisällä mitään gluteenia sisältäviä viljoja (vehnä, ruis, ohra, jne.). Gluteenittomassa ruokavaliossa ei myöskään ole gluteenia lisäaineen muodossa, kuten aromina, stabilointi- tai sakeuttamisaineena. Joissakin gluteenittomissa ruokavalioissa ei lisäksi ole kauraa.

Huom! Käytä alla oleviin resepteihin seuraavaa käyttötilaa: "FAST BAKE".

Valkoinen leipä

Ainekset	Määrä
Valkoinen riisijauho	1,5 kuppia
Soijajauho	2 rkl
Perunajauho	0,5 kuppi
Tapiokajauho	1 tl
Xanthan-kumi	1 tl
Pikahiiva	1,5 tl
Suola	1 tl
Sokeri	2 rkl
Rasvaton maitojauhe	6 rkl
Öljy	2 rkl
Siiderietikka	0,5 tl
Kananmuna (XL)	2
Vesi	0,5 kuppi + 3 rkl

Huom! Valitse seuraava tuotetyyppi: "WHITE".

Maissileipä

Ainekset	Määrä
Valkoinen riisijauho	1,5 kuppia
Tapiokajauho	2 rkl
Maissijauho	0,75 kuppi
Xanthan-kumi	1 tl
Pikahiiva	1,5 tl
Suola	1 tl
Ruokosokeri	4 tl
Rasvaton maitojauhe	6 rkl
Öljy	2 rkl
Siiderietikka	0,5 tl

Kananmuna (XL)	2
Vesi	0,5 kuppi + 6 rkl

Huom! Valitse seuraava tuotetyyppi: "WHITE".

Pähkinäleipä

Ainekset	Määrä
Valkoinen riisijauho	1,5 kuppia
Perunajauho	0,5 kuppi
Tapiokajauho	0,25 kuppi
Xanthan-kumi	1 tl
Pikahiiva	1,5 tl
Suola	1 tl
Sokeri	2 rkl
Rasvaton maitojauhe	0,5 rkl
Öljy	2 rkl
Siiderietikka	0,5 tl
Sitruunan kuori	1,5 tl
Kananmuna (XL)	2
Vesi	0,75 kuppi + 2 rkl

Huom! Valitse seuraava tuotetyyppi: "WHITE".

Taikinareseptit

Huom! Käytä alla oleviin resepteihin seuraavaa käyttötilaa: "DOUGH".

Pastataikina

Ainekset	Määrä
Monikäyttöinen jauho	1 kuppi
Mannasuurimo	0,5 kuppi
Suola	0,5 tl
Oliiviöljy	1 rkl
Kananmuna (vatkattu)	1
Vesi	0,25 kuppi

Huom! Valitse seuraava tuotetyyppi: "PASTA".

Pizzataikina

Ainekset	Määrä
Gluteenia sisältävä jauho	2,25 kuppia
Kuivahiiva	1 tl
Suola	0,5 tl
Sokeri	1 rkl
Oliiviöljy	1 rkl
Vesi	0,75 kuppi

Huom! Valitse seuraava tuotetyyppi: "PIZZA".

Bageltaikina

Ainekset	Määrä
Gluteenia sisältävä jauho	2 kuppia
Kuivahiiva	2,25 tl
Suola	1 tl
Sokeri	2 rkl
Vesi	0,75 kuppi

Huom! Valitse seuraava tuotetyyppi: "BAGEL".

Hilloreseptit

Huom! Käytä alla oleviin resepteihin seuraavaa käyttötilaa: "SPECIAL".

Mansikkahillo

Ainekset	Määrä
Pakastemansikka (sulatettu, murskattu)	
225 g	
Mansikka (tuore)	2 kuppia
Kuiva pektiini	0,5 pakkaus
Sokeri	0,75 kuppi
Sitruunameh1,5 tl	

Huom! Valitse seuraava tuotetyyppi: "JAM".

Pikaleipäreseptit

Huom! Käytä alla oleviin resepteihin seuraavaa käyttötilaa: "SPECIAL".

Nopea muffin

Ainekset	Määrä
Monikäyttöinen jauho	1,25 kuppia
Leivinjauho	2 tl
Vaniljauute	0,5 tl
Suola	0,25 tl
Sokeri	6 rkl
Rasvaton maitojauhe	2 rkl
Voi (pehmeä)	0,5 kuppi
Kananmuna (XL)	2

Huom! Valitse seuraava tuotetyyppi: "QUICK BREAD".

Nopea rusinaleipä

Ainekset	Määrä
Monikäyttöinen jauho	1,25 kuppia
Leivinjauho	2 tl
Vaniljauute	0,5 tl
Suola	0,25 tl

Sokeri	6 rkl
Maito	0,5 kuppi
Voi (pehmeä)	0,5 kuppi
Kananmuna (XL)	2
Rusinat	0,25 kuppi

Huom! Valitse seuraava tuotetyyppi: "QUICK BREAD".

Kakkureseptit

Huom! Käytä alla oleviin resepteihin seuraavaa käyttötilaa: "SPECIAL".

Normaali kakku

Ainekset	Määrä
Kakkusekoitus (mikä tahansa)	65 g
Kasvisöljy	0,33 kuppi
Kananmuna (XL)	3
Vesi	1,25 kuppia

Huom! Valitse seuraava tuotetyyppi: "CAKE".

Puhdistus ja ylläpito

Laitte on puhdistettava jokaisen käyttökerran jälkeen.

Varoitus!

- Irrota pistoke verkkovirtalähteestä ennen puhdistusta tai huoltoa ja odota, kunnes laite jäähtyy.
- Älä upota laitetta veteen tai muihin pesunesteisiin.

Huomio!

- Älä käytä voimakkaita tai kuluttavia puhdistusaineita laitteen puhdistukseen.
- Älä käytä teräviä esineitä laitteen puhdistamiseen.
- Älä käytä uunin puhdistusaineita laitteen sisäosan puhdistamiseen.
- Tarkista laite säännöllisesti mahdollisten vaurioiden varalta.
- Puhdista kannet ja uunitilat kostealla liinalla. Kuivaa kannet ja uunitilat huolellisesti.
- Puhdista leipävuoka saippuavedellä. Kuivaa leipävuoka huolellisesti.

- Puhdista taikinasekoitin saippuavedellä. Kuivaa taikinasekoitin huolellisesti.
- Jos taikinasekoittimessa on taikinan jäämiä, puhdista se puisella tai muovisella hammastikulla.
- Säilytä laitetta ja sen lisävarusteita kuivassa paikassa lasten ulottumattomissa.

Vastuuvapauslauseke

Ominaisuuksia voidaan muuttaa ilman erillistä ilmoitusta.

Parabéns!

Adquiriu um aparelho Princess. O nosso objectivo é fornecer produtos de qualidade com um design atraente e a um preço acessível. Esperamos que desfrute deste aparelho durante muitos anos.

Instruções de utilização

As instruções de utilização foram reunidas na secção correspondente. Familiarize-se com as instruções de segurança quando consultar as instruções de utilização.

Instruções de segurança

Advertência!

- Durante a utilização de aparelhos alimentados por corrente eléctrica, terá de seguir sempre as instruções básicas de segurança para reduzir o risco de incêndio, choque eléctrico e ferimentos pessoais.
- Não utilize o aparelho próximo de banheiras, chuveiros, lavatórios ou outros recipientes que contenham água.
- Leia atentamente todo o manual antes de utilizar.
- A utilização prevista para o aparelho é descrita neste manual. A utilização de qualquer acessório ou a realização de qualquer operação com este aparelho para além das recomendadas poderá resultar em risco de ferimentos pessoais.
- Guarde este manual para futura referência.
- Vigie sempre as crianças para que não brinquem com o aparelho.
- A utilização deste aparelho por crianças ou pessoas com incapacidade física, sensorial, mental ou motora, assim como a falta dos conhecimentos e experiência necessários podem criar situações de perigo. As pessoas responsáveis pela sua segurança devem facultar instruções explícitas ou supervisionar a utilização do aparelho.

Utilização

- Tenha sempre cuidado durante a utilização do aparelho.
- Tenha cuidado com as peças quentes.

A superfície pode aquecer quando o aparelho está a ser utilizado.

- Proteja sempre o aparelho de água ou humidade excessiva.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas. Não utilize o aparelho com os pés descalços.
- Oriente cuidadosamente o cabo de alimentação de modo a garantir que não fica pendurado na extremidade de uma bancada de trabalho e que não pode ser acidentalmente pisado ou puxado.
- Nunca puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada. Mantenha o cabo de alimentação afastado de calor, óleo e extremidades afiadas.
- Não retire qualquer peça ou acessório com a ficha ligada na tomada. Desligue sempre primeiro a ficha da tomada.
- Se o cabo de alimentação se danificar durante a utilização, desligue imediatamente a ficha da tomada. Não toque no cabo de alimentação antes de desligar a ficha da tomada.
- Desligue a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar e antes de limpar e proceder à manutenção.

Segurança de terceiros

- Não permita a utilização do aparelho por crianças ou qualquer pessoa não familiarizada com estas instruções.
- Não permita que crianças ou animais se aproximem da área de trabalho. Não permita que crianças ou animais toquem no aparelho ou no cabo de alimentação. É necessária supervisão sempre que o aparelho seja utilizado próximo de crianças.

Após a utilização

- Desligue a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer antes de o deixar sem vigilância e antes de substituir, limpar ou inspecionar quaisquer peças do mesmo.
- Quando não estiver a utilizar o aparelho, guarde-o num local seco. Certifique-se de que as crianças não têm acesso a aparelhos armazenados.

Inspeção e reparações

- Antes de utilizar, verifique se o aparelho possui peças danificadas ou com defeito. Inspeccione o aparelho quanto a peças partidas, danos em interruptores e outras condições que possam afectar o seu funcionamento.
- Não utilize o aparelho se este possuir qualquer peça danificada ou com defeito.
- Solicite a reparação ou substituição de qualquer peça danificada ou com defeito a um agente autorizado. Nunca tente retirar ou substituir você mesmo qualquer peça.
- Antes de utilizar, verifique se o cabo de alimentação apresenta desgaste ou danos.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados ou apresentarem defeitos. Se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados ou apresentarem defeitos, deverão ser substituídos pelo fabricante ou um agente autorizado.

Instruções de segurança para máquinas de pão

- Antes de utilizar, assegure-se de que a voltagem de rede corresponde à indicada na placa de identificação do aparelho.
- Ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra. Se necessário, utilize um cabo de extensão com ligação à terra de diâmetro adequado (pelo menos, 3 x 1 mm²).
- Para uma maior protecção, instale um dispositivo de corrente residual (RCD) com uma corrente de funcionamento nominal residual que não exceda 30 mA.
- O aparelho não permite o controlo através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Certifique-se de que não entra água nos pinos de contacto das fichas do cabo de alimentação e do cabo de extensão.
- Desenrole sempre totalmente o cabo de alimentação e o cabo de extensão.
- Não utilize o aparelho no exterior.
- Não utilize o aparelho em ambientes húmidos.
- Certifique-se de que o aparelho não entra em contacto com materiais inflamáveis.

- Mantenha o aparelho afastado de fontes de calor.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e plana.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície resistente ao calor e aos salpicos.
- Não coloque o aparelho sobre uma placa de cocção.
- Certifique-se de que existe espaço suficiente à volta do aparelho para permitir a saída do calor e facultar uma ventilação adequada.
- Não cubra o aparelho. Não coloque objectos sobre o aparelho.
- Tenha sempre cuidado ao tocar no aparelho. Utilize luvas de forno, caso tenha de tocar no aparelho durante ou imediatamente após a sua utilização.
- Os elementos de aquecimento aquecem muito durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento quentes.
- Não toque nas peças em movimento. Não toque nem retire a cuba de pão com o aparelho ligado.
- Não desloque o aparelho enquanto estiver ligado ou quente. Desligue sempre a ficha da tomada de parede e aguarde até o aparelho arrefecer.
- Não deixe o aparelho sem supervisão durante a respectiva utilização.

Descrição (fig. A)

A sua máquina de pão 152003 Princess foi concebida para fazer pão. O aparelho é adequado apenas para utilização doméstica.

1. Painele de operações
2. Cobertura
3. Pega da cobertura
4. Compartimento de cozedura
5. Janela de visualização
6. Cuba de pão
7. Pega da cuba de pão
8. Misturadora

Utilização inicial

Preparação

- Limpe o aparelho.
Consulte "Limpeza e manutenção".

- Limpe os acessórios.
Consulte "Limpeza e manutenção".

Painel de operações (fig. A & B)

O aparelho pode ser comandado com o painel de operações (1).

Seleção das cubas de pão (fig. B)

É possível seleccionar as cubas de pão utilizando o botão "LEFT/RIGHT" (10).

- Seleccione "LEFT" para utilizar apenas a cuba esquerda.
- Seleccione "RIGHT" para utilizar apenas a cuba direita.
- Seleccione "LEFT" e "RIGHT" para utilizar a cuba esquerda e a direita.
- Prima "LEFT/RIGHT" uma vez para utilizar apenas a cuba esquerda. O visor digital (9) apresenta "LEFT".
- Prima "LEFT/RIGHT" duas vezes para utilizar apenas a cuba direita. O visor digital (9) apresenta "RIGHT".
- Prima "LEFT/RIGHT" três vezes para utilizar a cuba esquerda e a direita. O visor digital (9) apresenta "LEFT" e "RIGHT".

Nota! Poderá ainda regular a definição, mesmo quando a máquina se encontra na última regulação possível. Prima "LEFT/RIGHT" para regressar à primeira regulação possível.

Regulação do modo de cozedura (fig. B)

O modo de cozedura pode ser regulado utilizando o botão "MODE SELECT" (11).

O modo de cozedura pode ser regulado para as seguintes definições:

- Seleccione "BASIC" para cozer pão em menos de 3 horas. Utilize fermento de padeiro normal para o modo de cozedura.
- Seleccione "RAPID" para cozer pão em menos de 2 horas. Utilize fermento de padeiro rápido para o modo de cozedura.
- Seleccione "FAST BAKE" para cozer pão em menos de 1 hora. Utilize fermento de padeiro rápido para o modo de cozedura.
- Seleccione "DOUGH" para preparar massa.
- Seleccione "SPECIAL" para preparar produtos sem fermento.

