



- EN Instruction manual
- NL Gebruiksaanwijzing
- FR Mode d'emploi
- DE Bedienungsanleitung
- ES Manual de usuario
- PT Manual de utilizador
- IT Manuale utente
- SV Bruksanvisning
- PL Instrukcja obsługi
- CS Návod na použití
- SK Návod na použitie
- RU Руководство по эксплуатации



Bread Maker Black
01.152009.01.001

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



EN Instruction manual

SAFETY

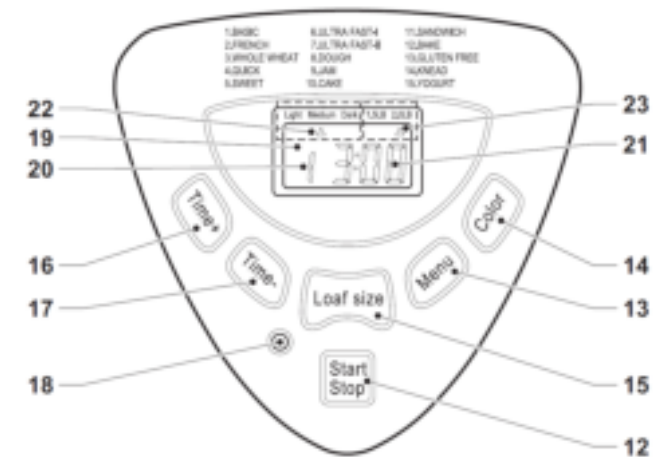
- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make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



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

PARTS DESCRIPTION

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



Operation panel

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

BEFORE THE FIRST USE

- Take the appliance and accessories out of the box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.
- Before using your appliance for the first time, wipe off all removable parts with a damp cloth. Never use abrasive products.
- Place the device on a flat stable surface and ensure a minimum of 30 cm. free space around the device. This device is not suitable for installation in a cabinet or for outside use.

- Put the power cable into the socket. (Note: Make sure the voltage which is indicated on the device matches the local voltage before connecting the device. Voltage 220V/240V/50Hz)
- Insert the mains plug into the wall socket.
- Set the following baking mode: BASIC.
- Start the baking process. The device starts heating.
- After 10 minutes, remove the mains plug from the wall socket and allow the device to cool down completely.
- When the device is turned on for the first time, a slight odour will occur. This is normal, ensure adequate ventilation. This fragrance is only temporary and will disappear soon.

USE

- Setting the baking mode
- The baking mode can be set using the menu button (13). The baking mode indicator (20) shows the baking mode.
- Refer to the table below to set the correct baking mode.
- Repeatedly press the menu button (13) to set the baking mode. The appliance will beep each time you press the button.
- Note: If the last setting has been reached, it is still possible to adjust the setting. Press the menu button (13) to go back to the first setting.

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

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

Setting the roast colour

- The roast color can be set using the color button (14). The roast color indicator (22) shows the roast color: light / medium / dark.
- Note: The roast color can not be set in the following baking modes: dough / jam / cake / sandwich / bake / knead / yogurt.
- Repeatedly press the color button (14) to set the roast colour. The appliance will beep each time you press the button.
- Note: If the last setting has been reached, it is still possible to adjust the setting. Press the color button (14) to go back to the first setting.

Setting the loaf size

- The loaf size can be set using the loaf size button (15). The loaf size indicator (23) shows the loaf size: 1.5LB / 2.0LB.
- Note: The loaf size can only be set in the following baking modes: Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich, Gluten free.
- Repeatedly press the loaf size button (15) to set the loaf size. The appliance will beep each time you press the button.
- Note: If the last setting has been reached, it is still possible to adjust the setting. Press the loaf size button (15) to go back to the first setting.

Delaying the baking process

- The appliance has a delay start function (max. 13 hours) which makes it possible to program the time before starting the baking process. The baking process can be delayed using the time + button (16) and the time - button (17). The baking time indicator (21) shows the baking time. Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:
 - Do not delay the baking process for recipes with perishable ingredients (eggs, cheese, fresh milk, etc.).
- Note: The baking process can only be delayed in the following baking modes: Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Dough, Cake, Sandwich, Bake, Gluten free.
- Press the time + button (16) to increase the time by 10 minutes. Keep the button pressed to accelerate the process.
- Press the time - button (17) to decrease the time by 10 minutes. Keep the button pressed to accelerate the process.

Example:

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

Starting and stopping the baking process

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

Hints for use

- Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:
 - Before assembly or disassembly, remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.
 - Allow the bread pan to cool down before removing the bread.
 - Mount the kneading paddle (8) onto the spindle (24) into the bottom of the bread pan (6).
 - Put the ingredients into the bread pan (6) in the required order. If necessary, use the measuring cup (10) or the measuring spoon (11) to add the ingredients.
 - Open the lid (2) using the lid handle (3).
 - Mount the bread pan (6) into the bottom of the baking compartment (5). Lock the bread pan (6) by turning it clockwise.
 - Close the lid (5) using the lid handle (3).
 - Insert the mains plug into the wall socket. The appliance will beep. The display (19) comes on. The baking mode indicator (20) shows "1". The baking time indicator (21) shows "3:00". The roast colour indicator (22) indicates "medium". The loaf size indicator (23) indicates "2.0LB".
 - Set the baking mode using the menu button (13).
 - Set the roast colour using the color button (14).
 - If necessary, delay the baking process using the time + button (16) and the time - button (17).
 - Press the Start/Stop button (12) to start the process. The on/off indicator (18) comes on. The display (19) counts down during the process.
 - Regularly look through the viewing window (4) to check whether the food is baked and to make sure that it does not burn.
 - Note: In the following baking modes, beeps will sound during the baking process to prompt you to add ingredients: Basic, French, Whole wheat, Cake, Sandwich, Gluten free.
 - Note: Steam can escape through the lid during the baking process. This is normal operation.
 - If the process is completed, ten beeps will sound to indicate the end of the process.
 - The appliance will keep the food warm for a maximum of 60 minutes.
 - A beep will sound to indicate the end of the process.
 - The on/off indicator (18) goes off.
 - Note: The appliance will not keep the food warm in the following baking modes: Dough, Jam, Knead, Yogurt. If the process is completed, a beep will sound to indicate the end of the process. The on/off indicator (18) goes off.
- Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:
 - Use oven gloves to remove the bread pan from the baking compartment and the bread from the bread pan. The bread pan and the bread become very hot during use.
 - Unlock the bread pan (6) by turning it counterclockwise. Remove the bread pan (6) from the baking compartment (5) using the bread pan handle (7).
 - Remove the bread from the bread pan (6). If necessary, use a rubber or plastic spatula.
 - Note: If the kneading paddle remains in the bread pan, fill the bread pan with hot water to remove the kneading paddle. Do not use sharp or metal objects to remove the kneading paddle.
 - If the kneading paddle remains in the bread, use the hook (11) to remove the kneading paddle. Do not use sharp or metal objects to remove the kneading paddle.
- Remove the mains plug from the wall socket. The display (19) goes off.
- Allow the appliance to cool down completely.

General tips

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

Memory function

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

Error messages

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

RECIPES

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

Bread:

White bread

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

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

Corn bread

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

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

Walnut bread

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

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

French bread

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

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

Whole-wheat bread

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

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

Gluten-free bread:

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

White bread

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

Corn bread

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

Walnut bread

Ingredients	Quantity
White rice flour	1.5 cups
Potato flour	0.5 cup
Tapioca flour	0.25 cup
Xanthan gum	1 tsp.
Quick-rise yeast	1.5 tsp.
Salt	1 tsp.

Sugar	2 tbsp.
Skim milk powder	0.5 tbsp.
Oil	2 tbsp.
Cider vinegar	0.5 tsp.
Lemon zest	1.5 tsp.
Eggs (XL)	2
Water	0.75 cup + 2 tbsp.

Dough:

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

Pasta dough

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

Pizza dough

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

Bagel dough

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

Jam:

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

Strawberry jam

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

Quick bread:

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

Muffin quick bread

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

Raisin quick bread

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

Cake:

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

Normal cake

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

CLEANING AND MAINTENANCE

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEID

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

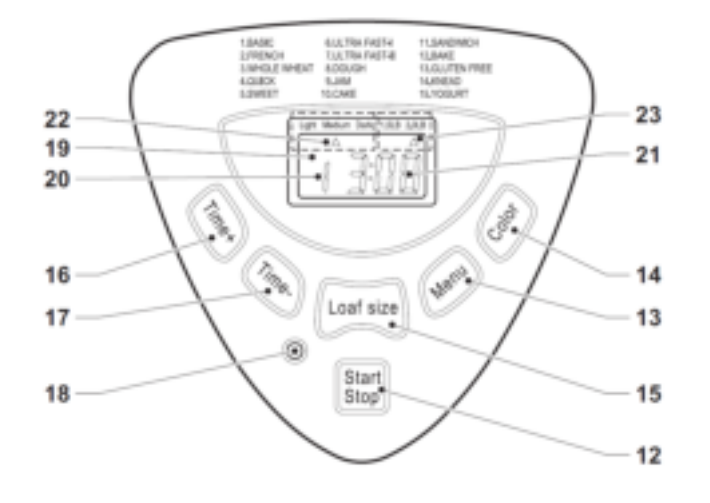
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact (voor klasse I-apparaten).
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.
- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.
- Het apparaat niet aan regen of vocht blootstellen om brand- of schokgevaar te voorkomen.

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

BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN

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



Bedieningspaneel

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

VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

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

GEBRUIK

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

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

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

De korstkleur instellen

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

- Opmerking:** De korstkleur kan niet worden ingesteld in de volgende bakmodi: Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich, Gluten free.
- Druk herhaaldelijk op de grammenknop (15) om de grootte van het brood in te stellen. Elke keer dat u op de knop drukt, hoort u een piepje.
- Opmerking:** ook als u de laatste stand hebt bereikt, kunt u nog een andere stand selecteren. Druk op de kleurknop (14) om terug te gaan naar de eerste stand.

De grootte van het brood instellen

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

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

Het bakproces uitstellen

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

Lees het volgende voordat u verdergaat.

- *Stel het bakproces niet uit voor recepten met bederfelijke ingrediënten (eieren, kaas, verse melk enz.).
- Opmerking:** het bakproces kan alleen worden uitgesteld in de volgende bakmodi: Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Dough, Cake, Sandwich, Bake, Gluten free.
- Druk op de knop TIME + (16) om de tijd met tien minuten te verlengen. Houd de knop ingedrukt om de tijd sneller te laten oplopen.
- Druk op de knop TIME - (17) om de tijd met tien minuten te verkorten. Houd de knop ingedrukt om de tijd sneller te laten oplopen.

Voorbeeld:

- Het is nu 19.30 uur.

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

Het bakproces starten en stoppen

Om het bakproces te starten en te stoppen, gebruikt u de Start/Stop-knop (12).

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

Tips voor gebruik

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

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

Opmerking: tijdens het bakproces kan er via het deksel stoom ontsnappen. Dit is normaal.

- Als het proces is voltooid, hoort u tien piepjes.
- Het apparaat houdt de inhoud maximaal 60 minuten warm.
- U hoort een piepje dat het eind van het proces aangeeft.
- Het aan/uit-lampje (18) gaat uit.
- Opmerking:** het voedsel wordt in de volgende bakmodi niet warmgehouden: Dough, Jam, Knead, Yogurt. Als het proces is voltooid, hoort u een piepje. Het aan/uit-lampje (18) gaat uit.
- Lees het volgende voordat u verdergaat:
- Gebruik ovenwanten wanneer u de broodpan uit het bakgedeelte verwijdert en het brood uit de broodpan haalt. De broodpan en het brood worden erg heet tijdens gebruik.

- Ontgrendel de broodpan (6) door deze linksom te draaien. Gebruik de handgreep van de broodpan (7) om de broodpan (6) uit het bakgedeelte (5) te verwijderen.
- Haal het brood uit de broodpan (6). Gebruik indien nodig een rubberen of plastic spatel.
 - Opmerking: als de kneder in de broodpan achterblijft, vult u de broodpan met heet water om de kneder te verwijderen. Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen om de kneder te verwijderen.
- Als de kneder in het brood blijft zitten, gebruikt u de haak (11) om de kneder te verwijderen. Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen om de kneder te verwijderen.

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

Algemene tips

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

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

- Als u het brood in de vriezer wilt bewaren, doet u dat in een diepvrieszak.
- Geheugenfunctie**
 - Het apparaat is uitgerust met een geheugenfunctie. Als de stroomtoevoer wordt onderbroken, wordt het bakproces na tien minuten automatisch hervat. Hiervoor hoeft u niet op de Start/Stop-knop te drukken (12).
 - Lees het volgende voordat u verdergaat:

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

Foutmeldingen

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

RECEPTEN

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

Brood:

Witbrood

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

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

Maisbrood

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

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

Walnotenbrood

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

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

Frans brood

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

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

Volkorenbrood

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

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

Glutenvrij brood:

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

Witbrood

Ingrediënten	Hoeveelheid
Witte rijstbloem	1,5 kop
Sojabloem	2 el.
Aardappelbloem	0,5 kop
Zetmeelbloem	3 el.
Xanthangom	1 tl.
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.

Ingrediënten	Hoeveelheid
Witte rijstbloem	1,5 kop
Zetmeelbloem	2 el.
Maismeel	0,75 kop
Xanthangom	1 tl.
Snelrijsgist	1,5 tl.
Zout	1 tl.
Bruine suiker	4 tl.

Mager melkpoeder	6 el.
Olie	2 el.
Ciderazijn	0,5 tl.
Eieren (XL)	2
Water	0,5 kop + 6 el.

Walnotenbrood

Ingrediënten	Hoeveelheid
Witte rijstbloem	1,5 kop
Aardappelbloem	0,5 kop
Zetmeelbloem	0,25 kop
Xanthangom	1 tl.
Snelrijsgist	1,5 tl.
Zout	1 tl.
Suiker	2 el.

Mager melkpoeder	0,5 el.
Olie	2 el.
Ciderazijn	0,5 tl.
Citroenrasp	1,5 tl.
Eieren (XL)	2
Water	0,75 kop + 2 el.
Deeg:	
Let op: De ingrediënten en hoeveelheden zijn van toepassing op de volgende bakmodi: DOUGH.	
Pastadeeg	
Ingrediënten	Hoeveelheid
All-purpoe bloem	1 kop
Griesmeelbloem	0,5 tl.
Zout	0,5 tsp.
Olijfolie	1 el.
Eieren (kapotgeslagen)	1
Water	0,25 kop

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

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

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

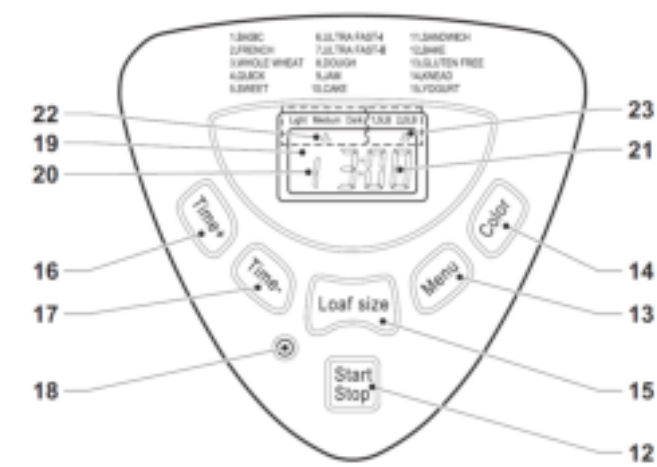


- EN Instruction manual
- FR Gebruiksaanwijzing
- NL Mode d'emploi
- DE Bedienungsanleitung
- ES Manual de usuario
- PT Manual de utilizador
- IT Manuale utente
- SV Bruksanvisning
- PL Instrukcja obsługi
- CS Návod na použití
- SK Návod na použitie
- RU Руководство по эксплуатации



Bread Maker Black
01.152009.01.001

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



Panneau de commande

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

UTILISATION

- Réglage du mode de cuisson**
- Le mode de cuisson peut être réglé à l'aide du bouton de menu (13). L'indicateur de mode de cuisson (20) indique le mode de cuisson.
- Se reporter au tableau ci-dessous pour paramétrer le bon mode de cuisson.
- Appuyez plusieurs fois sur le bouton menu (13) pour régler le mode de cuisson. L'appareil émet un bip chaque fois que vous appuyez sur le bouton.
- Remarque : Une fois le dernier réglage atteint, il est toujours possible de le réajuster. Appuyez sur le bouton menu (13) pour revenir au premier réglage..

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

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

Réglage de la couleur de la croûte
Le couleur de cuisson peut être réglée à l'aide du bouton de couleur (14). L'indicateur de couleur de cuisson (22) indique la couleur de la croûte : light / medium / dark (claire / moyenne / foncée).
Remarque : Impossible de régler la couleur de la croûte dans les modes de cuisson suivants : dough / jam / cake / sandwich / bake / knead / yogurt.
• Appuyez plusieurs fois sur le bouton couleur (14) pour régler la couleur de la croûte. L'appareil émet un bip chaque fois que vous appuyez sur le bouton.
Remarque : Une fois le dernier réglage atteint, il est toujours possible de le réajuster. Appuyez sur le bouton de couleur (14) pour revenir au premier réglage.

Réglage de la taille du pain
La taille du pain peut être réglée à l'aide du bouton de taille du pain (15). L'indicateur de taille du pain (23) indique la taille du pain : 1.5LB (700 gr) / 2.0LB (900 gr).
Remarque : La taille du pain ne peut être réglée que dans les modes de cuisson suivants : Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich, Gluten free.
• Appuyez plusieurs fois sur le bouton de taille du pain (15) pour régler la taille du pain. L'appareil émet un bip chaque fois que vous appuyez sur le bouton.
Remarque : Une fois le dernier réglage atteint, il est toujours possible de le réajuster. Appuyez sur le bouton de taille du pain (15) pour revenir au premier réglage.

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

Le processus de cuisson peut être différé à l'aide du bouton + de la minuterie (16) et du bouton - de la minuterie (17). L'indicateur de temps de cuisson (21) indique le temps de cuisson.
Avant de commencer, veuillez faire attention à ce qui suit :
• Ne pas différer le processus de cuisson pour des recettes à base d'ingrédients périssables (œufs, fromages, lait frais, etc.)
Remarque : Le processus de cuisson ne peut être différé que pour les modes de cuisson suivants : Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Dough, Sandwich, Bake, Gluten free.
• Appuyez sur le bouton + de la minuterie (16) pour prolonger la durée de 10 minutes. Maintenir le bouton appuyé pour accélérer le processus.
• Appuyez sur le bouton - de la minuterie (17) pour raccourcir la durée de 10 minutes. Maintenir le bouton appuyé pour accélérer le processus.

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

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

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

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

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

Avant de commencer, veuillez faire attention à ce qui suit :
• Utiliser des gants de cuisine pour retirer le moule à pain du compartiment de cuisson et le pain du moule à pain. Le moule à pain et le pain deviennent très chauds pendant l'utilisation.
• Déverrouiller le moule à pain (6) en le tournant dans le sens antihoraire. Utilisez la poignée de moule à pain (7) pour retirer le moule à pain (6) du compartiment de cuisson (5).
• Retirer le pain du moule à pain (6). Si nécessaire, utiliser une spatule en caoutchouc ou en plastique.
– Remarque : Si la pagaie de pétrissage reste dans le moule à pain, remplir le moule à pain d'eau chaude pour la retirer. Ne pas utiliser d'objets tranchants ou métalliques pour retirer la pagaie de pétrissage.
– Si la pagaie de pétrissage reste dans le moule à pain, utiliser le crochet (11) pour la retirer. Ne pas utiliser d'objets tranchants ou métalliques pour retirer la pagaie de pétrissage.
• Débranchez la fiche secteur de la prise murale. L'écran (19) s'éteint.
• Laisser l'appareil refroidir complètement.

Conseils généraux
• Veiller à ce que les ingrédients soient de bonne qualité et à température ambiante.
• Poser l'appareil sur une surface stable et plane.