- Prima "MODE SELECT" uma vez para cozer pão em menos de 3 horas. O indicador do modo de cozedura (12) indica "BASIC".
- Prima "MODE SELECT" duas vezes para cozer pão em menos de 2 horas. O indicador do modo de cozedura (12) indica "RAPID".
- Prima "MODE SELECT" três vezes para cozer pão em menos de 1 hora. O indicador do modo de cozedura (12) indica "FAST BAKE".
- Prima "MODE SELECT" quatro vezes para preparar massa. O indicador do modo de cozedura (12) indica "DOUGH".
- Prima "MODE SELECT" cinco vezes para preparar produtos sem fermento. O indicador do modo de cozedura (12) indica "SPECIAL".

Nota! Poderá ainda regular a definição, mesmo quando a máquina se encontra na última regulação possível. Prima "MODE SELECT" para regressar à primeira regulação possível.

Regulação do tipo de cozedura (fig. B)

É possível definir o tipo de cozedura utilizando o botão "MENU" (13). É possível regular o tipo de cozedura para as seguintes definições:

- Seleccione "WHITE" para cozer pão branco.
- Seleccione "SWEET" para cozer pão doce.
- Seleccione "FRENCH" para cozer pão francês.
- Seleccione "WHEAT" para cozer pão integral, pão de centeio, etc.
- Seleccione "PASTA" para preparar massa para lasanha, esparguete, etc.
- Seleccione "DOUGH" para preparar massa tradicional.
- Seleccione "PIZZA" para preparar massa para pizza.
- Seleccione "BAGEL" para preparar massa para regueifa.
- Seleccione "JAM" para preparar compota.
- Seleccione "QUICK BREAD" para cozer pão rapidamente. Utilize fermento em pó em vez de fermento de padeiro.

- Selezionare "CAKE" para cozer um bolo. Utilize fermento em pó em vez de fermento de padreiro.
- Selezionare "BAKE" para cozer durante apenas 1 hora quando o pão, o pão rápido ou o bolo ainda não está totalmente cozido.

Modo de cozedura: "BASIC" / "RAPID" / "FAST BAKE"

- Prima "MENU" uma vez para cozer pão branco. O visor digital (9) apresenta "1".
- Prima "MENU" duas vezes para cozer pão doce. O visor digital (9) apresenta "2".
- Prima "MENU" três vezes para cozer pão francês. O visor digital (9) apresenta "3".
- Selezionare "MENU" quatro vezes para cozer pão integral, pão de centeio, etc. O visor digital (9) indica "4".

Nota! Se estiver a utilizar ambas as cubas de pão, a cuba esquerda e a direita podem ser utilizadas para preparar tipos de pão diferentes. O aparelho possui as seguintes combinações predefinidas:

- Esquerda: "WHITE" (1) / Direita: "WHITE" (1)
- Esquerda: "WHITE" (1) / Direita: "SWEET" (2)
- Esquerda: "WHITE" (1) / Direita: "FRENCH" (3)
- Esquerda: "WHITE" (1) / Direita: "WHEAT" (4)
- Esquerda: "SWEET" (2) / Direita: "SWEET" (2)
- Esquerda: "SWEET" (2) / Direita: "FRENCH" (3)
- Esquerda: "SWEET" (2) / Direita: "WHEAT" (4)
- Esquerda: "FRENCH" (3) / Direita: "FRENCH" (3)
- Esquerda: "FRENCH" (3) / Direita: "WHEAT" (4)
- Esquerda: "WHEAT" (4) / Direita: "WHEAT" (4)

Modo de cozedura: "DOUGH"

- Prima "MENU" uma vez para preparar massa para lasanha, esparguete, etc. O visor digital (9) apresenta "1".
- Prima "MENU" duas vezes para preparar massa tradicional. O visor digital (9) apresenta "2".

- Prima "MENU" três vezes para preparar massa para pizza. O visor digital (9) apresenta "3".
- Prima "MENU" quatro vezes para preparar massa para regueifa. O visor digital (9) apresenta "4".

Nota! Se estiver a utilizar ambas as cubas de pão, a cuba esquerda e a direita podem ser utilizadas para preparar tipos de massa diferentes.

Modo de cozedura: "SPECIAL"

- Prima "MENU" uma vez para preparar compota. O visor digital (9) apresenta "1".
- Prima "MENU" duas vezes para cozer pão rápido. O visor digital (9) apresenta "2".
- Prima "MENU" três vezes para cozer um bolo. O visor digital (9) apresenta "3".
- Prima "MENU" quatro vezes para cozer durante apenas 1 hora quando o pão, o pão rápido ou o bolo ainda não está totalmente cozido. O visor digital (9) apresenta "4".

Nota! Se estiver a utilizar ambas as cubas de pão, a cuba esquerda e a direita não podem ser utilizadas para diferentes modos de cozedura.

Nota! Poderá ainda regular a definição, mesmo quando a máquina se encontra na última regulação possível. Prima "MENU" para regressar à primeira regulação possível.

Regulação da cor de tostagem (fig. B)

A cor de tostagem pode ser regulada utilizando o botão "COLOR" (14). A cor de tostagem pode ser regulada para as seguintes definições:

- Prima "COLOR" 1x para definir uma cor de tostagem média. O visor digital (9) apresenta "MEDIUM".
- Prima "COLOR" 2x para definir uma leve cor de tostagem. O visor digital (9) apresenta "LIGHT".
- Prima "COLOR" 3x para definir uma cor de tostagem escura. O visor digital (9) apresenta "DARK".

Nota! Só é possível regular a cor de tostagem com os seguintes modos de cozedura: "BASIC" / "RAPID".

Nota! Se estiver a utilizar ambas as cubas de pão, a cuba esquerda e a direita podem ser reguladas para diferentes cores de tostagem. O aparelho possui as seguintes combinações predefinidas:

- Esquerda: "MEDIUM" / Direita: "MEDIUM"
- Esquerda: "MEDIUM" / Direita: "LIGHT"
- Esquerda: "MEDIUM" / Direita: "DARK"
- Esquerda: "LIGHT" / Direita: "MEDIUM"
- Esquerda: "LIGHT" / Direita: "LIGHT"
- Esquerda: "LIGHT" / Direita: "DARK"
- Esquerda: "DARK" / Direita: "MEDIUM"
- Esquerda: "DARK" / Direita: "LIGHT"
- Esquerda: "DARK" / Direita: "DARK"

Nota! Poderá ainda regular a definição, mesmo quando a máquina se encontra na última regulação possível. Prima "COLOR" para regressar à primeira regulação possível.

Ajuste do tempo (fig. B)

O processo de cozedura pode ser retardado utilizando o botão "TIMER" (15) (máx. 13 horas).

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

Nota! Só é possível regular a hora com os seguintes modos de cozedura: "BASIC" / "RAPID".

- Prima o botão "A" para aumentar a hora em 10 minutos. Mantenha o botão premido para acelerar o processo.
- Prima o botão "B" para reduzir a hora em 10 minutos. Mantenha o botão premido para acelerar o processo.

Exemplo:

- A hora actual é 7:30 p.m.
- A hora de conclusão retardada é 8 a.m.
- A diferença entre a hora de conclusão retardada e a hora actual é de 12,5 horas.
- Prima "TIMER" até o visor digital (9) apresentar "12:30".

Iniciação e paragem do processo de cozedura (fig. B)

O botão "START/STOP" (16) deve ser utilizado para iniciar e parar o processo de cozedura.

- Depois de definido o processo de cozedura, prima o botão "START/STOP" para iniciar o processo.
- Se o processo de cozedura estiver em curso, prima o botão "START/STOP" até soar um avisador acústico para parar o processo.

Utilização (fig. A, B & C)

Atenção!

- Deixe o compartimento de cozedura (4) arrefecer completamente antes de fazer pão.
- Mantenha sempre a cobertura (2) fechada durante a utilização.
- Monte a misturadora (8) no fuso (17) na parte inferior da cuba de pão (6).
- Coloque os ingredientes na cuba de pão (6) na ordem devida. Se necessário, utilize um copo de medição ou uma colher de medição para adicionar os ingredientes.
- Abra a cobertura (2) utilizando a respectiva pega (3).
- Coloque a cuba de pão (6) na parte inferior do compartimento de cozedura (4).
- Feche a cobertura (5) utilizando a pega da cobertura (3).
- Insira a ficha na tomada de parede.
- Selecione as cubas de pão (6) utilizando o botão "LEFT/RIGHT" (10).
- Regule o modo de cozedura utilizando o botão "MODE SELECT" (11).
- Regule o tipo de cozedura utilizando o botão "MENU" (13).
- Regule a cor de tostagem utilizando o botão "COLOR" (14).
- Se necessário, ajuste a hora com o botão "TIMER" (15).
- Prima o botão "START/STOP" (16) para iniciar o processo. O visor digital (9) faz a contagem decrescente durante o processo.
- Se o processo for concluído, um avisador acústico irá emitir um sinal sonoro para indicar o fim do processo.
- O aparelho manterá os alimentos quentes durante um máximo de 60 minutos. Prima o botão "START/STOP" (16) até soar um avisador acústico para parar o processo.

Nota! O aparelho não manterá os alimentos quentes no modo de cozedura "DOUGH" e nos tipos de cozedura "JAM" e "CAKE".

- Retire a ficha da tomada de parede.
- Coloque a cuba de pão (6) do compartimento de cozedura (4) 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.
- Realize uma das seguintes acções:
 - Se a misturadora permanecer na cuba de pão, encha a cuba com água quente para retirar a misturadora.
 - Se a misturadora permanecer no pão, utilize um objecto não metálico para retirar a misturadora.

Atenção! Não utilize objectos pontiagudos ou metálicos para remover a misturadora.

Sugestões de utilização

- 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.
- 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.
 - Coloque o fermento na cuba de pão.
- 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 activo 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 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 deve 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 derreta.
- Mantenha a cobertura fechada durante o processo.
- Depois de concluído o processo, utilize luvas de forno para remover a cuba de pão do aparelho e o pão da respectiva 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 eléctrica 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, deverá ser consumido no mesmo dia. Se o pão não tiver manteiga nem óleo, deverá 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.

Mensagens de erro

- Se a temperatura no compartimento de cozedura for superior a 50 °C, o visor digital irá apresentar "E01". O aparelho não funcionará até arrefecer.
- Se a temperatura no compartimento de cozedura for inferior a -10 °C, o visor digital irá apresentar "E00". O aparelho não funcionará até aquecer.

Receitas

Esta lista de receitas oferece uma pequena descrição geral de receitas especificamente criadas para o aparelho. Para outras receitas, consulte um livro de receitas para máquinas de pão.

Receitas de pão

Nota! Os ingredientes e quantidades indicados nas receitas que se seguem aplicam-se ao modo de cozedura seguinte: "BASIC". Poder-se-ão aplicar outros ingredientes e quantidades para as mesmas receitas nos modos de cozedura seguintes: "RAPID" / "FAST BAKE".

Pão branco

Ingredientes	Quantidade
Farinha com elevado teor de glúten	2,25 copos
Fermento de padeiro activo	
desidratado	1,25 colher de chá
Sal	1 colher de chá
Açúcar	1,5 colheres de sopa
Leite em pó desnatado	1 colheres de sopa
Óleo	1 colheres de sopa
Água	0,75 copo + 1 colher de sopa

Nota! Selecciono o seguinte tipo de cozedura: "WHITE".

Pão de milho

Ingredientes	Quantidade
Farinha com elevado teor de glúten	2 copos
Farinha de milho	0,25 copo
Fermento de padeiro activo	
desidratado	1,5 colher de chá
Sal	1 colher de chá

Açúcar	2 colheres de sopa
Leite em pó desnatado	0,75 copo
Óleo	2 colheres de sopa
Ovos	1
Água	0,75 copo + 1 colher de sopa

Nota! Selecciono o seguinte tipo de cozedura: "WHITE".

Pão de nozes

Ingredientes	Quantidade
Farinha com elevado teor de glúten	2 copos
Fermento de padeiro activo	
desidratado	1,5 colher de chá
Sal	1 colher de chá
Açúcar	1,5 colheres de sopa
Leite em pó desnatado	1 colheres de sopa
Óleo	1 colheres de sopa
Nozes (picadas)	0,33 copo
Água	0,75 copo

Nota! Selecciono o seguinte tipo de cozedura: "SWEET".

Pão francês

Ingredientes	Quantidade
Farinha com elevado teor de glúten	2,25 copos
Fermento de padeiro activo	
desidratado	1,25 colher de chá
Sal	1 colher de chá
Açúcar	1 colheres de sopa
Óleo	1 colheres de sopa
Água	0,75 copo + 2 colheres de sopa

Nota! Selecciono o seguinte tipo de cozedura: "FRENCH".

Pão integral

Ingredientes	Quantidade
Farinha de trigo integral	2,25 copos
Fermento de padeiro activo	
desidratado	2,25 colher de chá
Sal	1 colher de chá
Açúcar amarelo	2 colheres de sopa
Óleo	2 colheres de sopa
Água	0,75 copo

Nota! Seleccione o seguinte tipo de cozedura: "WHEAT".

Receitas de pão sem glúten

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.

Nota! Utilize o modo de cozedura que se segue para as receitas abaixo: "FAST BAKE".

Pão branco

Ingredientes	Quantidade
Farinha de arroz branca	1,5 copos
Farinha de soja	2 colheres de sopa
Farinha de batata	0,5 copo
Farinha de tapioca	3 colheres de sopa
Goma xantana	1 colher de chá
Fermento de padeiro rápido	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 copo + 3 colheres de sopa

Nota! Seleccione o seguinte tipo de cozedura: "WHITE".

Pão de milho

Ingredientes	Quantidade
Farinha de arroz branca	1,5 copos
Farinha de tapioca	2 colheres de sopa
Farinha de milho	0,75 copo
Goma xantana	1 colher de chá
Fermento de padeiro rápido	1,5 colher de chá
Sal	1 colher de chá

Açúcar amarelo	4 colher 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 copo + 6 colheres de sopa

Nota! Seleccione o seguinte tipo de cozedura: "WHITE".

Pão de nozes

Ingredientes	Quantidade
Farinha de arroz branca	1,5 copos
Farinha de batata	0,5 copo
Farinha de tapioca	0,25 copo
Goma xantana	1 colher de chá
Fermento de padeiro rápido	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
Zesto de limão	1,5 colher de chá
Ovos (XL)	2
Água	0,75 copo + 2 colheres de sopa

Nota! Seleccione o seguinte tipo de cozedura: "WHITE".

Receitas de massa

Nota! Utilize o modo de cozedura que se segue para as receitas abaixo: "DOUGH".