- Si le compartiment de cuisson est toujours chaud, le laisser entièrement refroidir avant de l'utiliser.
- Mettre les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre requis.
– Verser les ingrédients liquides dans le moule à pain.
– Verser une petite quantité de farine dans le moule à pain.
– Mettre les ingrédients solides dans le moule à pain.
– Mettre le reste de la farine dans le moule à pain. Veiller à ce que tous les ingrédients solides soient couverts de farine.
- Faire une légère entaille d'un côté de la farine. Verser la levure de boulanger ou la levure chimique dans l'entaille.
– Veiller à ce que la levure de boulanger ou la levure alsacienne n'entre pas en contact avec du sel ou les ingrédients liquides.

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

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

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

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

Pain :

Pain blanc

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

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

Pain au maïs

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

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

Pain français

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

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

Sel	1 cuil. café
Sucre	1 cuil. soupe
Huile	1 cuil. soupe
Eau	0,75 tasse + 2 cuil. soupe

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

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

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

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

Pain blanc

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

Pain au maïs

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

Pain aux noix

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

Pâte :

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

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 : Les ingrédients et quantités concernent les modes de cuisson suivants : JAM.
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 : Les ingrédients et quantités concernent les modes de cuisson suivants : QUICK.
Pain rapide Muffin

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

Pain rapide aux raisins

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

Gâteau :

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

ENVIRONNEMENT


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

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

DE Bedienungsanleitung

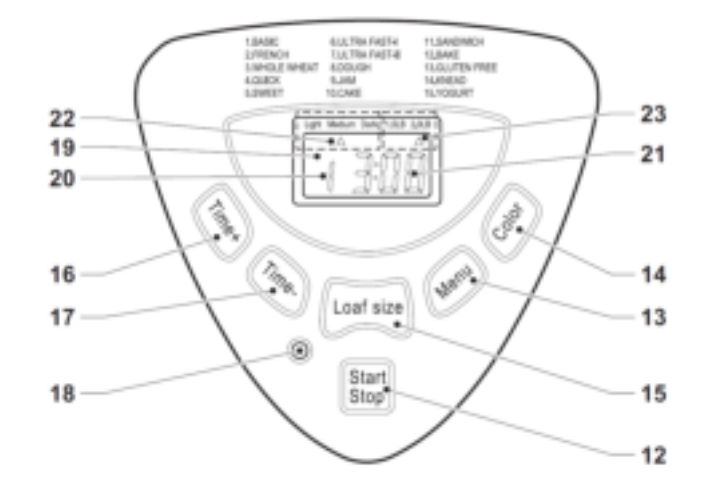
SICHERHEIT
• Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
•

- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Dieses Gerät darf nur mit einer geerdeten Steckdose (für Klasse I Geräte) verbunden werden.
- Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Zur Vermeidung von Feuer und Stromschlag setzen Sie das Gerät nicht Regen oder Feuchtigkeit aus.

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

TEILEBESCHREIBUNG

- Bedienfeld
- Deckel
- Deckelgriff
- Sichtfenster
- Backraum
- Brotwanne
- Brotwannengriff
- Kneiffinger
- Messbecher
- Messlöffel
- Haken



Bedienfeld

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

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

BENUTZUNG

Backmodus einstellen

- Der Backmodus kann unter Verwendung der Taste „Menu“ (13) eingestellt werden. Auf der Backmodus-Anzeige (20) erscheint der Backmodus.
- Die Einstellung des richtigen Backmodus können Sie der Tabelle unten entnehmen.
- Drücken Sie wiederholt auf die Taste „Menu“ (13), um den Backmodus einzustellen. Das Gerät gibt bei jedem Druck auf die Taste einen Signalton ab.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, kann es zu einer leichten Geruchsbildung kommen. Dies ist normal. Sorgen Sie für ausreichende Lüftung. Dieser Geruch hält nur kurze Zeit an und verschwindet bald.

Backmodus	Name	Anwendung
1	BASIC	Weiß- und Mischbrote, hauptsächlich aus Weizen- oder Roggenmehl. Das Brot hat eine kompakte Konsistenz. Verwenden Sie für diesen Backmodus normale Hefe.

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

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

Einstellen der Röstfarbe

Die Röstfarbe kann unter Verwendung der Taste „Color“ (14) eingestellt werden. Auf der Röstfarbenanzeige (22) erscheint die Röstfarbe: Light (Hell) / Medium (Mittel) / Dark (Dunkel).

Hinweis: Die Röstfarbe kann in den folgenden Backmodi nicht eingestellt werden: Dough / Jam / Cake / Sandwich / Bake / Knead / Yogurt.

- Drücken Sie wiederholt auf die Taste „Color“ (14), um die Röstfarbe einzustellen. Das Gerät gibt bei jedem Druck auf die Taste einen Signalton ab.

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

Laibgröße einstellen

Die Laibgröße kann mit der Taste „Loaf size“ (15) eingestellt werden. Auf der Laibgrößenanzeige (23) erscheint die Laibgröße: 1.5LB (700 gr) / 2.LB (900 gr)

Hinweis: Die Laibgröße kann nur in den folgenden Backmodi eingestellt werden: BASIC / FRENCH / WHOLE WHEAT / SWEET / SANDWICH / GLUTEN FREE.

- Drücken Sie zur Einstellung der Laibgröße wiederholt auf die Taste „Loaf size“ (15). Das Gerät gibt bei jedem Druck auf die Taste einen Signalton ab.

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

Backvorgang verzögern

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

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

Beispiel:

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

Backvorgang starten und stoppen

Der Backvorgang wird mit der Taste „Start/Stop“ (12) gestartet und gestoppt.

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

Hinweise für den Gebrauch

- Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:
- Ziehen Sie vor dem Zusammenbau oder der Zerlegung den Netzstecker aus der Wandsteckdose und
- warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

- Lassen Sie die Brotwanne abkühlen, bevor Sie das Brot entnehmen.
- Bringen Sie den Kneiffinger (8) auf der Spindel (24) unten in der Brotwanne (6) an.
- Geben Sie die Zutaten in der erforderlichen Reihenfolge in die Brotwanne (6). Verwenden Sie ggf. einen Messbecher (10) oder einen Messlöffel (11), um die Zutaten hinzuzufügen.
- Öffnen Sie den Deckel (2) mit dem Deckelgriff (3).
- Setzen Sie die Brotwanne (6) unten im Backraum (5) ein. Sichern Sie die Brotwanne (6) durch Drehen im Uhrzeigersinn.
- Schließen Sie den Deckel (2) mit dem Deckelgriff (3).
- Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose. Das Gerät gibt einen Signalton ab. Die Anzeige (19) leuchtet auf. Auf der Backmodusanzeige (20) erscheint eine „1“. Auf der Backzeitanzeige (21) erscheint „3:00“. Die Röstfarbenanzeige (22) zeigt „MEDLIUM“ an. Auf der Laibgrößenanzeige (23) erscheint „2.LB“.
- Stellen Sie den Backmodus unter Verwendung der MENU-Taste (13) ein.

- Stellen Sie die Röstfarbe unter Verwendung der Taste „Color“ (14) ein.
- Falls erforderlich kann der Backvorgang mit der Taste „Time +“ (16) und „Time -“ (17) verzögert werden.
- Drücken Sie auf die Taste „Start/Stop“ (12), um den Vorgang zu starten. Die Ein/Aus-Anzeige (18) leuchtet auf. Die Anzeige (19) führt während des Vorgangs einen Countdown durch.
- Schauen Sie regelmäßig durch das Sichtfenster (4), um zu kontrollieren, ob das Lebensmittel gebacken wird und um sicherzustellen, dass es nicht verbrennt.

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

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

Hinweis: In den folgenden Backmodi hält das Gerät das Lebensmittel nicht warm: Dough, Jam, Knead, Yogurt. Ist der Vorgang abgeschlossen, ertönt ein Signalton, um auf das Ende des Vorgangs hinzuweisen. Die Ein/Aus-Anzeige (18) erlischt.

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

- Falls der Kneiffinger im Brot bleibt, verwenden Sie den Haken (11), um den Kneiffinger zu entfernen. Verwenden Sie zur Entfernung des Kneifingers keine scharfen Gegenstände und keine Kneifingers keine scharfen Gegenstände und keine Metallgegenstände.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose. Die Anzeige (19) erlischt.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Allgemeine Tipps

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

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

Speicherfunktion

Das Gerät hat eine Speicherfunktion. Wird die Stromversorgung unterbrochen, wird der Backvorgang nach 10 Minuten und ohne Druck auf die Taste „Start/Stop“ (12) automatisch fortgesetzt.

- Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:
- Das Gerät hat eine Speicherfunktion. Wird die Stromversorgung unterbrochen, wird der Backvorgang nach 10 Minuten und ohne Druck auf die Taste „Start/Stop“ (12) automatisch fortgesetzt.
- Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:

- Wird die Stromversorgung länger als 10 Minuten unterbrochen, funktioniert die Speicherfunktion nicht mehr. Entfernen Sie die alten Zutaten aus der Brotwanne (6). (Verwenden Sie die alten Zutaten nicht für andere Kochzwecke.) Geben Sie neue Zutaten in die Brotwanne (6). Starten Sie das Gerät neu. Falls der Teig noch nicht in der Aufghephase ist, wenn die Stromversorgung unterbrochen wird, können Sie auf die Taste „Start/Stop“ (12) drücken, um das Programm von Anfang an fortzusetzen.

Fehlermeldungen

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

REZEPTE

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

Brot:

Weißbrot

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

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

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

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: Die Zutaten und Mengen gelten für folgende Backmodi: SWEET. Französisches Brot

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

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

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

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.

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.

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.