Massa para lasanha, esparguete, etc.

Ingredientes	Quantidade
Farinha multiusos	1 copo
Farinha de sêmola	0,5 copo
Sal	0,5 colher de chá
Azeite	1 colheres de sopa
Ovos (batidos)	1
Água	0,25 copo

Nota! Seleccione o seguinte tipo de cozedura: "PASTA".

Massa para pizza

Ingredientes	Quantidade
Farinha com elevado teor de glúten	2,25 copos
Fermento de padeiro activo desidratado	1 colher de chá
Sal	0,5 colher de chá
Açúcar	1 colheres de sopa
Azeite	1 colheres de sopa
Água	0,75 copo

Nota! Seleccione o seguinte tipo de cozedura: "PIZZA".

Massa para regueifa

Ingredientes	Quantidade
Farinha com elevado teor de glúten	2 copos
Fermento de padeiro activo desidratado	2,25 colher de chá
Sal	1 colher de chá
Açúcar	2 colheres de sopa
Água	0,75 copo

Nota! Seleccione o seguinte tipo de cozedura: "BAGEL".

Receitas de compota

Nota! Utilize o modo de cozedura que se segue para as receitas abaixo: "SPECIAL".

Compota de morango

Ingredientes	Quantidade
Morangos congelados (descongelados, esmagados)	225 g
Morangos (frescos)	2 copos
Pectina seca	0,5 embalagem
Açúcar	0,75 copo
Sumo de limão	1,5 colher de chá

Nota! Seleccione o seguinte tipo de cozedura: "JAM".

Receitas de pão rápido

Nota! Utilize o modo de cozedura que se segue para as receitas abaixo: "SPECIAL".

Pão rápido tipo queque

Ingredientes	Quantidade
Farinha multiusos	1,25 copos
Fermento em pó	2 colher de chá
Extracto 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 copo
Ovos (XL)	2

Nota! Seleccione o seguinte tipo de cozedura: "QUICK BREAD".

Pão rápido com passas

Ingredientes	Quantidade
Farinha multiusos	1,25 copos
Fermento em pó	2 colher de chá
Extracto de baunilha	0,5 colher de chá
Sal	0,25 colher de chá
Açúcar	6 colheres de sopa
Leite	0,5 copo
Manteiga (amolecida)	0,5 copo
Ovos (XL)	2
Uvas passas	0,25 copo

Nota! Seleccione o seguinte tipo de cozedura: "QUICK BREAD".

Receitas de bolos

Nota! Utilize o modo de cozedura que se segue para as receitas abaixo: "SPECIAL".

Bolo normal

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

Nota! Seleccione o seguinte tipo de cozedura: "CAKE".

Limpeza e manutenção

O aparelho deve ser limpo após cada utilização.

Advertência!

- Antes de limpar ou proceder à manutenção, desligue sempre a ficha da tomada de parede e aguarde até o aparelho arrefecer.
- Não mergulhe o aparelho em água ou em quaisquer outros líquidos para limpeza.

Atenção!

- Não utilize agentes de limpeza agressivos ou abrasivos para limpar o aparelho.
- Não utilize objectos pontiagudos para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza de fornos para limpar o interior do aparelho.
- Verifique regularmente o aparelho quanto a possíveis danos.
- Limpe as coberturas e os compartimentos de cozedura com um pano húmido. Seque cuidadosamente as coberturas e os compartimentos de cozedura.
- Lave a cuba de pão em água com detergente. Seque cuidadosamente a cuba de pão.
- Lave a misturadora em água com detergente. Seque cuidadosamente a misturadora.
- Se a misturadora estiver obstruída, limpe-a com um palito de madeira ou plástico.
- Guarde o aparelho juntamente com os acessórios num local seco, longe do alcance das crianças.

Declinação de responsabilidade

Sujeito a alterações; as especificações podem ser alteradas sem aviso prévio.

Θερμά συγχαρητήρια!

Έχετε αγοράσει μια συσκευή της Princess. Στόχος μας είναι να σας παρέχουμε ποιοτικά προϊόντα με ωραίο σχεδιασμό σε οικονομικές τιμές. Ελπίζουμε να απολαύσετε τη χρήση αυτής της συσκευής για πολλά χρόνια.

Οδηγίες χρήσης

Οι οδηγίες χρήσεως έχουν συλλεχτεί στον αντίστοιχο τομέα. Εξοικειωθείτε με τις οδηγίες ασφαλείας όταν συμβουλευέστε τις οδηγίες χρήσεως.

Οδηγίες ασφαλείας

Προειδοποίηση!

- Κατά τη χρήση συσκευών που τροφοδοτούνται με ηλεκτρικό ρεύμα, θα πρέπει πάντα να λαμβάνονται υπόψη οι βασικές οδηγίες ασφαλείας για τον περιορισμό του κινδύνου πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας και σωματικών βλαβών.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε μπανιέρες, ντουσιέρες, νιπτήρες ή άλλα σκάφη που περιέχουν νερό.
- Διαβάστε με προσοχή ολόκληρο τον εγχειρίδιο οδηγιών πριν τη χρήση.
- Η ενδειγμένη χρήση περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο. Η χρήση οποιοδήποτε εξαρτήματος ή η εκτέλεση οποιαδήποτε λειτουργίας με αυτή τη συσκευή εκτός των συνιστώμενων μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο τραυματισμού.
- Φυλάξτε το εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση.
- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται πάντα κάτω από επίβλεψη για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Η χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά ή άτομα με μια σωματική, αισθητήρια, διανοητική ή κινητική ανικανότητα ή με έλλειψη απαραίτητης γνώσης και εμπειρίας μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο. Τα άτομα υπεύθυνα για την ασφάλεια τους πρέπει να δώσουν λεπτομερές οδηγίες ή να παρατηρήσουν τη χρήση της συσκευής.

Χρήση

- Προσέχετε πάντα όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

- Προσέξτε τα θερμά εξαρτήματα. Η επιφάνεια μπορεί να είναι ζεστή όταν η συσκευή λειτουργεί.
- Να φυλάσσετε πάντα τη συσκευή μακριά από το νερό ή την υπερβολική υγρασία.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είναι βρεγμένα τα χέρια σας. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν είστε ξυπόλητοι.
- Χειριστείτε με προσοχή το καλώδιο ηλεκτρικού ρεύματος να μην κρέμεται πάνω από την άκρη κάποιας επιφάνειας εργασίας ώστε να μην μπορεί να πιαστεί κατά λάθος και να μη σκοντάψετε σε αυτό.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο ρεύματος για να το αποσυνδέσετε από τη κεντρική παροχή. Φροντίστε το καλώδιο κεντρικής παροχής να παραμένει μακριά από τη θερμότητα, τα λάδια και από αιχμηρές ακμές.
- Μην αφαιρείτε κανένα μέρος ή εξάρτημα όταν το βύσμα κεντρικής παροχής είναι συνδεδεμένο στη παροχή. Να αποσυνδέσετε πάντα πρώτα το βύσμα παροχής ρεύματος από τη παροχή.
- Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος υποστεί ζημιά κατά τη χρήση του, αποσυνδέστε το βύσμα παροχής ρεύματος αμέσως από τη παροχή. Μην αγγίζετε το καλώδιο παροχής ρεύματος πριν αποσυνδέσετε το βύσμα από την παροχή.
- Αποσυνδέστε το βύσμα παροχής από τη παροχή όταν η συσκευή δεν είναι σε χρήση, πριν την συναρμολόγηση ή την αποσυναρμολόγηση και πριν το καθαρισμό και την συντήρηση.

Ασφάλεια άλλων

- Μην επιτρέπτε σε μικρά παιδιά ή σε άτομα που δεν έχουν διαβάσει το εγχειρίδιο οδηγιών να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή.
- Μην επιτρέπτε τα παιδιά ή τα ζώα να έρθουν κοντά στη περιοχή εργασίας. Μην επιτρέπτε τα παιδιά ή τα ζώα να ακουμπήσουν τη συσκευή ή το καλώδιο παροχής ρεύματος. Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε παιδιά, πρέπει να τα επιτηρείτε στενά.

Μετά τη χρήση

- Αποσυνδέστε το βύσμα παροχής από τη παροχή και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν την αφήσετε χωρίς επιτήρηση και πριν αντικαταστήσετε, καθαρίσετε ή επιθεωρήσετε οποιαδήποτε τμήματά της.
- Αποθηκεύστε τη συσκευή σε ένα στεγνό μέρος όταν δεν τη χρησιμοποιείτε. Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν έχουν πρόσβαση στις αποθηκευμένες συσκευές.

Έλεγχος και επισκευές

- Πριν τη χρήση, ελέγξτε τη συσκευή για τυχόν φθαρμένα ή ελαττωματικά εξαρτήματα. Επιθεωρήστε τη συσκευή για σπασμένα μέρη, φθορά στους διακόπτες και άλλες συνθήκες που μπορεί να επηρεάσουν τη λειτουργία.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν κάποιο εξάρτημά της έχει πάθει ζημιά ή παρουσιάζει ελάττωμα.
- Ζητήστε από εξουσιοδοτημένο συνεργείο επισκευής την επισκευή ή την αντικατάσταση όλων των φθαρμένων ή ελαττωματικών εξαρτημάτων. Μην επιχειρήσετε ποτέ να αφαιρέσετε ή να αντικαταστήσετε εξαρτήματα μόνοι σας.
- Πριν τη χρήση, ελέγξτε το καλώδιο παροχής για φθορά ή ζημιά.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο παροχής ρεύματος έχει πάθει ζημιά ή παρουσιάζει ελάττωμα. Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος έχει πάθει ζημιά ή παρουσιάζει ελάττωμα, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή κάποιο άλλο εξουσιοδοτημένο συνεργείο επισκευής.

Οδηγίες ασφαλείας για μηχανήματα παρασκευής ψωμιού

- Πριν τη χρήση, ελέγξτε πάντα ότι η τάση παροχής είναι ίδια με τη τάση στην πινακίδα χαρακτηριστικών της συσκευής.
- Συνδέστε τη συσκευή σε μια γειωμένη πρίζα. Εάν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε μια γειωμένη προέκταση καλωδίου κατάλληλου διαμέτρου (τουλάχιστον 3 x 1 mm²).
- Για πρόσθετη προστασία, εγκαταστήστε μια συσκευή υπόλοιπου ρεύματος (RCD)

με μια ονομαστική τάση λειτουργίας που δεν ξεπερνάει τα 30 mA.

- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση μέσω ενός εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού τηλεχειριζόμενου συστήματος.
- Βεβαιωθείτε ότι το νερό δεν μπορεί να μπει στα βύσματα επαφής του καλωδίου παροχής και προέκτασης.
- Να ξετυλίγετε πάντα το καλώδιο παροχής και προέκτασης.
- Αποφύγετε την χρήση της συσκευής εξωτερικά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε περιβάλλον με υγρασία.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν έρχεται σε επαφή με εύφλεκτο υλικό.
- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από πυγές θερμότητας.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια αδιαβροχη επιφάνεια που αντεχει στη θερμοκρασία.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μπί.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός χώρος γύρω από τη συσκευή για να επιτρέψετε τη θερμότητα να αποφύγει και να παρέχετε αρκετό εξαερισμό.
- Μην καλύψετε τη συσκευή. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω από τη συσκευή.
- Προσέχετε πάντα όταν ακουμπάτε την επιφάνεια. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου αν πρέπει να ακουμπήσετε τη συσκευή κατά τη λειτουργία ή αμέσως μετά τη λειτουργία.
- Τα στοιχεία θερμότητας θερμαίνονται πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης. Μην ακουμπάτε τα ζεστά στοιχεία θερμότητας.
- Μην αγγίζετε τα κινούμενα μέρη. Μην ακουμπάτε ή αφαιρείτε το σκεύος ψωμιού ενώ η συσκευή είναι σε λειτουργία.
- Μην ακουμπάτε τη συσκευή όταν είναι αναμμένη ή ακόμα ζεστή. Αφαιρέστε το βύσμα από τη πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή.
- Μην αφήνετε τη συσκευή από την προσοχή σας κατά τη χρήση.

Περιγραφή (εικ. Α)

Το μηχάνημα παρασκευής ψωμιού σας 152003 έχει σχεδιαστεί για παρασκευή ψωμιού. Η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.

1. Πίνακας λειτουργίας
2. Καπάκι
3. Λαβή κατσακιού
4. Διαμέρισμα ψησίματος
5. Παράθυρο παρακολούθησης
6. Σκεύος ψωμιού
7. Λαβή σκεύους ψωμιού
8. Αναδευτήρας ζυμώματος

Αρχική χρήση

Προετοιμασία

- Καθαρίστε τη συσκευή. Αναφερθείτε στο "Καθαρισμός και συντήρηση".
- Καθαρίστε τα εξαρτήματα. Αναφερθείτε στο "Καθαρισμός και συντήρηση".

Πίνακας λειτουργίας (εικ. Α & Β)

Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από τον πίνακα λειτουργίας (1).

Επιλογή σκευών ψωμιού (εικ. Β)

Τα σκεύη ψωμιού μπορούν να επιλεχτούν χρησιμοποιώντας το κουμπί "LEFT/RIGHT" (10).

- Διαλέξτε "LEFT" για να χρησιμοποιήσετε μόνο το αριστερό σκεύος ψωμιού.
- Διαλέξτε "RIGHT" για να χρησιμοποιήσετε μόνο το δεξί σκεύος ψωμιού.
- Διαλέξτε "LEFT" και "RIGHT" για να χρησιμοποιήσετε και το αριστερό και το δεξί σκεύος ψωμιού.
- Πατήστε "LEFT/RIGHT" 1x για να χρησιμοποιήσετε μόνο το αριστερό σκεύος ψωμιού. Η ψηφιακή οθόνη (9) δείχνει "LEFT".
- Πατήστε "LEFT/RIGHT" 2x για να χρησιμοποιήσετε μόνο το δεξί σκεύος ψωμιού. Η ψηφιακή οθόνη (9) δείχνει "RIGHT".
- Πατήστε "LEFT/RIGHT" 3x για να χρησιμοποιήσετε και το αριστερό και το δεξί σκεύος ψωμιού.

Η ψηφιακή οθόνη (9) δείχνει "LEFT" και "RIGHT".

Σημείωση! Εάν έχετε φτάσει στη τελευταία δυνατή ρύθμιση, μπορείτε ακόμη να ρυθμίσετε τη ρύθμιση. Πατήστε "LEFT/RIGHT" για να επιστρέψετε στη πρώτη δυνατή ρύθμιση.

Ρύθμιση του τρόπου ψησίματος (εικ. Β)

Ο τρόπος ψησίματος μπορεί να ρυθμιστεί χρησιμοποιώντας το κουμπί "MODE SELECT" (11). Ο τρόπος ψησίματος μπορεί να ρυθμιστεί στις παρακάτω ρυθμίσεις:

- Διαλέξτε "BASIC" για να ψήσετε ψωμί σε λιγότερα από 3 ώρες. Χρησιμοποιήστε κανονικό μαγιά για τον τρόπο ψησίματος.
- Διαλέξτε "RAPID" για να ψήσετε ψωμί σε λιγότερα από 2 ώρες. Χρησιμοποιήστε μαγιά γρήγορου φουσκώματος για τον τρόπο ψησίματος.
- Διαλέξτε "FAST BAKE" για να ψήσετε ψωμί σε λιγότερα από 1 ώρα. Χρησιμοποιήστε μαγιά γρήγορου φουσκώματος για τον τρόπο ψησίματος.
- Διαλέξτε "DOUGH" για να φτιάξετε ζύμη.
- Διαλέξτε "SPECIAL" για να φτιάξετε προϊόντα χωρίς ζύμη.
- Πατήστε "MODE SELECT" 1x για να ψήσετε ψωμί σε λιγότερα από 3 ώρες. Η ένδειξη τρόπου ψησίματος (12) δείχνει "BASIC".
- Πατήστε "MODE SELECT" 2x για να ψήσετε ψωμί σε λιγότερα από 2 ώρες. Η ένδειξη τρόπου ψησίματος (12) δείχνει "RAPID".
- Πατήστε "MODE SELECT" 3x για να ψήσετε ψωμί σε λιγότερα από 1 ώρα. Η ένδειξη τρόπου ψησίματος (12) δείχνει "FAST BAKE".
- Πατήστε "MODE SELECT" 4x για να φτιάξετε ζύμη. Η ένδειξη τρόπου ψησίματος (12) δείχνει "DOUGH".
- Πατήστε "MODE SELECT" 5x για να φτιάξετε προϊόντα χωρίς ζύμη. Η ένδειξη τρόπου ψησίματος (12) δείχνει "SPECIAL".

Σημείωση! Εάν έχετε φτάσει στη τελευταία δυνατή ρύθμιση, μπορείτε ακόμη να ρυθμίσετε τη ρύθμιση. Πατήστε "MODE SELECT" για να επιστρέψετε στη πρώτη δυνατή ρύθμιση.

Ρύθμιση τύπου ψησίματος (εικ. Β)

Ο τύπος ψησίματος μπορεί να ρυθμιστεί χρησιμοποιώντας το κουμπί "MENU" (13).

Ο τύπος ψησίματος μπορεί να ρυθμιστεί στις παρακάτω ρυθμίσεις:

- Διαλέξτε "WHITE" για να ψήσετε άσπρο ψωμί.
- Διαλέξτε "SWEET" για να ψήσετε γλυκό ψωμί.
- Διαλέξτε "FRENCH" για να ψήσετε γαλλικό ψωμί.
- Διαλέξτε "WHEAT" για να ψήσετε ψωμί με όλα τα συστατικά του σίτου, ψωμί από σίκαλη, κλπ.
- Διαλέξτε "PASTA" για να φτιάξετε ζύμη για μακαρόνια.
- Διαλέξτε "DOUGH" για να φτιάξετε παραδοσιακή ζύμη.
- Διαλέξτε "PIZZA" για να φτιάξετε ζύμη για πίτσα.
- Διαλέξτε "BAGEL" για να φτιάξετε ζύμη για κουλούρια.
- Διαλέξτε "JAM" για να φτιάξετε μαρμελάδα.
- Διαλέξτε "QUICK BREAD" για να ψήσετε γρήγορο ψωμί. Χρησιμοποιήστε σόδα μαγειρικής αντί μαγιά μαγειρικής.
- Διαλέξτε "CAKE" για να ψήσετε κέικ. Χρησιμοποιήστε σόδα μαγειρικής αντί μαγιά μαγειρικής.
- Διαλέξτε "BAKE" για να ψήσετε μόνο για 1 ώρα όταν το ψωμί, το γρήγορο ψωμί ή το κέικ δεν έχει γίνει ακόμη.

Τρόπος ψησίματος: "BASIC" / "RAPID" / "FAST BAKE"

- Πατήστε "MENU" 1x για να ψήσετε άσπρο ψωμί. Η ψηφιακή οθόνη (9) δείχνει "1".
- Πατήστε "MENU" 2x για να ψήσετε γλυκό ψωμί. Η ψηφιακή οθόνη (9) δείχνει "2".
- Πατήστε "MENU" 3x για να ψήσετε γαλλικό ψωμί. Η ψηφιακή οθόνη (9) δείχνει "3".
- Πατήστε "MENU" 4x για να ψήσετε ψωμί με όλα τα συστατικά του σίτου, ψωμί από σίκαλη, κλπ. Η ψηφιακή οθόνη (9) δείχνει "4".

Σημείωση! Εάν χρησιμοποιηθούν και τα δυο σκεύη, το αριστερό σκεύος και το δεξί σκεύος μπορούν να χρησιμοποιηθούν για διαφορετικούς τύπους ψωμιού. Η συσκευή έχει τους παρακάτω προρρυθμισμένους συνδυασμούς:

- Αριστερά: "WHITE" (1) / Δεξιά: "WHITE" (1)
- Αριστερά: "WHITE" (1) / Δεξιά: "SWEET" (2)
- Αριστερά: "WHITE" (1) / Δεξιά: "FRENCH" (3)
- Αριστερά: "WHITE" (1) / Δεξιά: "WHEAT" (4)
- Αριστερά: "SWEET" (2) / Δεξιά: "SWEET" (2)
- Αριστερά: "SWEET" (2) / Δεξιά: "FRENCH" (3)
- Αριστερά: "SWEET" (2) / Δεξιά: "WHEAT" (4)
- Αριστερά: "FRENCH" (3) / Δεξιά: "FRENCH" (3)
- Αριστερά: "FRENCH" (3) / Δεξιά: "WHEAT" (4)
- Αριστερά: "WHEAT" (4) / Δεξιά: "WHEAT" (4)

Τρόπος ψησίματος: "DOUGH"

- Διαλέξτε "MENU" 1x για να φτιάξετε ζύμη για μακαρόνια. Η ψηφιακή οθόνη (9) δείχνει "1".
- Διαλέξτε "MENU" 2x για να φτιάξετε παραδοσιακή ζύμη. Η ψηφιακή οθόνη (9) δείχνει "2".
- Διαλέξτε "MENU" 3x για να φτιάξετε ζύμη για πίτσα. Η ψηφιακή οθόνη (9) δείχνει "3".
- Διαλέξτε "MENU" 4x για να φτιάξετε ζύμη για κουλούρια. Η ψηφιακή οθόνη (9) δείχνει "4".

Σημείωση! Εάν χρησιμοποιηθούν και τα δυο σκεύη, το αριστερό σκεύος και το δεξί σκεύος μπορούν να χρησιμοποιηθούν για διαφορετικούς τύπους ζύμης.

Τρόπος ψησίματος: "SPECIAL"

- Πατήστε "MENU" 1x για να ετοιμάσετε μαρμελάδα. Η ψηφιακή οθόνη (9) δείχνει "1".
- Πατήστε "MENU" 2x για να ψήσετε γρήγορο ψωμί. Η ψηφιακή οθόνη (9) δείχνει "2".
- Πατήστε "MENU" 3x για να ψήσετε κέικ. Η ψηφιακή οθόνη (9) δείχνει "3".
- Πατήστε "MENU" 4x για να ψήσετε μόνο για 1 ώρα όταν το ψωμί, το γρήγορο ψωμί ή το κέικ δεν έχει γίνει ακόμη. Η ψηφιακή οθόνη (9) δείχνει "4".

Σημείωση! Εάν χρησιμοποιηθούν και τα δυο σκεύη, το αριστερό σκεύος και το δεξί σκεύος δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν για διαφορετικούς τύπους ψησίματος.

Σημείωση! Εάν έχετε φτάσει στη τελευταία δυνατή ρύθμιση, μπορείτε ακόμη να ρυθμίσετε τη ρύθμιση. Πατήστε "MENU" για να επιστρέψετε στη πρώτη δυνατή ρύθμιση.

Ρύθμιση χρώματος ψητού (εικ. Β)

Το χρώμα ψητού μπορεί να ρυθμιστεί χρησιμοποιώντας το κουμπί "COLOR" (14). Το χρώμα ψητού μπορεί να ρυθμιστεί στις παρακάτω ρυθμίσεις:

- Πατήστε "COLOR" 1x για να ρυθμίσετε ένα μεσαίο χρώμα ψητού. Η ψηφιακή οθόνη (9) δείχνει "MEDIUM".
- Πατήστε "COLOR" 2x για να ρυθμίσετε ένα ελαφρύ χρώμα ψητού. Η ψηφιακή οθόνη (9) δείχνει "LIGHT".
- Πατήστε "COLOR" 3x για να ρυθμίσετε ένα σκούρο χρώμα ψητού. Η ψηφιακή οθόνη (9) δείχνει "DARK".

Σημείωση! Το χρώμα ψητού μπορεί να ρυθμιστεί μόνο με τους τρόπους ψησίματος που ακολουθούν: "BASIC" / "RAPID".

Σημείωση! Εάν χρησιμοποιηθούν και τα δυο σκεύη, το αριστερό σκεύος και το δεξί σκεύος μπορούν να ρυθμιστούν σε διαφορετικά χρώματα ψητού. Η συσκευή έχει τους παρακάτω προρυθμισμένους συνδυασμούς:

- Αριστερά: "MEDIUM" / Δεξιά: "MEDIUM"
- Αριστερά: "MEDIUM" / Δεξιά: "LIGHT"
- Αριστερά: "MEDIUM" / Δεξιά: "DARK"
- Αριστερά: "LIGHT" / Δεξιά: "MEDIUM"
- Αριστερά: "LIGHT" / Δεξιά: "LIGHT"
- Αριστερά: "LIGHT" / Δεξιά: "DARK"
- Αριστερά: "DARK" / Δεξιά: "MEDIUM"
- Αριστερά: "DARK" / Δεξιά: "LIGHT"
- Αριστερά: "DARK" / Δεξιά: "DARK"

Σημείωση! Εάν έχετε φτάσει στη τελευταία δυνατή ρύθμιση, μπορείτε ακόμη να ρυθμίσετε τη ρύθμιση. Πατήστε "COLOR" για να επιστρέψετε στη πρώτη δυνατή ρύθμιση.

Ρύθμιση χρόνου (εικ. Β)

Η διαδικασία ψησίματος μπορεί να καθυστερηθεί χρησιμοποιώντας το κουμπί "TIMER" (15) (το πολύ 13 ώρες).

Προειδοποίηση! Μην καθυστερείτε την διαδικασία ψησίματος για συνταγές με φθαρτά συστατικά (αυγά, τυρί, φρέσκο γάλα, κλπ.)

Σημείωση! Ο χρόνος μπορεί να ρυθμιστεί μόνο με τους τρόπους ψησίματος που ακολουθούν: "BASIC" / "RAPID".

- Πατήστε το κουμπί "A" για να αυξήσετε την ώρα με 10 λεπτά. Κρατήστε πατημένο το κουμπί για να επιταχύνετε τη διαδικασία.
- Πατήστε το κουμπί "B" για να μειώσετε την ώρα με 10 λεπτά. Κρατήστε πατημένο το κουμπί για να επιταχύνετε τη διαδικασία.

Παράδειγμα:

- Η τρέχων ώρα είναι 7:30 μ.μ.
- Ο καθυστερημένος χρόνος τέλους είναι 8 π.μ.
- Η διαφορά ανάμεσα το καθυστερημένο χρόνο τέλους και τη τρέχων ώρα είναι 12,5 ώρες.
- Πατήστε "TIMER" μέχρι η ψηφιακή οθόνη (9) να δείξει "12:30".

Έναρξη και παύση της διαδικασίας ψησίματος (εικ. Β)

Το κουμπί "START/STOP" (16) πρέπει να χρησιμοποιηθεί για την έναρξη και παύση μιας συγκεκριμένης διαδικασίας ψησίματος.

- Εάν η διαδικασία μαγειρέματος έχει ρυθμιστεί, πατήστε "START/STOP" για να αρχίσετε τη διαδικασία.
- Εάν η διαδικασία μαγειρέματος είναι σε λειτουργία, πατήστε "START/STOP" μέχρι να ηχήσει ένας ήχος για να σταματήσετε τη διαδικασία.

Χρήση (εικ. Α, Β & C)

Προσοχή!

- Αφήστε το διαμέρισμα ψησίματος (4) να κρυώσει εντελώς πριν κάνετε ψωμί.
- Να κρατάτε πάντα το καπάκι (2) κλειστό κατά τη χρήση.
- Τοποθετήστε το αναδευτήρας ζυμώματος (8) στον άξονα (17) στο βάθος του σκεύους ψωμιού (6).
- Τοποθετήστε τα συστατικά στο σκεύος ψωμιού (6) με την απαιτούμενη σειρά. Εάν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε μια κούπα μεζούρας ή κουτάλι μεζούρας για να προσθέσετε τα συστατικά.
- Ανοίξτε το καπάκι (2) χρησιμοποιώντας τη λαβή καπακιού (3).

- Τοποθετήστε το σκεύος ψωμιού (6) στο κάτω μέρος του διαμερίσματος ψησίματος (4).
- Κλείστε το καπάκι (5) χρησιμοποιώντας τη λαβή καπακιού (3).
- Βάλτε το βύσμα στην πρίζα.
- Διαλέξτε τα σκεύη ψωμιού (6) χρησιμοποιώντας το κουμπί "LEFT/RIGHT" (10).
- Ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος χρησιμοποιώντας το κουμπί "MODE SELECT" (11).
- Ρυθμίστε τον τύπο ψησίματος χρησιμοποιώντας το κουμπί "MENU" (13).
- Ρυθμίστε το χρώμα ψητού χρησιμοποιώντας το κουμπί "COLOR" (14).
- Εάν χρειαστεί, ρυθμίστε το χρόνο χρησιμοποιώντας το κουμπί "TIMER" (15).
- Πατήστε το διακόπτη "START/STOP" (16) για να ξεκινήσει η διαδικασία. Η ψηφιακή οθόνη (9) μετράει αντίστροφα κατά τη διάρκεια διαδικασίας.
- Εάν η διαδικασία ολοκληρώνεται, θα ηχήσει ένας ήχος για να δείξει το τέλος διαδικασίας.
- Η συσκευή θα κρατήσει το φαγητό ζεστό για 60 λεπτά το πολύ. Πατήστε το διακόπτη "START/STOP" (16) μέχρι να ηχήσει ένας ήχος για να σταματήσετε τη διαδικασία.