Teig:
Hinweis: Die Zutaten und Mengen gelten für folgende Backmodi: DOUGH.
Pastateig

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

Pizzateig

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

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

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

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

Kleingebäck:

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

Zutaten	Menge
Mehrzweckmehl	1,25 Tassen
Backpulver	2 TL
Vanilla extract	0,5 TL
Salz	0,25 TL
Zucker	6 EL
Milch	0,5 Tasse
Butter (weich gemacht)	0,5 Tasse
Eier (XL)	2
Rosinen	0,25 Tasse
Kuchen:	
Hinweis: Die Zutaten und Mengen gelten für folgende Backmodi: CAKE.	
Normaler Kuchen	

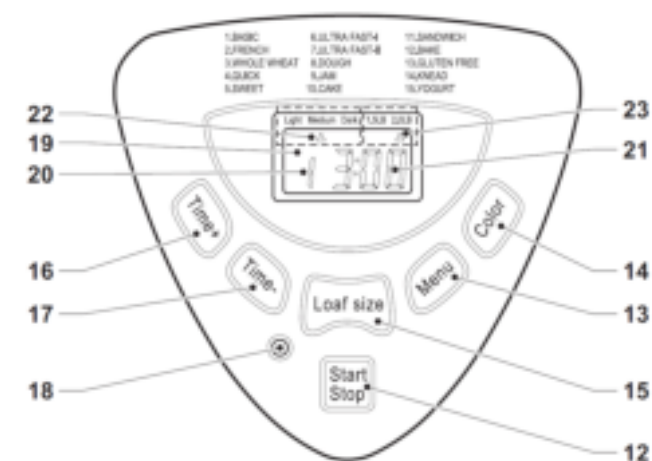
Zutaten	Menge
Kuchennischung (jedes Aroma)	65 g
Pflanzenöl	0,33 Tasse
Eier (XL)	3
Wasser	1,25 Tassen

REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals aggressive und scheuernde Reinigungsmittel, Stahlwolle oder Scheuerschwamm, da dadurch das Gerät beschädigt wird. Nicht in Wasser oder sonstige



- EN Instruction manual
- NL Gebruiksaanwijzing
- FR Mode d'emploi
- DE Bedienungsanleitung
- ES Manual de usuario
- PT Manual de utilizador
- IT Manuale utente
- SV Bruksanvisning
- PL Instrukcja obsługi
- CS Návod na použití
- SK Návod na použitie
- RU Руководство по эксплуатации



Bread Maker Black
01.152009.01.001

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



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

ANTES DEL PRIMER USO

- Saque el aparato y los accesorios de la caja. Quite los adhesivos, la lámina protectora o el plástico del dispositivo.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, pase un paño húmedo por todas las piezas desmontables. Nunca utilice productos abrasivos.
- Coloque el dispositivo sobre una superficie plana estable y asegúrese de tener un mínimo de 10 cm de espacio libre alrededor del mismo. Este dispositivo no es apropiado para ser instalado en un armario o para el uso en exteriores.

- Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente. (Nota: Asegúrese de que la tensión que se indica en el dispositivo coincida con la tensión local antes de conectarlo. Tensión 220V-240V 50Hz).
- Inserte el enchufe eléctrico en la toma de pared.
- Ajuste el siguiente modo de horneado: BASIC.
- Inicie el proceso de horneado. El aparato empieza a calentar.
- Tras 10 minutos, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y deje que el aparato se enfríe completamente.
- Cuando encienda el aparato por primera vez, este producirá un ligero olor. Este olor es normal y solo temporal, desaparecerá en unos minutos. Asegúrese de que la habitación está bien ventilada.

USO

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

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

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

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

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

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

- **Retardo del proceso de horneado**
- El aparato tiene una función de retardo de puesta en marcha (máx. 13 horas) con la cual es posible programar la hora de inicio antes de que comience el proceso de horneado.
- El proceso de horneado puede retrasarse con el botón Time + (16) y el botón Time - (17). El indicador de tiempo de horneado (21) muestra el tiempo de horneado.
- Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:

- No retarde el proceso de horneado para recetas con ingredientes perecederos (huevos, queso, leche fresca, etc.).
- **Nota:** El proceso de horneado sólo puede retrasarse en los siguientes modos de horneado: Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Dough, Cake, Sandwich, Bake, Gluten free.
- Pulse el botón Time + (16) para aumentar el tiempo en 10 minutos. Mantenga pulsado el botón para acelerar el proceso.
- Pulse el botón Time - (17) para disminuir el tiempo en 10 minutos. Mantenga pulsado el botón para acelerar el proceso.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- **RECETAS**
- Esta lista de recetas ofrece una breve vista general de recetas específicamente creadas para el aparato. Puede consultar otras recetas en un libro de recetas para panificadoras.
- **Pan:**
- **Pan blanco**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ingredientes	Cantidad
Harina de arroz blanco	1,5 tazas
Harina de tapioca	2 cucharadas
Harina de maíz	0,75 taza
Goma xantano	1 cucharadita
Levadura rápida	1,5 cucharadita
Sal	1 cucharadita
Azúcar	2 cucharadas
Leche en polvo desnatada	6 cucharadas
Acetite	2 cucharadas
Vinagre de sidra	0,5 cucharadita
Huevos (XL)	2
Agua	0,5 taza + 3 cucharadas.

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

Ingredientes	Cantidad
Harina de arroz blanco	1,5 tazas
Harina de patata	0,5 taza
Harina de tapioca	0,25 taza
Goma xantano	1 cucharadita
Levadura rápida	1,5 cucharadita
Sal	1 cucharadita
Azúcar	2 cucharadas
Leche en polvo desnatada	0,5 cucharadas
Acetite	2 cucharadas
Vinagre de sidra	0,5 cucharadita
Huevos (XL)	2
Agua	0,5 taza + 6 cucharadas.

Ingredientes	Cantidad
Harina de arroz blanco	1,5 tazas
Harina de patata	0,5 taza
Harina de tapioca	0,25 taza
Goma xantano	1 cucharadita
Levadura rápida	1,5 cucharadita
Sal	1 cucharadita
Azúcar	2 cucharadas
Leche en polvo desnatada	0,5 cucharadas
Acetite	2 cucharadas
Vinagre de sidra	0,5 cucharadita
Huevos (XL)	2
Agua	0,5 taza + 6 cucharadas.

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

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

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

Ingredientes	Cantidad
--------------	----------

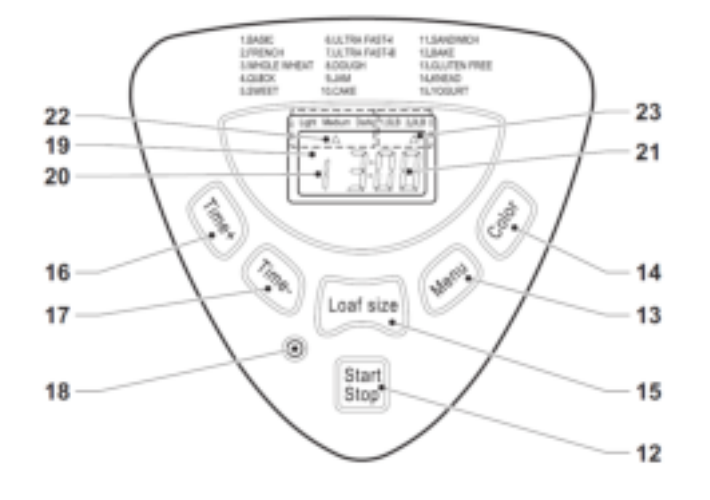
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- O aparelho deverá ser ligado a uma saída de tomada com contacto de terra (para aparelhos de classe I).
- Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- A temperatura das superfícies acessíveis poderá ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um sistema de temporizador externo ou de controlo remoto à parte.
- Para evitar perigo de incêndio ou choque, não exponha este aparelho à chuva nem à humidade.



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

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

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



Panel de operações

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

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

UTILIZAÇÃO

Defina o modo de cozedura

- É possível definir o modo de cozedura utilizando o botão Menu (13). O indicador do modo de cozedura (20) mostra o modo de cozedura.
- Consulte a tabela a seguir para definir o modo de cozedura correto.
- Prima repetidamente o botão Menu (13) para definir o modo de cozedura. O aparelho irá emitir um sinal sonoro sempre que premir o botão.

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

Modo de cozedura	Nome	Aplicação
1	BASIC	Pão branco e de mistura, feito principalmente com farinha de trigo ou centeio. O pão tem uma consistência compacta. Utilize fermento de padeiro normal para o modo de cozedura.
2	FRENCH	Pães leves feitos a partir de farinha fina. O pão é normalmente fofo e tem uma crosta estável. O modo de cozedura não é adequado para preparar receitas que requirem manteiga, margarina ou leite.

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

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

Regulação da cor de tostagem

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

- Nota: A cor de tostagem não pode ser regulada nos seguintes modos de cozedura: Dough / Jam / Cake / Sandwich / Bake / Knead / Yogurt.
- Prima repetidamente o botão Color (14) para regular a cor de tostagem. O aparelho irá emitir um sinal sonoro sempre que premir o botão.
- Nota: Poderá ainda regular a definição, mesmo quando a máquina se encontra na última regulação. Prima o botão Color (14) para regressar à primeira regulação.

Regulação do tamanho do pão de forma

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

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

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

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

Retardar o processo de cozedura

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

- Antes de continuar, tem de ler com atenção as seguintes instruções:
 - Não retarde o processo de cozedura para receitas com ingredientes perecíveis (ovos, queijo, leite fresco, etc.).
- Nota: O processo de cozedura pode ser retardado nos seguintes modos de cozedura: Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Dough, Cake, Sandwich, Bake, Gluten free.
- Prima o botão Time + (16) para aumentar o tempo em 10 minutos. Mantenha o botão premido para acelerar o processo.
- Prima o botão Time - (17) para reduzir o tempo em 10 minutos. Mantenha o botão premido para acelerar o processo.

Exemplo:

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

Iniciação e paragem do processo de cozedura

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

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

Sugestões de utilização

- Antes de continuar, tem de ler em atenção as seguintes instruções:
 - Antes da montagem ou desmontagem, retire a ficha de alimentação da tomada de parede e
 - e aguarde até o aparelho arrefecer.
 - Deixe a cuba de pão arrefecer antes de retirar o pão.
 - Monte a misturadora (8) no fuso (24) na parte inferior da cuba de pão
- Coloque os ingredientes na cuba de pão (6) na ordem devida. Se necessário, utilize o copo de medição (10) ou a colher de medição (11) para adicionar os ingredientes.
- Abra a cobertura (2) utilizando a respetiva pega (3).
- Coloque a cuba de pão (6) na parte inferior do compartimento de cozedura (5). Coloque a cuba de pão (6) rodando-a para a direita.
- Feche a cobertura (5) utilizando a pega da cobertura (3).

- Insira a ficha de alimentação na tomada de parede. O aparelho emite um sinal sonoro. O visor (19) acende-se. O indicador do modo de cozedura (20) indica "Basic". O indicador do tempo de cozedura (21) indica "3:00". O indicador da cor de tostagem (22) indica "Medium". O indicador do tamanho do pão de forma (23) indica "2.0LB".
- Regule o modo de cozedura utilizando o botão Menu (13).
- Regule a cor de tostagem utilizando o botão Color (14).
- Se necessário, retarde o processo de cozedura utilizando o botão Time + (16) e o botão Time - (17).
- Prima o botão Start/Stop (12) para iniciar o processo. O indicador de ligado/desligado (18) acende-se. O visor (19) faz a contagem decrescente durante o processo.
- Observe regularmente através da janela de visualização (4) para verificar se os alimentos estão cozinhados e para se certificar de que não ficam queimados.

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

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

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

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

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

- Retire o pão da cuba de pão (6). Se necessário, utilize uma espátula de borracha ou plástico.
 - Nota: Se a misturadora permanecer na cuba de pão, encha a cuba com água quente para retirar a misturadora. Não utilize objetos pontiagudos ou metálicos para remover a misturadora.
- Se a misturadora permanecer no pão, utilize o gancho (11) para retirar a misturadora. Não utilize objetos pontiagudos ou metálicos para remover a misturadora.

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

Dicas gerais

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

- Coloque os ingredientes na cuba de pão na ordem devida:
 - Coloque os ingredientes líquidos na cuba de pão.
 - Coloque uma pequena quantidade de farinha na cuba de pão.
 - Coloque os ingredientes sólidos na cuba de pão.
 - Coloque a restante farinha na cuba de pão. Certifique-se de que todos os ingredientes sólidos são cobertos com farinha.
- Faça um pequeno entalhe num dos lados da farinha. Coloque o fermento de padeiro ou o fermento em pó no entalhe.
- Certifique-se de que o fermento de padeiro ou o fermento em pó não entra em contacto com sal ou ingredientes líquidos.

- Utilize preferencialmente farinha específica para pão. Se utilizar uma farinha forte (de trigo, de centeio, farinha de milho, etc.), o pão irá crescer menos do que se utilizar uma farinha fraca. Utilize a quantidade certa de farinha. Se necessário, utilize uma balança de cozinha para medir a quantidade certa de farinha.
- Utilize a quantidade certa de fermento. Utilize fermento de padeiro ativo desidratado, em vez de fermento normal. Se utilizar fermento fresco, multiplique a quantidade por três e dilua o fermento num pouco de água morna. Certifique-se de que o fermento de padeiro não entra em contacto com água, leite, sal ou açúcar.
- Utilize água morna. Se possível, use água da torneira. Se utilizar ovos, parta-os e adicione-os à água.
- Se utilizar leite, utilize leite fresco ou leite em pó. Se utilizar leite em pó, adicione a quantidade necessária de água ao leite em pó. Caso pretenda adicionar água ao leite fresco, a quantidade total de leite e água tem de ser igual à quantidade necessária para a receita.
- Se utilizar açúcar, utilize preferencialmente açúcar branco, amarelo ou mel. Não utilize açúcar refinado nem cubos de açúcar.
- Se utilizar sal, o fermento irá crescer mais e o pão ficará mais saboroso.
- Se utilizar manteiga ou óleo, o pão ficará mais mole e terá mais sabor. Se utilizar manteiga, corte a mesma em pedaços ou permita que amoleça.
- Mantenha a tampa fechada durante o processo de cozedura.
- Depois de concluído o processo de cozedura, utilize luvas de forno para remover a cuba de pão do compartimento de cozedura e o pão da 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 elétrica para cortar o pão às fatias.
- Guarde o pão num recipiente hermeticamente fechado para o manter fresco durante o máximo período de tempo possível (aproximadamente 2 dias). Se o pão tiver ovos, tem de ser consumido no mesmo dia. Se o pão não tiver manteiga nem óleo, tem de ser consumido no mesmo dia. Não guarde o pão no frigorífico.
- Se pretender guardar o pão no congelador, coloque-o previamente dentro de um saco de congelação.

Função de memória

- O aparelho encontra-se equipado com uma função de memória. Se a alimentação elétrica for interrompida, o processo de cozedura irá prosseguir automaticamente após 10 minutos, mesmo sem premir o botão Start/Stop (12).
- Antes de continuar, tem de ler com atenção as seguintes instruções:
 - Se a alimentação elétrica for interrompida durante mais de 10 minutos, a função de memória não irá funcionar. Retire os ingredientes usados da cuba de pão (6). (Não utilize os ingredientes usados para outras finalidades de cozedura!) Coloque novos ingredientes na cuba de pão (6). Reinicie o aparelho. Se a massa ainda não estiver na fase de levedura quando a alimentação elétrica for interrompida, pode premir o botão Start/Stop (12) para continuar o programa a partir do início.

Mensagens de erro

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

RECEITAS

Esta lista de receitas oferece uma pequena descrição geral de receitas especificamente criadas para o aparelho. Para outras receitas, consulte um livro de receitas para máquinas de pão.

Pão:

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 colheres de sopa

Nota: Os ingredientes e quantidades aplicam-se aos seguintes modos de cozedura: BASIC. Outros ingredientes e quantidades podem aplicar-se aos seguintes modos de cozedura: ULTRA FAST-I / ULTRA FAST-II.

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 colheres de sopa

Nota: Os ingredientes e quantidades aplicam-se aos seguintes modos de cozedura: BASIC. Outros ingredientes e quantidades podem aplicar-se aos seguintes modos de cozedura: ULTRA FAST-I / ULTRA FAST-II.

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: Os ingredientes e quantidades aplicam-se aos seguintes modos de cozedura: SWEET.

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: Os ingredientes e quantidades aplicam-se aos seguintes modos 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: Os ingredientes e quantidades aplicam-se aos seguintes modos de cozedura: WHOLE WHEAT.

Pão sem glúten:
Nota: Os ingredientes e quantidades aplicam-se aos seguintes modos de cozedura: GLUTEN FREE.

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

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

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: Os ingredientes e quantidades aplicam-se aos seguintes modos de cozedura: DOUGH.

Massa para lasanha, esparguete, etc.

Ingredientes	Quantidade
Farinha multiusos	1 copo
Farinha de sémola	0,5 copo
Sal	0,5 colher de chá
Azeite	1 colheres de sopa
Ovos (batidos)	1
Água	0,25 copo

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

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	1 colheres de sopa
Azeite	1 colheres de sopa
Água	0,75 copo

Compota:
Nota: Os ingredientes e quantidades aplicam-se aos seguintes modos de cozedura: JAM.

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

Pão rápido:

Nota: Os ingredientes e quantidades aplicam-se aos seguintes modos de cozedura: QUICK.

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)	<



- EN Instruction manual
- NL Gebruiksaanwijzing
- FR Mode d'emploi
- DE Bedienungsanleitung
- ES Manual de usuario
- PT Manual de utilizador
- IT Manuale utente
- SV Bruksanvisning
- PL Instrukcja obsługi
- CS Návod na použití
- SK Návod na použitie
- RU Руководство по эксплуатации



Bread Maker Black
01.152009.01.001

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



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

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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

USO

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

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

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

Impostazione della doratura

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

Impostazione del peso del pane

È possibile impostare il peso del pane tramite il tasto LOAF SIZE (15). L'indicatore del peso del pane (23) mostra il peso del pane: 1.5LB (680 g) / 2.0LB (910 g).

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

Ritardare il processo di cottura

L'apparecchio è dotato di una funzione di avvio posticipato (massimo 13 ore) per programmare l'orario di avvio del processo di cottura. Il processo di cottura può essere visualizzato utilizzando il tasto TIME + (16) e il tasto TIME - (17). L'indicatore del tempo di cottura (21) mostra il tempo di cottura.

Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:
• Non anticipare il processo di cottura di ricette con ingredienti deperibili (uova, formaggio, latte fresco, ecc.).
Nota: Il processo di cottura può essere visualizzato esclusivamente nelle seguenti modalità di cottura: Basic / French / Whole wheat / Quick / Sweet / Dough / Cake / Sandwich / Bake / Gluten free.
• Premere il tasto TIME + (16) per aumentare il tempo di 10 minuti. Mantenere premuto il tasto per selezionare più velocemente.
• Premere il tasto TIME - (17) per ridurre il tempo di 10 minuti. Mantenere premuto il tasto per selezionare più velocemente.

Esempio:

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

Avvio e interruzione del processo di cottura

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

Suggerimenti per l'uso

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

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

- L'apparecchio manterrà la preparazione calda per un massimo di 60 minuti.
- Viene emesso un bip per indicare la fine del processo.
- La spia acceso/spento (18) si spegne.

Nota: Con le seguenti modalità di cottura l'apparecchio non attiva la modalità di mantenimento in caldo: DOUGH / JAM / KNEAD / YOGURT. Quando il processo è completato, viene emesso un bip per indicare la fine del processo. La spia acceso/spento (18) si spegne.

- Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:
- Utilizzare guanti da forno per estrarre il cestello del pane dal vano di cottura e il pane dal cestello. Durante l'uso, il cestello del pane e il pane diventano estremamente caldi.
- Sbloccare il cestello del pane (6) ruotandolo in senso antiorario. Rimuovere il cestello del pane (6) dal vano di cottura (5) utilizzando l'apposita maniglia (7).
- Estrarre il pane dal cestello (6). Se necessario, utilizzare una spatola in gomma o plastica.
- Nota: Se la pala impastatrice rimane nel cestello del pane, riempirlo con acqua calda per estrarla. Non utilizzare oggetti metallici o appuntiti per rimuovere la pala impastatrice.
- Se la pala impastatrice rimane incastrata nel pane, utilizzare il gancio (11) per rimuoverla. Non utilizzare oggetti metallici o appuntiti per rimuovere la pala impastatrice.
- Scollegare la spina dalla presa elettrica. Il display (19) si spegne.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.

Consigli generali

- Assicurarsi che gli ingredienti siano di ottima qualità e a temperatura ambiente.
- Collocare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
- Se il vano di cottura è ancora caldo, farlo raffreddare completamente prima dell'uso.
- Collocare gli ingredienti nel cestello del pane nell'ordine richiesto:
 - Versare gli ingredienti liquidi nel cestello del pane.
 - Versare una piccola quantità di farina nel cestello del pane.
 - Introdurre gli ingredienti solidi nel cestello del pane.
 - Versare il resto della farina nel cestello del pane. Assicurarsi che tutti gli ingredienti solidi siano coperti dalla farina.
 - Creare un piccolo incavo su un lato della farina. Versare il lievito o il lievito in polvere nell'incavo.
 - Controllare che il lievito o il lievito in polvere non entri in contatto con sale o ingredienti liquidi.