Σημείωση! Η συσκευή δεν θα κρατήσει το φαγητό ζεστό στον τρόπο ψησίματος "DOUGH" και στους τύπους ψησίματος "JAM" και "CAKE".

- Βγάλτε το φιν από την πρίζα.
- Αφαιρέστε το σκεύος ψωμιού (6) από το διαμέρισμα ψησίματος (4) χρησιμοποιώντας τη λαβή σκεύους ψωμιού (7).
- Αφαιρέστε το ψωμί από το σκεύος ψωμιού (6). Εάν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε μια λαστιχένια ή πλαστική σπάτουλα.
- Κάντε μια από τις παρακάτω ενέργειες:
 - Εάν ο αναδευτήρας ζυμώνεται μείνει στο σκεύος ψωμιού, γεμίστε το σκεύος ψωμιού με ζεστό νερό για να το αφαιρέσετε.
 - Εάν ο αναδευτήρας ζυμώνματος μείνει στο ψωμί, χρησιμοποιήστε ένα μη-μεταλλικό αντικείμενο για να το αφαιρέσετε.

Προσοχή! Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή μεταλλικά αντικείμενα για να αφαιρέσετε τον αναδευτήρα ζυμώνματος.

Συμβουλές για τη χρήση

- Βεβαιωθείτε ότι τα συστατικά είναι καλής ποιότητας και σε θερμοκρασία δωματίου.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- Τοποθετήστε τα συστατικά στο σκεύος ψωμιού με την απαιτούμενη σειρά:
 - Τοποθετήστε τα υγρά συστατικά στο σκεύος ψωμιού.
 - Τοποθετήστε ένα μικρό ποσό αλευριού στο σκεύος ψωμιού.
 - Τοποθετήστε τα στερεά συστατικά στο σκεύος ψωμιού.
 - Τοποθετήστε το υπόλοιπο αλεύρι στο σκεύος ψωμιού. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα στερεά συστατικά έχουν σκεπαστεί με αλεύρι.
 - Τοποθετήστε μαγιά μαγειρέματος στο σκεύος ψωμιού.
- Κατά προτίμηση χρησιμοποιείτε αλεύρι για παρασκευή ψωμιού. Εάν χρησιμοποιείτε βαρύ αλεύρι (αλεύρι σίτου, αλεύρι από σίκαλη, αλεύρι σιταριού κλπ) το ψωμί θα φουσκώσει λιγότερο από το αν χρησιμοποιούσατε ανάλαφρο αλεύρι. Χρησιμοποιείτε σωστή ποσότητα αλευριού. Εάν χρειαστεί, χρησιμοποιείτε μια ζυγαριά κουζίνας για να μετρήσετε τη ποσότητα αλευριού.
- Χρησιμοποιείτε σωστή ποσότητα μαγιάς μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε στεγνό ενεργό μαγιά αντί ογκοδιασταλτικό μίγμα αλεσμένων δημητριακών και σόδας. Εάν χρησιμοποιείτε φρέσκο μαγιά, χρησιμοποιείτε τρεις φορές περισσότερα από στεγνό μαγιά και διαλύετε το μαγιά σε μικρή ποσότητα χλιαρού νερού. Βεβαιωθείτε ότι το μαγιά μαγειρέματος δεν έρχεται σε επαφή με νερό, γάλα, αλάτι ή ζάχαρη.
- Χρησιμοποιείτε χλιαρό νερό. Εάν είναι δυνατών, χρησιμοποιείτε νερό βρύσης. Εάν χρησιμοποιείτε αυγά, σπάστε τα αυγά και προσθέστε τα στο νερό.
- Εάν χρησιμοποιείτε γάλα, χρησιμοποιήστε φρέσκο γάλα ή γάλα σκόνη.

- Εάν χρησιμοποιείτε γάλα σκόνη, προσθέστε το απαιτούμενο ποσό νερού στο γάλα σκόνη. Εάν θέλετε να προσθέσετε νερό στο φρέσκο γάλα, το συνολικό ποσό γάλατος και νερού πρέπει να είναι ίδιο με το απαιτούμενο ποσό για τη συνταγή.
- Εάν χρησιμοποιείτε ζάχαρη, κατά προτίμηση χρησιμοποιείτε άσπρη ζάχαρη, μαύρη ζάχαρη ή μέλι. Μην χρησιμοποιείτε λευκή ζάχαρη ή κύβους ζάχαρης.
- Εάν χρησιμοποιείτε αλάτι, ο μαγιάς θα φουσκώσει καλύτερα και το ψωμί θα έχει περισσότερη γεύση.
- Εάν χρησιμοποιείτε βούτυρο ή λάδι, το ψωμί θα γίνει μαλακότερο και θα έχει περισσότερη γεύση. Εάν χρησιμοποιείτε βούτυρο, κόψτε το βούτυρο σε κομματάκια ή αφήστε το να μαλακώσει.
- Κρατήστε το καπάκι κλειστό κατά τη διάρκεια διαδικασίας.
- Εάν η διαδικασία ολοκληρωθεί, χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε το σκεύος ψωμιού από τη συσκευή και το ψωμί από το σκεύος ψωμιού.
- Αφήστε το ψωμί να κρυώσει πριν το κόψετε σε φέτες. Εάν θέλετε να φάτε το ψωμί ενώ ζεστό, συνιστάται να το κόβετε σε φέτες των 2,5 cm.
- Χρησιμοποιήστε ένα πριονομαχαίρι ή ηλεκτρικό μαχαίρι για να κόψετε το ψωμί σε φέτες.
- Κρατήστε το ψωμί σε ένα στεγανό δοχείο για να κρατήσετε το ψωμί φρέσκο όσο περισσότερα γίνεται (περίπου 2 ημέρες). Εάν το ψωμί περιέχει αυγά, το ψωμί πρέπει να καταναλωθεί την ίδια ημέρα. Εάν το ψωμί δεν περιέχει βούτυρο ή λάδι, το ψωμί πρέπει να καταναλωθεί την ίδια ημέρα. Μην κρατάτε το ψωμί στο ψυγείο.
- Εάν θέλετε να κρατήσετε το ψωμί στον καταψύκτη, τοποθετήστε το ψωμί σε μια σακούλα κατάψυξης πριν το τοποθετήσετε στον καταψύκτη.

Μηνηματα σφάλματος

- Εάν η θερμοκρασία στο διαμέρισμα ψησίματος είναι μεγαλύτερη από 50 °C, κ ψηφιακή οθόνη θα δείξει "E01".

- Η συσκευή δεν θα λειτουργήσει μέχρι να κρυώσει.
- Εάν η θερμοκρασία στο διαμέρισμα ψησίματος είναι μικρότερη από -10 °C, κ ψηφιακή οθόνη θα δείξει "E00". Η συσκευή δεν θα λειτουργήσει μέχρι να ζεσταθεί.

Συνταγές

Αυτή η λίστα συνταγών παρέχει μια μικρή γενική περιγραφή συνταγών που έχουν δημιουργηθεί ειδικά για τη συσκευή. Για άλλες συνταγές, αναφερθείτε σε ένα βιβλίο με συνταγές για μηχανήματα παρασκευής ψωμιού.

Συνταγές ψωμιού

Σημείωση! Τα συστατικά και οι ποσότητες για τις παρακάτω συνταγές ισχύουν για τον παρακάτω τρόπο ψησίματος: "BASIC". Άλλα συστατικά και ποσότητες για τις ίδιες συνταγές μπορεί να ισχύουν για τους παρακάτω τρόπους ψησίματος: "RAPID" / "FAST BAKE".

Άσπρο ψωμί

Συστατικά	Ποσότητα
Αλεύρι υψηλό στη γλουτένη	2,25 φλυτζάνια
Στεγνό ενεργό μαγιά	1,25 κουτάλια τσαγιού
Αλάτι	1 κουτάλια τσαγιού
Ζάχαρη	1,5 κουτάλια σούπας
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	1 κουτάλια σούπας
Λάδι	1 κουτάλια σούπας
Νερό	0,75 κύπα + 1 κουτάλι σούπας

Σημείωση! Διαλέξτε τον παρακάτω τρόπο ψησίματος: "WHITE".

Ψωμί καλαμποκιού

Συστατικά	Ποσότητα
Αλεύρι υψηλό στη γλουτένη	2 φλυτζάνια
Αλεύρι καλαμποκιού	0,25 φλυτζάνι
Στεγνό ενεργό μαγιά	1,5 κουτάλια τσαγιού
Αλάτι	1 κουτάλια τσαγιού
Ζάχαρη	2 κουτάλια σούπας
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	0,75 φλυτζάνι
Λάδι	2 κουτάλια σούπας
Αυγά	1
Νερό	0,75 κύπα + 1 κουτάλι σούπας

Σημείωση! Διαλέξτε τον παρακάτω τρόπο ψησίματος: "WHITE".

Ψωμί με καρύδια

Συστατικά	Ποσότητα
Αλεύρι υψηλό στη γλουτένη	2 φλυτζάνια
Στεγνό ενεργό μαγιά	1,5 κουτάλια τσαγιού
Αλάτι	1 κουτάλια τσαγιού
Ζάχαρη	1,5 κουτάλια σούπας
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	1 κουτάλια σούπας
Λάδι	1 κουτάλια σούπας
Καρύδια (κομμένα)	0,33 φλυτζάνι
Νερό	0,75 φλυτζάνι

Σημείωση! Διαλέξτε τον παρακάτω τρόπο ψησίματος: "SWEET".

Γαλλικό ψωμί

Συστατικά	Ποσότητα
Αλεύρι υψηλό στη γλουτένη	2,25 φλυτζάνια
Στεγνό ενεργό μαγιά	1,25 κουτάλια τσαγιού
Αλάτι	1 κουτάλια τσαγιού
Ζάχαρη	1 κουτάλια σούπας
Λάδι	1 κουτάλια σούπας
Νερό	0,75 κούπα + 2 κουτάλια σούπας

Σημείωση! Διαλέξτε τον παρακάτω τρόπο ψησίματος: "FRENCH".

Ψωμί με όλα τα συστατικά του σίτου

Συστατικά	Ποσότητα
Αλεύρι με όλα τα συστατικά του σίτου	2,25 φλυτζάνια
Στεγνό ενεργό μαγιά	2,25 κουτάλια τσαγιού
Αλάτι	1 κουτάλια τσαγιού
Μαύρη ζάχαρη	2 κουτάλια σούπας
Λάδι	2 κουτάλια σούπας
Νερό	0,75 φλυτζάνι

Σημείωση! Διαλέξτε τον παρακάτω τρόπο ψησίματος: "WHEAT".

Συνταγές ψωμιού χωρίς γλουτένη
Η δίαιτα χωρίς γλουτένη συνιστάται για άτομα που υποφέρουν από δυσανεξία στη γλουτένη (εντεροπάθεια εκ γλουτένης) και αλλεργία από σιτάρι.

Η δίαιτα χωρίς γλουτένη δεν έχει καθόλου συστατικά που προέρχονται από δημητριακά με γλουτένη (σιτάρι, σίκαλη, κριθάρι, κλπ). Η δίαιτα χωρίς γλουτένη δεν έχει επίσης καθόλου γλουτένη ως πρόσθετη ουσία σε μορφή γεύσης, σταθεροποιητή ή προϊόν πύκνωσης. Επιπλέον, κάποιες δίαιτες χωρίς γλουτένη δεν έχουν βρόμη.

Σημείωση! Χρησιμοποιήστε τον παρακάτω τρόπο ψησίματος για τις παρακάτω συνταγές: "FAST BAKE".

Άσπρο ψωμί

Συστατικά	Ποσότητα
Αλεύρι άσπρου ρυζιού	1,5 φλυτζάνια
Αλεύρι σόγιας	2 κουτάλια σούπας
Αλεύρι πατάτας	0,5 φλυτζάνι
Αλεύρι ταπιάκας	3 κουτάλια σούπας
Γόμα ξανθίνης	1 κουτάλια τσαγιού
Μαγιά γρήγορου φουσκώματος	1,5 κουτάλια τσαγιού
Αλάτι	1 κουτάλια τσαγιού
Ζάχαρη	2 κουτάλια σούπας
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	6 κουτάλια σούπας
Λάδι	2 κουτάλια σούπας
Ξίδι μήλου	0,5 κουτάλια τσαγιού
Αυγά (μεγάλα)	2
Νερό	0,5 κούπα + 3 κουτάλια σούπας

Σημείωση! Διαλέξτε τον παρακάτω τρόπο ψησίματος: "WHITE".

Ψωμί καλαμποκιού

Συστατικά	Ποσότητα
Αλεύρι άσπρου ρυζιού	1,5 φλυτζάνια
Αλεύρι ταπιάκας	2 κουτάλια σούπας
Αλεύρι καλαμποκιού	0,75 φλυτζάνι
Γόμα ξανθίνης	1 κουτάλια τσαγιού
Μαγιά γρήγορου φουσκώματος	1,5 κουτάλια τσαγιού
Αλάτι	1 κουτάλια τσαγιού
Μαύρη ζάχαρη	4 κουτάλια τσαγιού
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	6 κουτάλια σούπας
Λάδι	2 κουτάλια σούπας
Ξίδι μήλου	0,5 κουτάλια τσαγιού
Αυγά (μεγάλα)	2
Νερό	0,5 κούπα + 6 κουτάλια σούπας

Σημείωση! Διαλέξτε τον παρακάτω τρόπο ψησίματος: "WHITE".