- Utilizzare preferibilmente farina specifica per pane. Utilizzando una farina pesante (farina di frumento, farina di segale, farina di mais, ecc.), il pane lieviterà in misura minore che utilizzando una farina leggera. Utilizzare la corretta quantità di farina. Se necessario, utilizzare una bilancia da cucina per misurare la quantità di farina.
- Utilizzare la corretta quantità di lievito. Utilizzare lievito secco attivo invece di lievito in polvere. Se si usa lievito fresco, utilizzare una quantità di lievito tre volte superiore a quella usata per il lievito secco e sciogliere il lievito in un poco di acqua tiepida. Assicurarsi che il lievito non entri in contatto con acqua, latte, sale o zucchero.
- Utilizzare acqua tiepida. Se possibile, utilizzare acqua di rubinetto. Per utilizzare uova, romperle ed aggiungerle all'acqua.

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

Funzione memoria

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

Messaggi di errore

- Se dopo aver premuto il tasto START/STOP (12) il display indica "HHH", la temperatura all'interno del vano di cottura è troppo alta. L'apparecchio non si attiverà finché non si è raffreddato. Aprire il coperchio e lasciare raffreddare l'apparecchio per 20-30 minuti.
- Se dopo aver premuto il tasto START/STOP (12), il display (19) indica "EEE", il sensore di temperatura è scollegato. Fare controllare il sensore di temperatura da un centro di assistenza autorizzato.

RICETTE

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

Pane bianco

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pane senza glutine:

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

Pane bianco

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

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

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

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

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

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

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

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

Ingredienti	Quantità
Farina normale	1,25 tazze
Lievito in polvere	2 cucchiaini
Estratto di vaniglia	0,5 cucchiaini
Sale	0,25 cucchiaini

Zucchero	6 cucchiaini
Latte	0,5 tazza
Burro (ammorbidito)	0,5 tazza
Uova (molto grandi)	2
Uva passa	0,25 tazza

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

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

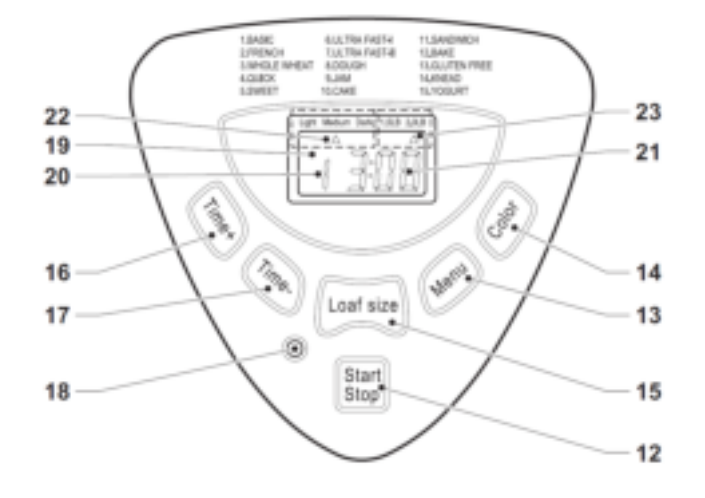
AMBIENTE

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

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

SV Instruktionshandbok

- Bakningsutrymme
- Brödpanna
- Handtag till brödpanna
- Knådningskovel
- Måtkopp
- Måtsked
- Krök



Manöverpanel

- Start-stopknapp
- Menyknapp
- Färgknapp
- Knapp för limpstorlek
- Tidsknapp +
- Tidsknapp
- På-av-indikator
- Display
- Indikator för bakningsläge
- Indikator för bakningstid
- Indikator för rostningsfärg
- Indikator för limpstorlek

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

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

ANVÄNDNING

Ställa in bakningsläget.

Bakningsläget kan ställas in med menyknappen (13). Indikatorn för bakningsläge (20) visar bakningsläget.

- Se tabellen nedan för inställning av korrekt bakningsläge.
- Tryck upprepat på menyknappen (13) för att ställa in önskad bakningsläge. Apparaten pipar varje gång du trycker på knappen.

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

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

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

Inställning av rostningsfärgen

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

- Tryck upprepat på färgknappen (14) för att ställa in rostningsfärgen.

Apparaten pipar varje gång du trycker på knappen.

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

Inställning av limpstorlek

Limpstorleken kan ställas in med knappen för limpstorlek (15). Indikatorn för limpstorlek (23) visar limpstorleken: 1.5LB / 2.0LB. (0,7 kg/0,9 kg)
Obs! Limpstorleken kan bara ställas in för följande bakningslägen: Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich, Gluten free.

- Tryck upprepat på knappen för limpstorlek (15) för att ställa in limpstorleken. Apparaten pipar varje gång du trycker på knappen.

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

Fördrojning av bakningsprocessen

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

- Fördroj inte bakningen för recept med omtämliga ingredienser (ägg, ost, färskmjöl, etc.).
- Obs!** Bakningen kan bara fördröjas för följande bakningsläg: Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Dough, Cake, Sandwich, Bake, Gluten free.

- Tryck på tidsknappen + (16) för att öka tiden med 10 minuter. Håll knappen intryckt för att snabba på processen.
- Tryck på tidsknappen – (17) för att minska tiden med 10 minuter. Håll knappen intryckt för att snabba på processen.

Exempel:

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

Starta och stoppa bakningsprocess

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

Tips för användning

- Innan du börjar, ber vi dig att beakta följande detaljer:
 - Före monterig eller demontering, dra ut nätkontakten från vägguttaget och
 - vänta tills apparaten har svalnat.
 - Låt brödpannan svalna innan du tar ut brödet.
 - Montera knådningsskoveln (8) på spindeln (24) i botten av brödpannan (6).
- Sätt in ingredienserna i brödpannan (6) i rätt ordning. Om nödvändigt, använd måtkoppen (10) eller måtskednen (11) för tillsättning av ingredienserna.
- Öppna luckan (2) med luckhandtaget (3).
- Montera brödpannan (6) i botten av bakningsutrymme (5). Lås brödpannan (6) genom att vrida den medurs.
- Stäng luckan (5) med luckan (2).
- Anslut nätkontakten till vägguttaget. Apparaten pipar. Displayen (19) tänds. Indikatorn för bakningsläge (20) visar "1". Indikatorn för bakningstid (21) visar "3:00". Indikatorn för rostningsfärg (22) indikerar "medium". Indikatorn för limpstorlek (23) visar "2.0LB".
- Bakningsläget kan ställas in med menyknappen (13).
- Rostningsfärgen kan ställas in med färgknappen (14).
- Bakningen kan fördröjas med tidsknappen + (16) eller tidsknappen – (17).
- Tryck på start-/stopppknappen (12) för att starta processen. På-av-indikatorn (18) tänds. Displayen (19) räknas ner under processen.
- Titta regelbundet genom inspektionsfönstret (4) för att se maten är klar och dig att säkerställa att den inte brinner.
- Obs!** För följande bakningslägen, kommer det att höras pip som uppmanar dig att tillsätta ingredienserna: Basic, French, Whole wheat, Cake, Sandwich, Gluten free.
- Obs!** Det kan komma ut ånga genom locket under bakningen. Detta är normalt.

- När processen är klar, ljuder en signal som talar om att det är klart.
- Apparaten kommer att hålla maten varm i max. 60 minuter.
- En signal ljuder som talar om att processen har avslutats.
- På-av-indikatorn (18) släcks.
- Obs!** Apparaten kommer inte att hålla maten varm för följande bakningslägen: Dough, Jam, Knead, Yogurt. Om processen är klar, ljuder en signal som talar om att det är klart. På-av-indikatorn (18) släcks.
- Innan du börjar, ber vi dig att beakta följande detaljer:
 - När processen är klar, använd då ugnshandskar när du tar ut brödpannan från apparaten och brödet från brödpannan. Brödpannan och brödet blir mycket heta när de används.
 - Lossa brödpannan (6) genom att vrida den moturs. Ta bort brödpannan (6) från bakningsutrymme (5) med brödpannans handtag (7).
- Ta ut brödet från brödpannan (6). Använd vid behov en stekspade av plast eller gummi.

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

Allmänna tips

- Kontrollera att ingredienserna är av god kvalitet och har rumstemperatur.
- Placera apparaten på ett plant och stabilt underlag.
- Om bakutrymmet fortfarande är varmt, låt det svalna helt före användning.
- Sätt in ingredienserna i brödpannan i rätt ordning.
 - Håll i de flytande ingredienserna i brödpannan.
 - Håll i en lite mängd mjöl i brödpannan.
 - Håll i de fasta ingredienserna i brödpannan.
 - Håll i resten av mjölet i brödpannan. Kontrollera att alla fasta ingredienser är täckta av mjöl.
 - Gör en liten fördjupning på ena sidan av mjölet. Håll bakjästen eller bakpulvret i fördjupningen.
- Kontrollera att bakjästen eller pulvret inte kommer i kontakt med salt eller flytande ingredienser.
- Använd lämpligen bakningsmjöl. Om du använder tungt mjöl (vete, råg, korn, etc.), kommer brödet att jäsa mindre än om du använder lätt mjöl. Använd rätt mängd mjöl. Om så erfordras, använd en köksväg till att mäta mängden mjöl.

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

Minnesfunktion

Apparaten är utrustad med en minnesfunktion. Om strömförsörjningen bryts, kommer bakningen att fortsätta automatiskt efter 10 minuter, även om inte start-/stopppknappen (12) trycks in.
Innan du börjar, ber vi dig att beakta följande detaljer:

- Om strömförsörjningen bryts i mer än 10 minuter, så kommer minnesfunktionen inte att fungera. Ta bort de gamla ingredienserna från brödpannan (6). (Använd inte gamla ingredienser för annan matlagning!) Håll nya ingredienser i brödpannan (6). Aterstarta apparaten. Om degen inte ännu är i jäsningsfasen när strömmen bryts, kan du trycka på start-/stopppknappen (12) för att fortsätta programmet från början.