Ψωμί με καρύδια

Συστατικά	Ποσότητα
Αλεύρι άσπρου ρυζιού	1,5 φλυτζάνια
Αλεύρι πατάτας	0,5 φλυτζάνι
Αλεύρι ταπιάκας	0,25 φλυτζάνι
Γόμα ξανθίνης	1 κουτάλια τσαγιού
Μαγιά γρήγορου φουσκώματος	1,5 κουτάλια τσαγιού
Αλάτι	1 κουτάλια τσαγιού
Ζάχαρη	2 κουτάλια σούπας
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	0,5 κουτάλια σούπας
Λάδι	2 κουτάλια σούπας
Ξίδι μήλου	0,5 κουτάλια τσαγιού
Φλούδα λεμονιού	1,5 κουτάλια τσαγιού
Αυγά (μεγάλα)	2
Νερό	0,75 κύπα + 2 κουτάλι σούπας

Σημείωση! Διαλέξτε τον παρακάτω τρόπο ψησίματος: "WHITE".

Συνταγές ζύμης

Σημείωση! Χρησιμοποιήστε τον παρακάτω τρόπο ψησίματος για τις παρακάτω συνταγές: "DOUGH".

Ζύμη για μακαρόνια

Συστατικά	Ποσότητα
Αλεύρι για όλες τις χρήσεις	1 φλυτζάνι
Αλεύρι σιμιγδαλιού	0,5 φλυτζάνι
Αλάτι	0,5 κουτάλια τσαγιού
Ελαιόλαδο	1 κουτάλια σούπας
Αυγά (χτυπημένα)	1
Νερό	0,25 φλυτζάνι

Σημείωση! Διαλέξτε τον παρακάτω τρόπο ψησίματος: "PASTA".

Ζύμη πίτσας

Συστατικά	Ποσότητα
Αλεύρι υψηλό στη γλουτένη	2,25 φλυτζάνια
Στεγνό ενεργό μαγιά	1 κουτάλια τσαγιού
Αλάτι	0,5 κουτάλια τσαγιού
Ζάχαρη	1 κουτάλια σούπας
Ελαιόλαδο	1 κουτάλια σούπας
Νερό	0,75 φλυτζάνι

Σημείωση! Διαλέξτε τον παρακάτω τρόπο ψησίματος: "PIZZA".

Ζύμη για κουλούρια

Συστατικά	Ποσότητα
Αλεύρι υψηλό στη γλουτένη	2 φλυτζάνια
Στεγνό ενεργό μαγιά	2,25 κουτάλια τσαγιού
Αλάτι	1 κουτάλια τσαγιού
Ζάχαρη	2 κουτάλια σούπας
Νερό	0,75 φλυτζάνι

Σημείωση! Διαλέξτε τον παρακάτω τρόπο ψησίματος: "BAGEL".

Συνταγές μαρμελάδας

Σημείωση! Χρησιμοποιήστε τον παρακάτω τρόπο ψησίματος για τις παρακάτω συνταγές: "SPECIAL".

Μαρμελάδα φράουλας

Συστατικά	Ποσότητα
Παγωμένες φράουλες (ξεπαγωμένες, πατημένες)	225 g
Φράουλες (φρέσκες)	2 φλυτζάνια
Στεγνή πηκτίνη	0,5 συσκευασίας
Ζάχαρη	0,75 φλυτζάνι
Χυμός λεμονιού	1,5 κουτάλια τσαγιού

Σημείωση! Διαλέξτε τον παρακάτω τρόπο ψησίματος: "JAM".

Συνταγές για γρήγορο ψωμί

Σημείωση! Χρησιμοποιήστε τον παρακάτω τρόπο ψησίματος για τις παρακάτω συνταγές: "SPECIAL".

Σπογγώδες γρήγορο ψωμί

Συστατικά	Ποσότητα
Αλεύρι για όλες τις χρήσεις	1,25 φλυτζάνια
Σόδα μαγειρικής	2 κουτάλια τσαγιού
Εκχύλισμα βανίλιας	0,5 κουτάλια τσαγιού
Αλάτι	0,25 κουτάλια τσαγιού
Ζάχαρη	6 κουτάλια σούπας
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	2 κουτάλια σούπας
Βούτυρο (μαλακωμένο)	0,5 φλυτζάνι
Αυγά (μεγάλα)	2

Σημείωση! Διαλέξτε τον παρακάτω τρόπο ψησίματος: "QUICK BREAD".

Γρήγορο ψωμί με σταφίδες

Συστατικά	Ποσότητα
Αλεύρι για όλες τις χρήσεις	1,25 φλυτζάνια
Σόδα μαγειρικής	2 κουτάλια τσαγιού
Εκχύλισμα βανίλιας	0,5 κουτάλια τσαγιού
Αλάτι	0,25 κουτάλια τσαγιού
Ζάχαρη	6 κουτάλια σούπας
Γάλα	0,5 φλυτζάνι
Βούτυρο (μαλακωμένο)	0,5 φλυτζάνι
Αυγά (μεγάλα)	2
Σταφίδες	0,25 φλυτζάνι

Σημείωση! Διαλέξτε τον παρακάτω τρόπο ψησίματος: "QUICK BREAD".

Συνταγές για κέικ

Σημείωση! Χρησιμοποιήστε τον παρακάτω τρόπο ψησίματος για τις παρακάτω συνταγές: "SPECIAL".

Κανονικό κέικ

Συστατικά	Ποσότητα
Ανάμικτο κέικ (οποιαδήποτε γεύση)	65 g
Φυτικό έλαιο	0,33 φλυτζάνι
Αυγά (μεγάλα)	3
Νερό	1,25 φλυτζάνια

Σημείωση! Διαλέξτε τον παρακάτω τρόπο ψησίματος: "CAKE".

Καθαρισμός και συντήρηση

Η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση.

Προειδοποίηση!

- Πριν το καθαρισμό ή τη συντήρηση, αφαιρέστε το βύσμα από τη πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά για καθαρισμό.

Προσοχή!

- Μην χρησιμοποιείτε δυνατά ή διαβρωτικά καθαριστικά για να καθαρίσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιήσετε αιχμηρά αντικείμενα για να καθαρίσετε τη συσκευή.

- Μην χρησιμοποιήσετε καθοριστικά φούρνου για να καθορίσετε το εσωτερικό της συσκευής.
- Ελέγχετε τακτικά τη συσκευή για πιθανές ζημιές.
- Καθαρίστε τα καπάκια και τα διαμερίσματα ψησίματος με ένα βρεγμένο πανί. Σκουπίστε καλά τα καπάκια και τα διαμερίσματα ψησίματος.
- Καθαρίστε τα σκεύη ψωμιού σε νερό με σαπούνι. Σκουπίστε καλά το σκεύος ψωμιού.
- Καθαρίστε τον αναδευτήρα ζυμώματος με σαπούνι. Στεγνώστε καλά το αναδευτήρα ζυμώματος.
- Εάν ο αναδευτήρας ζυμώματος εμφράζεται, καθαρίστε το με μια ξύλινη ή πλαστική οδοντογλυφίδα.
- Αποθηκεύετε τη συσκευή με τα εξαρτήματα σε ξηρό μέρος, στο οποίο δεν έχουν πρόσβαση μικρά παιδιά.

Αποποίηση

Υπόκεινται σε τροποποιήσεις.

Οι προδιαγραφές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

تنبيه!

- لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة أو قوية لتنظيف الجهاز.
- لا تستخدم الأشياء الحادة في تنظيف الجهاز.
- لا تستخدم منظفات الفرن في تنظيف الجهاز من الداخل.
- افحص الجهاز بشكل دوري بحثًا عن أي تلف ممكن.
- قم بتنظيف الغطاء ومكان الخبز بقطعة قماش مبللة. جفف الغطاء ومكان الخبز جيدًا.
- قم بتنظيف مقلاة الخبز بالماء والصابون. جفف مقلاة الخبز جيدًا.
- قم بتنظيف مضرب العجين بالماء والصابون. جفف مضرب العجين تمامًا.
- إذا كان مضرب العجين مسدودًا، فقم بتنظيف مضرب العجين بعود أسنان بلاستيكي أو خشبي.
- احفظ الجهاز مع الملحقات في مكان جاف، بعيدًا عن متناول الأطفال.

إخلاء المسؤولية

تخضع للتغيير، يمكن تغيير المواصفات بدون إشعار مسبق.

زيت الزيتون
ماء
1 ملعقة صغيرة
0,75 كوب

ملاحظة! اختر نوع الخبز التالي: "PIZZA".

المكونات	الكمية
دقيق عالي الجلوتين	2 كوب
خميرة الخبز الفعالة الجافة	2,25 ملعقة صغيرة
ملح	1 ملعقة صغيرة
سكر	2 ملعقة صغيرة
ماء	0,75 كوب

ملاحظة! اختر نوع الخبز التالي: "BAGEL".

وصفات المربى

ملاحظة! استخدم وضع الخبز التالي للوصفات التالية: "SPECIAL".

مربى الفراولة	المكونات
فراولة مجمدة (مذابة ومهروسة)	225 جراماً
فراولة (طازجة)	2 كوب
بكتين جاف	0,5 عوة
سكر	0,75 كوب
عصير ليمون	1,5 ملعقة صغيرة

ملاحظة! اختر نوع الخبز التالي: "JAM".

وصفات الخبز السريع

ملاحظة! استخدم وضع الخبز التالي للوصفات التالية: "SPECIAL".

خبز المافين السريع	المكونات
دقيق لكل الأغراض	1,25 كوب
مسحوق خبز (بيكنج باور)	2 ملعقة صغيرة
خلاصة الفانيليا	0,5 ملعقة صغيرة
ملح	0,25 ملعقة صغيرة
سكر	6 ملعقة صغيرة
حليب بودرة منزوع الدسم	2 ملعقة صغيرة
زبدة (لينة)	0,5 كوب
بيض (الحجم الكبير)	2

ملاحظة! اختر نوع الخبز التالي: "QUICK BREAD".

خبز الزبيب السريع	المكونات
دقيق لكل الأغراض	1,25 كوب
مسحوق خبز (بيكنج باور)	2 ملعقة صغيرة
خلاصة الفانيليا	0,5 ملعقة صغيرة
ملح	0,25 ملعقة صغيرة
سكر	6 ملعقة صغيرة
حليب	0,5 كوب
زبدة (لينة)	0,5 كوب
بيض (الحجم الكبير)	2
زبيب	0,25 كوب

ملاحظة! اختر نوع الخبز التالي: "QUICK BREAD".

وصفات الكعكة

ملاحظة! استخدم وضع الخبز التالي للوصفات التالية: "SPECIAL".

كعكة عادية	المكونات
مزيج الكعكة (أي نكهة)	65 جم
زيت نباتي	0,33 كوب
بيض (الحجم الكبير)	3
ماء	1,25 كوب

ملاحظة! اختر نوع الخبز التالي: "CAKE".

التنظيف والصيانة

يجب تنظيف الجهاز بعد كل استخدام.

تحذير!

- قبل التنظيف أو الصيانة، افصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط وانتظر إلى أن يبرد الجهاز.
- لا تغمس الجهاز في الماء أو في أي سوائل أخرى لتنظيفها.

زيت	2 ملعقة صغيرة
خل التفاح	0,5 ملعقة صغيرة
بيض (الحجم الكبير)	2
ماء	0,5 كوب + 6 ملعقة كبيرة.

ملاحظة! اختر نوع الخبز التالي: "WHITE".

المكونات	الكمية
دقيق الأرز الأبيض	1,5 كوب
دقيق البطاطس	0,5 كوب
دقيق التبنوكة	0,25 كوب
علكة زنتان	1 ملعقة صغيرة
خميرة فورية	1,5 ملعقة صغيرة
ملح	1 ملعقة صغيرة
سكر	2 ملعقة صغيرة
حليب بودرة منزوع الدسم	0,5 ملعقة صغيرة
زيت	2 ملعقة صغيرة
خل التفاح	0,5 ملعقة صغيرة
نكهة الليمون	1,5 ملعقة صغيرة
بيض (الحجم الكبير)	2
ماء	0,75 كوب + 2 ملعقة كبيرة.

ملاحظة! اختر نوع الخبز التالي: "WHITE".

وصفات العجين

ملاحظة! استخدم وضع الخبز التالي للوصفات التالية:

"DOUGH".

عجين المعكرونة

المكونات	الكمية
دقيق لكل الأغراض	1 كوب
دقيق سميد	0,5 كوب
ملح	0,5 ملعقة صغيرة
زيت الزيتون	1 ملعقة صغيرة
بيض (مخفوق)	1
ماء	0,25 كوب

ملاحظة! اختر نوع الخبز التالي: "PASTA".

المكونات	الكمية
دقيق عالي الجلوتين	2,25 كوب
خميرة الخبز الفعالة الجافة	1 ملعقة صغيرة
ملح	0,5 ملعقة صغيرة
سكر	1 ملعقة صغيرة

وصفات الخبز الخالي من الجلوتين
يُوصى بالنظام الغذائي الخالي من الجلوتين
للأشخاص الذين يعانون من مرض هضمي (اعتلال
الجلوتين) والحساسية من القمح. ويكون النظام
الغذائي الخالي من الجلوتين خاليًا تمامًا من المكونات
المشتقة من الحبوب التي تحتوي على الجلوتين
(القمح، حبوب الجاودار، الشعير، إلخ). كذلك يكون
النظام الغذائي الخالي من الجلوتين خاليًا تمامًا من
الجلوتين كمادة إضافية غذائية على شكل منكهات أو
مواد مثبته أو مواد لزيادة السمك. علاوة على ذلك، قد
تستبعد بعض الأنظمة الغذائية الخالية من الجلوتين
الشوفان.

ملاحظة! استخدم وضع الخبز التالي للوصفات التالية:
"FAST BAKE".

الخبز الأبيض

المكونات	الكمية
دقيق الأرز الأبيض	1,5 كوب
دقيق الصويا	2 ملعقة صغيرة
دقيق البطاطس	0,5 كوب
دقيق التبنوكة	3 ملعقة صغيرة
علكة زنتان	1 ملعقة صغيرة
خميرة فورية	1,5 ملعقة صغيرة
ملح	1 ملعقة صغيرة
سكر	2 ملعقة صغيرة
حليب بودرة منزوع الدسم	6 ملعقة صغيرة
زيت	2 ملعقة صغيرة
خل التفاح	0,5 ملعقة صغيرة
بيض (الحجم الكبير)	2
ماء	0,5 كوب + 3 ملعقة كبيرة.

ملاحظة! اختر نوع الخبز التالي: "WHITE".