Felmeddelanden

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

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

OMGIVNING



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

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

PL Instrukcje użytkownika

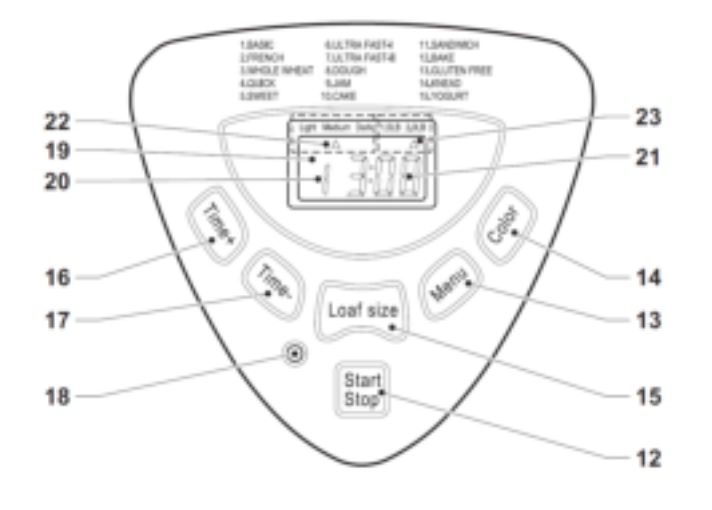
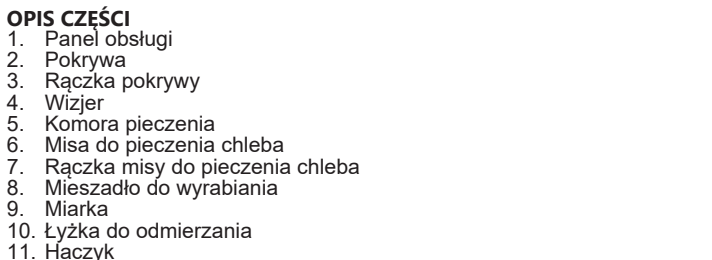
BEZPIECZEŃSTWO

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.**
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.**
- Nie wolno przesuwać urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zaplątania kabla.**
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.**
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.**
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat. Czyszczenia i konserwacji nie powinny wykonywać dzieci chybza, że ukończyły 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.**

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

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

- OPIS CZĘŚCI**
 - Panel obsługi
 - Pokrywa
 - Rączka pokrywy
 - Wizjer
 - Komorą pieczenia
 - Misa do pieczenia chleba
 - Rączka misy do pieczenia chleba
 - Mieszadło do wyrabiania
 - Miarka
 - Lyżka do odmierzania
 - Haczyk



Panel obsługi

- Przycisk start/stop
- Przycisk „Menu”
- Przycisk koloru
- Przycisk koloru
- Przycisk wielkości bochenka
- Przycisk Czas +
- Przycisk Czas -
- Wskaźnik wł./wył.
- Wyświetlacz
- Wskaźnik trybu pieczenia
- Wskaźnik czasu pieczenia
- Wskaźnik koloru opiekania
- Wskaźnik wielkości bochenka

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

UŻYTKOWANIE

Ustawianie trybu pieczenia
Tryb pieczenia można ustawić za pomocą przycisku menu (13). Wskaźnik trybu pieczenia (20) pokazuje tryb pieczenia.

- Aby ustawić odpowiedni tryb pieczenia, skorzystaj z poniższej tabeli.
- Naciśnij kilka razy przycisk menu (13), aby ustawić tryb pieczenia. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy za każdym naciśnięciem przycisku.

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

Tryb pieczenia	Nazwa	Zastosowanie
1	BASIC (podstawowy)	Chleby białe i mieszane, głównie z mąki pszennej lub żytniej. Chleb ma zwartą konsystencję. W tym trybie pieczenia używaj normalnych drożdży.
2	FRENCH (francuski)	Lekkie chleby z drobno zmielonej mąki. Chleb jest zwykle puszysty i ma chrupiącą skórkę. Ten tryb pieczenia nie nadaje się do przepisów, w których stosuje się ciasto, margarynę lub mleko.

3	WHOLE WHEAT (razowa mąka pszenna)	Ciężkie chleby na różnych rodzajach mąki, wymagające dłuższego zagiatania i rośnięcia. Chleb ma zwartą konsystencję.
4	QUICK (szybki)	Wyrabianie, rośnięcie i pieczenie chleba w czasie krótszym niż w trybie pieczenia „BASIC”. Chleb jest zwykle niewielki i ma zwartą teksturę. Zamiast drożdży używaj proszku do pieczenia.
5	SWEET (słodki)	Chleby ze słodkimi dodatkami (cukier, czekolada, suszone owoce lub soki owocowe). Chleb ma puszystą konsystencję i lekką teksturę.
6	ULTRA-FAST-I (ultraszybki 1)	Wyrabianie, rośnięcie i pieczenie bochenka chleba (0,7 kg) w najkrótszym czasie. Chleb jest zwykle mniejszy i twardszy niż w przypadku trybu pieczenia „QUICK”. W tym trybie pieczenia używaj szybko rosnących drożdży.
7	ULTRA-FAST-II (ULTRASZ YBK2 2)	Wyrabianie, rośnięcie i pieczenie bochenka chleba (0,9 kg) w najkrótszym czasie. Chleb jest zwykle mniejszy i twardszy niż w przypadku trybu pieczenia „QUICK”. W tym trybie pieczenia używaj szybko rosnących drożdży.
8	DOUGH (surowe ciasto)	Wyrabianie i rośnięcie, bez pieczenia. Do bułek, pizzy, chleba gotowanego na parze itp.
9	JAM (dżem)	Do dżemów i marmolad.
10	CAKE (ciasto)	Wyrabianie, rośnięcie i pieczenie ciast. Zamiast drożdży używaj proszku do pieczenia.
11	SANDWIC H (kanapka)	Wyrabianie, rośnięcie i pieczenie chlebow kanapkowych. Chleb ma lekką teksturę i cienką skórkę.
12	BAKE (pieczenie)	Dodatkowe pieczenie chlebow, które są zbyt słabo opieczone lub niedopieczone, bez wyrabiania i rośnięcia.
13	GLUTEN FREE* (bezgluteno we)	Surowe ciasto bezglutenowe jest zwykle bardziej wilgotne niż normalne. Ciasta bezglutenowe nie należy nadmiernie mieszać ani nadmiernie wyrabiać. Ciasto bezglutenowe musi wyrastać tylko raz i trzeba je piec dłużej niż normalne ciasto. Dodatkowe składniki o składnikow podstawowych należy dodać na samym początku procesu pieczenia.
14	KNEAD (wyrabianie)	Wyrabianie, bez rośnięcia i pieczenia.
15	YOGURT (jogurt)	Rośnięcie, bez wyrabiania i pieczenia. Dostępne czasy: 6 godzin lub 8 godzin. Naciśnij przycisk TIME + (16) lub TIME - (17), aby wybrać czas. Naciśnij przycisk START/ STOP (12), aby ustawić czas.

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

Ustawianie koloru opieczenia

Kolor opieczenia można ustawić za pomocą przycisku koloru (14). Wskaźnik koloru opieczenia (22) pokazuje kolor opieczenia: light / medium / dark (jasny / średni / ciemny)
Uwaga: Koloru opieczenia nie można ustawić w następujących trybach pieczenia: dough / jam / cake / sandwich / bake / knead / yogurt.

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

Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy za każdym naciśnięciem przycisku.
Uwaga: Po osiągnięciu ostatniego ustawienia można je dalej zmieniać. Naciśnij przycisk koloru (14), aby powrócić do pierwszego ustawienia.

Ustawianie wielkości bochenka

Wielkość bochenka można ustawić za pomocą przycisku wielkości bochenka (15). Wskaźnik wielkości bochenka (23) pokazuje wielkość bochenka: 1.5LB / 2.0LB. (0,7 kg / 0,9 kg)
Uwaga: Wielkość bochenka można ustawić tylko w następujących trybach pieczenia: Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich, Gluten free.

- Naciśnij kilka razy przycisk wielkości bochenka (15), aby ustawić wielkość bochenka. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy za każdym naciśnięciem przycisku.

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

Opóźnienie procesu pieczenia

Urządzenie jest wyposażone w funkcję opóźnienia startu (maks. 13 godzin), która umożliwia zaprogramowanie czasu przed rozpoczęciem procesu pieczenia.
Czas pieczenia można opóźnić za pomocą przycisku Czas + (16) i Czas - (17). Wskaźnik czasu pieczenia (21) pokazuje czas pieczenia.
Przed przystąpieniem do odpowiednich czynności zwróć uwagę na następujące kwestie:

- Nie opóźniaj procesu pieczenia w przypadku przepisów, w których są wykorzystywane szybko psujące się składniki (jajka, ser, świeże mleko itp.).
- Uwaga:** Proces pieczenia można opóźnić tylko w następujących trybach pieczenia: Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Dough, Cake, Sandwich, Bake, Gluten free.
- Naciśnij przycisk Czas + (16), aby wydłużyć czas o 10 minut. Naciśnij i przytrzymaj ten przycisk, aby przyspieszyć proces.
- Naciśnij przycisk Czas - (17), aby skrócić czas o 10 minut. Naciśnij i przytrzymaj ten przycisk, aby przyspieszyć proces.

Przykład:

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

Uruchamianie i zatrzymywanie procesu pieczenia

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

- Gdy jest ustawiony proces pieczenia, naciśnij przycisk Start/Stop (12), aby go rozpocząć. Zaświeci się wskaźnik wł./wył. (18).
- Kiedy proces pieczenia aktualnie trwa, aby go zakończyć, naciśnij przycisk Start/Stop (12), aby ustawić tryb pieczenia i wyemituje sygnał dźwiękowy.
- Wskaźnik wł./wył. (18) się wyłączy.