خبز الذرة

المكونات	الكمية
دقيق الأرز الأبيض	1,5 كوب
دقيق التبنوكة	2 ملعقة صغيرة
ذرة	0,75 كوب
علكة زنتان	1 ملعقة صغيرة
خميرة فورية	1,5 ملعقة صغيرة
ملح	1 ملعقة صغيرة
سكر بني	4 ملعقة صغيرة
حليب بودرة منزوع الدسم	6 ملعقة صغيرة

- إذا أردت أن تحتفظ بالخبز داخل المجمد، فقم بوضعه في حقيبة تجميد قبل وضعه في المجمد.

رسائل الخطأ

- إذا كانت درجة الحرارة في مكان الخبز أعلى من 50 درجة مئوية، فستعرض الشاشة الرقمية "E01". لن يعمل الجهاز إلى أن يبرد.
- إذا كانت درجة الحرارة في مكان الخبز أقل من 10- درجات مئوية، فستعرض الشاشة الرقمية "E00". لن يعمل الجهاز إلى أن يدفئ.

الوصفات

توفر قائمة الوصفات عرض صغير لمجموعة من الوصفات والتي يتم إعدادها خصيصاً من أجل الجهاز. بالنسبة للوصفات الأخرى، فالرجاء الرجوع إلى كتب الوصفات لآلات خبز الخبز.

وصفات الخبز

ملاحظة! مكونات وكميات الوصفات التالية تنطبق على وضع الخبز التالي: "BASIC". المكونات والكميات الأخرى لنفس الوصفات قد تنطبق على أوضاع الخبز التالية: "FAST BAKE" / "RAPID".

الخبز الأبيض

المكونات	الكمية
دقيق عالي الجلوتين	2,25 كوب
خميرة الخبز الفعالة الجافة	1,25 ملعقة صغيرة
ملح	1 ملعقة صغيرة
سكر	1,5 ملعقة صغيرة
حليب بودرة منزوع الدسم	1 ملعقة صغيرة
زيت	1 ملعقة صغيرة
ماء	0,75 كوب + 1 ملعقة كبيرة.

ملاحظة! اختر نوع الخبز التالي: "WHITE".

خبز الذرة

المكونات	الكمية
دقيق عالي الجلوتين	2 كوب
ذرة	0,25 كوب
خميرة الخبز الفعالة الجافة	1,5 ملعقة صغيرة
ملح	1 ملعقة صغيرة
سكر	2 ملعقة صغيرة
حليب بودرة منزوع الدسم	0,75 كوب

زيت	2 ملعقة صغيرة
بيض	1
ماء	0,75 كوب + 1 ملعقة كبيرة.

ملاحظة! اختر نوع الخبز التالي: "WHITE".

المكونات	الكمية
دقيق عالي الجلوتين	2 كوب
خميرة الخبز الفعالة الجافة	1,5 ملعقة صغيرة
ملح	1 ملعقة صغيرة
سكر	1,5 ملعقة صغيرة
حليب بودرة منزوع الدسم	1 ملعقة صغيرة
زيت	1 ملعقة صغيرة
جوز (مفروم)	0,33 كوب
ماء	0,75 كوب

ملاحظة! اختر نوع الخبز التالي: "SWEET".

المكونات	الكمية
دقيق عالي الجلوتين	2,25 كوب
خميرة الخبز الفعالة الجافة	1,25 ملعقة صغيرة
ملح	1 ملعقة صغيرة
سكر	1 ملعقة صغيرة
زيت	1 ملعقة صغيرة
ماء	0,75 كوب + 2 ملعقة كبيرة.

ملاحظة! اختر نوع الخبز التالي: "FRENCH".

المكونات	الكمية
دقيق القمح الأسمر	2,25 كوب
خميرة الخبز الفعالة الجافة	2,25 ملعقة صغيرة
ملح	1 ملعقة صغيرة
سكر بني	2 ملعقة صغيرة
زيت	2 ملعقة صغيرة
ماء	0,75 كوب

ملاحظة! اختر نوع الخبز التالي: "WHEAT".

- إذا اكتملت العملية، سيصدر صوت طنين ليشير إلى نهاية العملية.
- سيحافظ الجهاز على الطعام دافئاً لمدة 60 دقيقة كحد أقصى، اضغط على الزر START/STOP (16) إلى أن يصدر صوتاً طنائاً لإيقاف العملية.
- ملاحظة! لن يحافظ الجهاز على الطعام دافئاً في وضع الخبز "DOUGH" ونوعي الخبز "JAM" و"CAKE".
- افصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط.
- ارفع مقلاة الخبز (6) من مكان الخبز (4) باستخدام مقبض مقلاة الخبز (7).
- ارفع الخبز عن مقلاة الخبز (6). إذا لزم الأمر، استخدم ملعقة مسطحة بلاستيكية أو مطاطية.
- قم باتخاذ أحد الأمور التالية:
 - إذا بقي مضرب العجين في مقلاة الخبز، فاملأ مقلاة الخبز بالماء الساخن لإزالة المضرب العجين.
 - إذا بقي مضرب العجين في الخبز، فاستخدم شيئاً غير معدني لإزالة مضرب العجين.
- تنبيه! لا تستخدم أشياء معدنية أو حادة لإزالة مضرب العجين.
- تلميحات للاستخدام
 - تأكد من أن المكونات ذات جودة حسنة وفي درجة حرارة الغرفة.
 - ضع الجهاز على سطح مستو ومستقر.
 - ضع المكونات في حلة الخبز بالترتيب المطلوب:
 - ضع المكونات السائلة في حلة الخبز.
 - ضع كمية صغيرة من الدقيق في حلة الخبز.
 - ضع المكونات الصلبة في حلة الخبز.
 - ضع باقي الدقيق في حلة الخبز. تأكد من أن كل المكونات الصلبة مغطاة بالدقيق.
 - ضع خميرة الخبز في حلة الخبز.
 - من الأفضل استخدام دقيق مخصص لصناعة الخبز. إذا قمت باستخدام الدقيق الخشن (دقيق القمح أو دقيق الجاودار أو دقيق الذرة... إلخ)، سيرتفع الخبز بصورة أقل مما لو تم استخدام دقيق ناعم. قم باستخدام الكمية الصحيحة من الدقيق. عند الضرورة، قم باستخدام ميزان المطبخ لقياس كمية الدقيق.
- قم باستخدام الكمية الصحيحة من خميرة الخبز. قم باستخدام خميرة خبز نشطة ومجففة بدلاً من مسحوق الخبز. عند استخدام خميرة طازجة، استخدم كمية خميرة أكثر بثلاث مرات من كمية الخميرة المجففة وقم بإذابتها في كمية صغيرة من الماء الدافئ. تأكد من عدم مخالطة الخميرة للماء أو اللبن أو الملح أو السكر.
- قم باستخدام ماء دافئ. قم باستخدام ماء الصنبور إذا أمكن. عند استخدام البيض، قم بكسر البيض وإضافته للماء.
- عند استخدام اللبن، قم باستخدام اللبن الطازج أو مسحوق اللبن. عند استخدام مسحوق اللبن، قم بإضافة كمية الماء المطلوبة إلى مسحوق اللبن. إذا أردت إضافة الماء إلى اللبن الطازج، يجب أن تكون كمية الماء واللبن مساوية للكمية المطلوبة للوصفة.
- عند استخدام السكر، فمن الأفضل استخدام السكر الأبيض أو السكر البني أو العسل. لا تستخدم السكر المكرر أو قوالب السكر.
- عند استخدام الملح، سترتفع الخميرة بصورة أفضل وسيصبح الخبز أكثر مذاقاً.
- عند استخدام الزبدة أو الزيت، سيصبح الخبز أكثر طراوة وأكثر مذاقاً. عند استخدام الزبدة، قم بتقطيعها إلى قطع أو دعه حتى تصبح طرية.
- أبقِ الغطاء مغلقاً أثناء العملية.
- إذا اكتملت العملية، قم باستخدام قفازات الفرن لإخراج حلة الخبز من الجهاز وإخراج الخبز من حلة الخبز.
- دع الخبز حتى يبرد قبل تقطيعه إلى شرائح. إذا أردت أن تأكل الخبز وهو ما زال دافئاً، فينصح بتقطيعه إلى شرائح مقاس 2.5 سم.
- قم باستخدام سكين مشرشرة أو سكين كهربائية لتقطيع الخبز إلى شرائح.
- احتفظ بالخبز في حاوية محكمة الغلق للحفاظ على الخبز طازجاً لأطول فترة ممكنة (تقريباً يومين). إذا كان الخبز يحتوي على بيض، فيجب استهلاك الخبز في نفس اليوم. إذا لم يكن الخبز يحتوي على زبدة أو زيت، فيجب استهلاك الخبز في نفس اليوم. لا تحتفظ بالخبز داخل الثلاجة.

- الفرق بين وقت الانتهاء المؤخر والوقت الحالي هو 12 ونصف ساعة.
- اضغط على "TIMER" إلى أن تعرض الشاشة الرقمية (9) "12:30".

- بدء وإيقاف عملية الخبز (الشكل B)
- يجب استخدام الزر (16) START/STOP لبدء وإيقاف عملية الخبز.
- عند ضبط عملية الطهي، اضغط زر "START/STOP" لبدء العملية.
- إذا ما زالت عملية الطهي مستمرة، فاضغط على "START/STOP" إلى أن يصدر صوتاً طناناً لإيقاف العملية.

الاستخدام (الشكل A و B و C)

تنبيه!

- دع مكان الخبز (4) حتى يبرد تماماً قبل خبز الخبز.
- أبقِ الغطاء (2) دوماً مغلقاً أثناء الاستخدام.
- قم بتركيب مضرب العجين (8) على عمود الدوران (17) في الجزء السفلي من حلة الخبز (6).
- ضع المكونات في حلة الخبز (6) بالترتيب المطلوب. إذا لزم الأمر، فاستخدم كوب القياس أو ملعقة القياس لإضافة المكونات.
- افتح الغطاء (2) باستخدام مقبض الغطاء (3).
- قم بتركيب مقلاة الخبز (6) في الجزء السفلي من مكان الخبز (4).
- أغلق الغطاء (5) باستخدام مقبض الغطاء (3).
- أدخل قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط.
- اختر مقلاطي الخبز (6) باستخدام الزر (10) LEFT/RIGHT.
- قم بإعداد وضع الخبز باستخدام الزر (11) MODE SELECT.
- قم بإعداد نوع الخبز باستخدام الزر (13) MENU.
- قم بإعداد لون التحميص باستخدام الزر (14) COLOR.
- إذا لزم الأمر، اضبط الوقت باستخدام الزر (15) TIMER.
- اضغط على الزر (16) START/STOP لبدء العملية. الشاشة الرقمية (9) تعد تنازلياً أثناء العملية.

- اضغط 3x "COLOR" لتحديد لون التحميص قاتم. تعرض الشاشة الرقمية (9) "DARK".
- ملاحظة! يمكن ضبط لون التحميص حسب وضعيات الخبز التالية: "BASIC" / "RAPID".

ملاحظة! إذا تم استخدام كلا من مقلاطي الخبز، فيمكن إعداد مقلاة الخبز اليسرى ومقلاة الخبز اليمنى على ألوان تحميص مختلفة. يوجد بالجهاز أوضاع الضبط المسبق التالية:

- الأيسر: "MEDIUM" / الأيمن: "MEDIUM"
 - الأيسر: "MEDIUM" / الأيمن: "LIGHT"
 - الأيسر: "MEDIUM" / الأيمن: "DARK"
 - الأيسر: "LIGHT" / الأيمن: "MEDIUM"
 - الأيسر: "LIGHT" / الأيمن: "LIGHT"
 - الأيسر: "LIGHT" / الأيمن: "DARK"
 - الأيسر: "DARK" / الأيمن: "MEDIUM"
 - الأيسر: "DARK" / الأيمن: "LIGHT"
 - الأيسر: "DARK" / الأيمن: "DARK"
- ملاحظة! إذا تم الوصول إلى آخر إعداد ممكن، فإنه ما زال من الممكن أن يتم تعديل الإعداد. اضغط "COLOR" للعودة إلى أول إعداد ممكن.

ضبط الوقت (الشكل B)

يمكن تأخير عملية الخبز باستخدام الزر (15) TIMER (بحد أقصى 13 ساعة).

تنبيه! لا تقم بتأخير عملية الخبز للوصفات التي تحتوي على مكونات قابلة للتتعفن (الببيض والجبن والحليب الطازج إلخ).

ملاحظة! يمكن ضبط الوقت فقط مع أوضاع الخبز التالية: "BASIC" / "RAPID".

- اضغط على الزر "A" لزيادة الوقت بمقدار 10 دقائق. أبقِ الزر مضغوطاً لتسريع العملية.
- اضغط على الزر "B" لتقليل الوقت بمقدار 10 دقائق. أبقِ الزر مضغوطاً لتسريع العملية.

مثال:

- الوقت الحالي هو 7:30 مساءً.
- وقت الانتهاء المؤخر هو 8 صباحاً.

- وضع الخبز: DOUGH**
- اضغط على "MENU" مرة واحدة لعمل عجين المعكرونة. تعرض الشاشة الرقمية (9) "1".
 - اضغط على "MENU" مرتين لعمل العجين العادي. تعرض الشاشة الرقمية (9) "2".
 - اضغط على "MENU" ثلاث مرات لعمل عجين البيتزا. تعرض الشاشة الرقمية (9) "3".
 - اضغط على "MENU" أربع مرات لعمل عجين خبز بيجل. تعرض الشاشة الرقمية (9) "4".
- ملاحظة! إذا تم استخدام كلا من مقلاتي الخبز، فيمكن استخدام مقلاة الخبز اليسرى ومقلاة الخبز اليمنى لعمل أنواع مختلفة من العجين.

- وضع الخبز: SPECIAL**
- اضغط على "MENU" مرة واحدة لعمل المربي. تعرض الشاشة الرقمية (9) "1".
 - اضغط على "MENU" مرتين لخبز الخبز السريع. تعرض الشاشة الرقمية (9) "2".
 - اضغط على "MENU" ثلاث مرات لخبز الكعكة. تعرض الشاشة الرقمية (9) "3".
 - اضغط على "MENU" أربع مرات للخبز لساعة واحدة فقط عندما لم يتم الانتهاء من الخبز أو الخبز السريع أو الكعكة بعد. تعرض الشاشة الرقمية (9) "4".
- ملاحظة! إذا تم استخدام كلا من مقلاتي الخبز، فلا يمكن استخدام مقلاة الخبز اليسرى ومقلاة الخبز اليمنى لأوضاع خبز مختلفة.

ملاحظة! إذا تم الوصول إلى آخر إعداد ممكن، فإنه ما زال من الممكن أن يتم تعديل الإعداد. اضغط "MENU" للعودة إلى أول إعداد ممكن.

ضبط لون التحميص (الشكل B)
يمكن ضبط لون التحميص باستخدام زر (14) "COLOR". يمكن ضبط لون التحميص حسب الإعدادات التالية:

- اضغط 1x "COLOR" لتحديد لون تحميص متوسط. تعرض الشاشة الرقمية (9) "MEDIUM".
- اضغط 2x "COLOR" لتحديد لون تحميص فاتح. تعرض الشاشة الرقمية (9) "LIGHT".

- اختر "PIZZA" لعمل عجين البيتزا.
 - اختر "BAGEL" لعمل عجين خبز بيجل.
 - اختر "JAM" لعمل المربي.
 - اختر "QUICK BREAD" لخبز الخبز السريع. استخدم مسحوق الخبز (بيكنج باودر) بدلا من خميرة الخبز.
 - اختر "CAKE" لخبز الكعكة. استخدم مسحوق الخبز (بيكنج باودر) بدلا من خميرة الخبز.
 - اختر "BAKE" للخبز لساعة واحدة فقط عندما لم يتم الانتهاء من الخبز أو الخبز السريع أو الكعكة بعد.
- وضع الخبز:

BASIC / RAPID / FAST BAKE

- اضغط على "MENU" مرة واحدة لخبز الخبز الأبيض. تعرض الشاشة الرقمية (9) "1".
 - اضغط على "MENU" مرتين لخبز الخبز الحل. تعرض الشاشة الرقمية (9) "2".
 - اضغط على "MENU" ثلاث مرات لخبز الخبز الفرنسي. تعرض الشاشة الرقمية (9) "3".
 - اضغط على "MENU" أربع مرات لخبز الخبز بالقمح الكامل أو الخبز بحبوب الجاودار إلخ. تعرض الشاشة الرقمية (9) "4".
- ملاحظة! إذا تم استخدام كلا من مقلاتي الخبز، فيمكن استخدام مقلاة الخبز اليسرى ومقلاة الخبز اليمنى لعمل أنواع مختلفة من الخبز. يوجد بالجهاز أوضاع الضبط المسبق التالية:

- الأبيض: 1 - WHITE / الأبيض: 1 - WHITE
- الأبيض: 1 - WHITE / الأبيض: 2 - SWEET
- الأبيض: 1 - WHITE / الأبيض: 3 - FRENCH
- الأبيض: 1 - WHITE / الأبيض: 4 - WHEAT
- الأبيض: 2 - SWEET / الأبيض: 2 - SWEET
- الأبيض: 2 - SWEET / الأبيض: 3 - FRENCH
- الأبيض: 2 - SWEET / الأبيض: 4 - WHEAT
- الأبيض: 3 - FRENCH / الأبيض: 3 - FRENCH
- الأبيض: 4 - WHEAT / الأبيض: 4 - WHEAT

الاستخدام الأولي

الإعداد

- قم بتنظيف الجهاز. ارجع إلى "التنظيف والصيانة".
- قم بتنظيف الملحقات. ارجع إلى "التنظيف والصيانة".

لوحة التشغيل (الشكل A و B)

يمكن تشغيل الجهاز بلوحة التشغيل (1).

اختيار مقلاطي الخبز (الشكل B)

يمكن اختيار مقلاطي الخبز باستخدام الزر

(10) "LEFT/RIGHT".

- اختر "LEFT" لاستخدام مقلاة الخبز اليسرى فقط.

- اختر "RIGHT" لاستخدام مقلاة الخبز اليمنى فقط.

- اختر "LEFT" و "RIGHT" لاستخدام كلا من مقلاة الخبز اليسرى ومقلاة الخبز اليمنى.

• اضغط على "LEFT/RIGHT" مرة واحدة لاستخدام مقلاة الخبز اليسرى فقط. تعرض الشاشة الرقمية (9) "LEFT".

• اضغط على "LEFT/RIGHT" مرتين لاستخدام مقلاة الخبز اليمنى فقط. تعرض الشاشة الرقمية (9) "RIGHT".

• اضغط على "LEFT/RIGHT" ثلاث مرات لاستخدام كلا من مقلاة الخبز اليسرى ومقلاة الخبز اليمنى. تعرض الشاشة الرقمية (9) "LEFT" و "RIGHT".

ملاحظة! إذا تم الوصول إلى آخر إعداد ممكن، فإنه ما زال من الممكن أن يتم تعديل الإعداد. اضغط على "LEFT/RIGHT" للعودة إلى أول إعداد ممكن.

ضبط وضع الخبز (الشكل B)

يمكن ضبط وضع الخبز باستخدام الزر

(11) "MODE SELECT". يمكن ضبط وضع الخبز حسب الإعدادات التالية:

- اختر "BASIC" لخبز الخبز في أقل من 3 ساعات. استخدم الخميرة العادية لوضع الخبز.
- اختر "RAPID" لخبز الخبز في أقل من ساعتين. استخدم الخميرة الفورية لوضع الخبز.
- اختر "FAST BAKE" لخبز الخبز في أقل من ساعة واحدة. استخدم الخميرة الفورية لوضع الخبز.
- اختر "DOUGH" لعمل العجين.
- اختر "SPECIAL" لعمل منتجات بلا خميرة.
- اضغط على "MODE SELECT" مرة واحدة لخبز الخبز في أقل من 3 ساعات. يعرض مؤشر وضع الخبز (12) "BASIC".
- اضغط على "MODE SELECT" مرتين لخبز الخبز في أقل من ساعتين. يعرض مؤشر وضع الخبز (12) "RAPID".
- اضغط على "MODE SELECT" ثلاث مرات لخبز الخبز في أقل من ساعة واحدة. يعرض مؤشر وضع الخبز (12) "FAST BAKE".
- اضغط على "MODE SELECT" أربع مرات لعمل العجين. مؤشر وضع الخبز (12) يشير إلى "DOUGH".
- اضغط على "MODE SELECT" خمس مرات لعمل المنتجات بلا خميرة. يعرض مؤشر وضع الخبز (12) "SPECIAL".

إعداد نوع الخبز (الشكل B)

يمكن إعداد نوع الخبز باستخدام الزر

(13) "MENU". يمكن إعداد نوع الخبز حسب الإعدادات التالية:

- اختر "WHITE" لخبز الخبز الأبيض.
- اختر "SWEET" لخبز رغيف حلو.
- اختر "FRENCH" لخبز رغيف فرنسي.
- اختر "WHEAT" لخبز الخبز بالقمح الكامل والخبز بحبوب الجاودار إلخ.
- اختر "PASTA" لعمل عجينة المعكرونة.
- اختر "DOUGH" لعمل العجين العادي.

- تأكد من عدم دخول الماء في فتحات القابس بكبل التيار الكهربائي وكبل التوصيل.
- احرص دومًا على فك كبل التيار الكهربائي وكبل التوصيل كليًا.
- لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.
- لا تستخدم الجهاز في البيئات الرطبة.
- تأكد من عدم تلامس الجهاز بالمواد سريعة الاشتعال.
- احتفظ بالجهاز بعيدًا عن مصادر الحرارة.
- ضع الجهاز على سطح مستو ومستقر.
- ضع الجهاز على سطح مضاد للبقع ومقاوم للحرارة.
- لا تضع الجهاز على صفيحة.
- تأكد من أن هناك مساحة كافية حول الجهاز للسماح للحرارة بالخروج وتوفير تهوية كافية.
- لا تغطي الجهاز. لا تضع أشياء أعلى الجهاز.
- كن حريصًا دومًا عند لمس الجهاز. استخدم قفازات الفرن إذا احتجت إلى لمس الجهاز أثناء الاستخدام أو بعده بفترة وجيزة.
- تصبح أصوات التسخين ساخنة جدًا أثناء الاستخدام. لا تلمس أصوات التسخين الساخنة.
- لا تلمس الأجزاء المتحركة. لا تلمس أو تزيل مقلاة الخبز أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تقم بتحريك الجهاز أثناء تشغيله أو إذا ما زال ساخنًا. افصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط وانتظر إلى أن يبرد الجهاز.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء الاستخدام.

بعد الاستخدام

- افصل قابس التيار الكهربائي عن التيار الكهربائي واترك الجهاز ليبرد قبل أن تتركه بلا مراقبة وقبل إعادته إلى مكانه أو تنظيفه أو فحص أي جزء من أجزائه.
- قم بتخزين الجهاز في مكان جاف عند عدم الاستخدام. تأكد من عدم وصول الأطفال إلى الأجهزة المخزنة.

الفحص والإصلاح

- قبل الاستخدام، افحص الجهاز بحثًا عن أجزاء تالفة أو معيبة. افحص الجهاز بحثًا عن وجود كسر بأي جزء أو تلف بالمفاتيح والأشياء الأخرى التي يمكن أن تؤثر في التشغيل.
- لا تستخدم الجهاز إن كان هناك أي جزء تالف أو معيب.
- قم بإصلاح أو استبدال أي جزء تالف أو معيب بواسطة وكيل إصلاح معتمد. لا تحاول مطلقًا إزالة أو استبدال أي جزء بنفسك.
- قبل الاستخدام، افحص كبل التيار الكهربائي بحثًا عن آثار بلي أو تلف.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان كبل التيار الكهربائي أو قابس التيار الكهربائي تالفًا أو معيبًا. فإن كان كبل التيار الكهربائي أو قابس التيار الكهربائي تالفًا أو معيبًا، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل إصلاح معتمد.

إرشادات السلامة لآلات خبز الخبز

- قبل الاستخدام، تأكد دومًا من أن فلتية التيار الكهربائي هي الفلتية نفسها على لوحة التقدير بالجهاز.
- قم بتوصيل الجهاز بمقبس حائط أرضي. إذا لزم الأمر، استخدم كبل توصيل أرضي بقطر مناسب (على الأقل 3 × 1 مم²).
- للحصول على حماية إضافية، قم بتركيب الجهاز الحالي (RCD) بتيار تشغيل مقدّر لا يتجاوز 30 مللي أمبير.
- هذا الجهاز غير مخصص للتشغيل من خلال مؤقت خارجي أو وحدة تحكم عن بعد منفصلة.

الوصف (الشكل A)

تم تصميم آلة خبز الخبز Princess 152003 لخبر الخبز. الجهاز مناسب للاستخدام المنزلي فقط.

1. لوحة التشغيل
2. الغطاء
3. مقبض الغطاء
4. مكان الخبز
5. نافذة الرؤية
6. حلة الخبز
7. مقبض مقلاة الخبز
8. مضرب العجين

تهانينا!

لقد اشتريت أحد أجهزة Princess. نحن نهدف إلى توفير منتجات عالية الجودة بتصميم حسن وبسعر اقتصادي في متناول الجميع. ونأمل أنك ستستمتع باستخدام هذا الجهاز لسنوات عديدة.

إرشادات الاستخدام

تم تجميع إرشادات الاستخدام في القسم التالي. تعرف على إرشادات السلامة أثناء رجوعك إلى إرشادات الاستخدام.

إرشادات السلامة

تحذير!

- عند استخدام الأجهزة التي تعمل بالتيار الكهربائي، يلزم دوماً إتباع إرشادات السلامة الأساسية للحد من خطر نشوب حريق وصدمة كهربائية وإصابة شخصية.
- لا تستخدم الجهاز بالقرب من حوض الاستحمام أو الدُش أو حمام السباحة أو الأوعية الأخرى التي تحتوي على مياه.
- اقرأ الدليل بأكمله بعناية قبل الاستخدام.
- علماً بأن الغرض المنشود لاستخدام الجهاز تم توضيحه في هذا الدليل. ومن ثم فإن استخدام أي ملحق أو أداء أي عملية باستخدام هذا الجهاز غير تلك الموصى بها قد يؤدي إلى خطر حدوث إصابة شخصية.
- احتفظ بهذا الدليل للرجوع إليه في المستقبل.
- احرص دوماً على مراقبة الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز.
- يمكن أن يؤدي استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال أو الأشخاص المصابين بإعاقة حركية أو عقلية أو حسية أو جسدية أو الذين يفقدون إلى الخبرة والمعرفة اللازمة إلى حدوث مخاطر. لذا يجب أن يوجه الأشخاص المسؤولون عن سلامة هؤلاء الأشخاص لهم إرشادات واضحة أو يشرّفون على استخدام الجهاز.

الاستخدام

- تعامل مع الجهاز بنوع من الحرص.
- انتبه للقطع الساخنة. يمكن أن يصبح السطح ساخناً عند تشغيل الجهاز.
- قم دوماً بحماية الجهاز من المياه أو الرطوبة الزائدة.
- تجنب تشغيل الجهاز عندما تكون يداك مبتلّتين.
- تجنب تشغيل الجهاز أثناء عدم ارتداء أي شيء في قدميك.
- قم بتوجيه كبل التيار الكهربائي بعناية لتتأكد من أنه لا يتدلى على حافة الجزء المستخدم ومن أنه لن يعلق عرضاً أو يتم التعثر فيه.
- احرص ألا تشد كبل التيار الكهربائي أبداً لفصل قابس التيار الكهربائي عن التيار الكهربائي. حافظ على كبل التيار الكهربائي بعيداً عن الحرارة والزيت والحواف الحادة.
- تجنب فصل أي جزء أو ملحق عند توصيل قابس التيار الكهربائي بالتيار الكهربائي. احرص دوماً على فصل قابس التيار الكهربائي أولاً عن التيار الكهربائي.
- إذا تلف كبل التيار الكهربائي أثناء الاستخدام، افصل قابس التيار الكهربائي على الفور عن التيار الكهربائي. لا تلمس كبل التيار الكهربائي قبل فصل قابس التيار الكهربائي عن التيار الكهربائي.
- افصل قابس التيار الكهربائي عن التيار الكهربائي عند عدم استخدام الجهاز، وقبل التجميع أو الفك وقبل التنظيف والصيانة.

سلامة الآخرين

- لا تسمح للأطفال أو أي شخص لا يعرف هذه الإرشادات باستخدام الجهاز.
- لا تسمح للأطفال أو الحيوانات بالاقتراب من مكان الاستخدام. لا تسمح للأطفال أو الحيوانات بلمس الجهاز أو كبل التيار الكهربائي. يجب استخدام الجهاز بحرص ووجود إشراف عند وجود أطفال بالقرب منك.