Wskaźniki dotyczące użytkowania

- Przed przystąpieniem do odpowiednich czynności zwróć uwagę na następujące kwestie:
 - Przed przystąpieniem do montażu lub demontażu należy wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazdka elektrycznego i poczekać aż urządzenie ostygnie.
 - Zamontuj wycięcie chleba poczekaj



- EN Instruction manual
- NL Gebruiksaanwijzing
- FR Mode d'emploi
- DE Bedienungsanleitung
- ES Manual de usuario
- PT Manual de utilizador
- IT Manuale utente
- SV Bruksanvisning
- PL Instrukcja obsługi
- CS Návod na použití
- SK Návod na použitie
- RU Руководство по эксплуатации



Bread Maker Black
01.152009.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÉCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTI / POPIS SUČASTI / ОПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ



- Dokladnie osusz zewnętrzne powierzchnie urządzenia czystą, suchą ściereczką.
- Pokrywę i komorę pieczenia oczyść miękką, wilgotną ściereczką. Dokładnie osusz pokrywę i komorę pieczenia czystą, suchą ściereczką.
- Miśe do pieczenia chleba umyj w wodzie z dodatkiem detergentu. Dokładnie osusz miśe do pieczenia chleba czystą, suchą ściereczką.
- Jeśli miesza do wyrobiana jest zapchane, oczyść je za pomocą drewnianej lub plastikowej wykiataczki. Umyj miesza do wyrobiana w wodzie z dodatkiem detergentu. Dokładnie osusz miesza do wyrobiana czystą, suchą ściereczką.
- Do czyszczenia urządzenia nie używaj ostrych przedmiotów.
- Do czyszczenia wewnętrznych powierzchni urządzenia nie używaj środków do czyszczenia piekarników.

ŚRODOWISKO

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

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

CS Návod k použití

BEZPEČNOST

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

- Povrch může být během používání horký.
- Tento spotřebič je určený k použití v domácnosti a k podobnému používání, jako například:

- kuchyňky personálu v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích.
- Klienty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.
- V penzionech.
- Na státech a farmách.

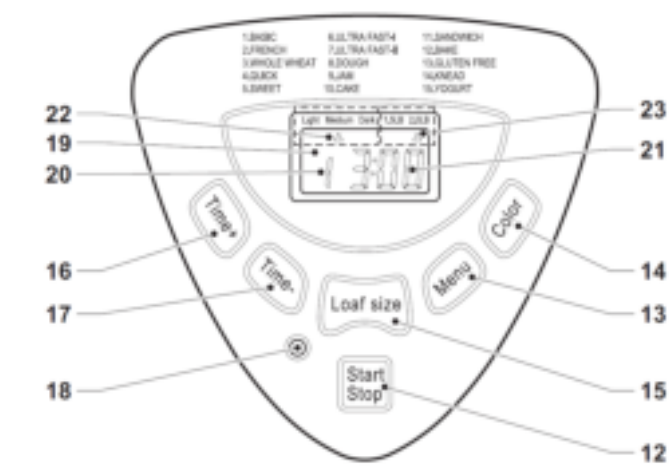
POPIS SOUČÁSTÍ

- Ovládací panel
- Víko
- Rukojeť víka
- Kontrolní okénko
- Pečící prostor
- Forma na chléb
- Rukojeť formy na chléb
- Hnětací lopatka
- Odměrka
- Měrná lžička
- Háček

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

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

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



Ovládací panel

- Tlačítko zapnutí/vypnutí
- Tlačítko nabídky
- Tlačítko barvy
- Tlačítko velikosti bochníku
- Tlačítko čas +
- Tlačítko čas -
- Indikátor zapnutí/vypnutí
- Displej
- Indikátor režimu pečení
- Indikátor času pečení
- Indikátor barvy opčení
- Indikátor velikosti bochníku

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

POUŽITÍ

Nastavení režimu pečení
Režim pečení se nastavuje pomocí tlačítka nabídky (13). Indikátor režimu pečení (20) zobrazuje režim pečení.

- Správné nastavení režimu pečení naleznete v tabulce níže.
- Opakovaně stiskněte tlačítko nabídky (13) pro nastavení režimu pečení. Spotřebič při každém stisknutí tlačítka pípně.

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

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

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

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

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

- Opakovaně stiskněte tlačítko barvy (14) pro nastavení barvy opčení. Spotřebič při každém stisknutí tlačítka pípně.

Poznámka: Když dosáhnete posledního nastavení, nastavení je přesto možné upravit. Stiskněte tlačítko barvy (14) pro návrat na první nastavení.

Nastavení velikosti bochníku

- Velikost bochníku se nastavuje pomocí tlačítka velikosti bochníku (15). Indikátor velikosti bochníku (23) zobrazuje velikost bochníku: 1.5LB (0,7 kg) / 2.0LB (0,9 kg)
- Před pokračováním si pozorně přečtěte následující informace: Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich, Gluten free.
- Opakovaně stiskněte tlačítko velikosti bochníku (15) pro nastavení velikosti bochníku. Spotřebič při každém stisknutí tlačítka pípně.

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

Odložený pečení

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

Příklad:

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

Zahájení a zastavení procesu pečení

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

Typy pro používání

- Před pokračováním si pozorně přečtěte následující informace:
 - Před sestavením nebo rozebráním vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky a počkejte, dokud se spotřebič neochladí.
 - Nechtejte formu na chléb vychladnout, než chléb vyjmete.
 - Namontujte hnětací lopatku (8) na víeteno (24) dle ve formě na chléb (6).
 - Vložte ingredience do formy na chléb (6) v předepsaném pořadí. V případě potřeby použijte odměrku (10) nebo měrnou lžičku (11) pro přidání ingrediencí.
 - Otevřete víko (2) pomocí rukojeti víka (3).
 - Vložte formu na chléb (6) do spodní části prostoru pro pečení (5). Zajistěte formu na chléb (6) jejím otočením ve směru hodinových ručiček.
 - Zavřete víko (5) pomocí rukojeti víka (3).
 - Zasuňte zástrčku do elektrické zásuvky. Spotřebič jednou pípně. Displej (19) se rozsvítí. Indikátor režimu pečení (20) zobrazí „1“. Indikátor času pečení (21) zobrazí „3:00“. Indikátor barvy opčení (22) zobrazí „střední“. Indikátor velikosti bochníku (23) zobrazí „2.0LB“ (0,9 kg).
 - Pomocí tlačítka nabídky (13) nastavte režim pečení.
 - Pomocí tlačítka barvy (14) nastavte barvu opčení.
 - V případě potřeby odložit pečení stisknutím tlačítka TIME+ (16) nebo TIME- (17).
 - Stisknutím tlačítka Start/Stop (12) zapnete pečení. Indikátor zapnutí/vypnutí (18) se rozsvítí. Během pečení bude na displeji (19) zobrazen odpočet času.
 - Pravidelně přes kontrolní okénko (4) kontrolujte, zda se pokrm peče a zda se nepalí.
- Poznámka:** V následujících režimech pečení zazní v průběhu pečení pípnutí, které upozorňuje na přidání ingrediencí: Basic, French, Whole wheat, Cake, Sandwich, Gluten free.
- Poznámka:** Během pečení může přes víko unikat pára. To je normální stav.
- Jakmile je pečení dokončeno, spotřebič desetkrát pípně, aby signalizoval konec procesu.
- Spotřebič bude udržovat pokrm teplej maximálně 60 minut.
- Jakmile je proces dokončen, spotřebič pípně.
- Indikátor zapnutí/vypnutí (18) zhasne.
- Poznámka:** Spotřebič nebude udržovat pokrm teplý v těchto režimech pečení: Dough, Jam, Knead, Yogurt. Jakmile je proces dokončen, spotřebič pípně, aby signalizoval jeho ukončení. Indikátor zapnutí/vypnutí (18) zhasne.

Před pokračováním si pozorně přečtěte následující informace:

- Použijte kuchyňské chňapky k vytáhnutí formy na chléb z pečícího prostoru a chleba z formy na chléb. Forma na chléb a chléb jsou při používání velmi horké.
- Odlížejte formu na chléb (6) jejím otočením proti směru hodinových ručiček. K vytáhnutí formy na chléb (6) z pečícího prostoru (5) použijte rukojet formy na chléb (7).
- Vytáhněte chléb z formy na chléb (6). V případě potřeby použijte gumovou nebo plastovou špachtli.

– Poznámk: Když hnětací lopatka zůstane ve formě na chléb, naplňte formu na chléb horkou vodou a lopatku vytáhněte. Nepoužívejte ostré nebo kovové předměty k vytáhnutí hnětací lopatky.

– Když hnětací lopatka zůstane v chlebu, použijte háček (11) a lopatku vytáhněte. Nepoužívejte ostré nebo kovové předměty k vytáhnutí hnětací lopatky.

• Vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky. Displej (19) zhasne.

– Nechte spotřebič zcela vychladnout.

– Když hnětací lopatka zůstane v chlebu, použijte háček (11) a lopatku vytáhněte. Nepoužívejte ostré nebo kovové předměty k vytáhnutí hnětací lopatky.

• Vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky. Displej (19) zhasne.

– Nechte spotřebič zcela vychladnout.

Všeobecné tipy

- Ujistěte se, že ingredience mají dobrou kvalitu a pokojovou teplotu.
- Spotřebič vždy postavte na rovny, stabilní povrch.
- Pokud je pečící prostor stále teplý, nechte jej zcela vychladit před použitím.
- Vložte ingredience do formy na chléb v předepsaném pořadí:
 - Vložte tekuté ingredience do formy na chléb.
 - Vložte malé množství mouky do formy na chléb.
 - Vložte pevné ingredience do formy na chléb.
 - Vložte zbývající množství mouky do formy na chléb. Ujistěte se, že všechny pevné ingredience jsou zakryty moukou.
- Na jedné straně mouku nepatrně odsadte od kraje. Do odsazeného místa nalijte pekařské droždí nebo nasypejte prášek do pečiva.
- Zajistěte, aby pekařské droždí nebo prášek do pečiva nepřišlo do styku se solí nebo tekutými ingrediencemi.

• Používejte nejlépe mouku pro pečení chleba. Když použijete těžkou mouku (pšeničná mouka, žitná mouka, kukuřičná mouka apod.), chléb nakyne méně než při použití lehké mouky. Použijte správné množství mouky. V případě potřeby použijte kuchyňskou váhu k odměření množství mouky.

- Použijte správné množství pekařského droždí. Použijte sušené aktivní pekařské droždí místo prášku do pečiva. Když použijete čerstvé droždí, použijte třikrát více droždí, než kdybyste použili sušené droždí, a rozpustte droždí v malém množství vlažné vody. Zajistěte, aby pekařské droždí nepřišlo do styku s vodou, mlékem, solí nebo cukrem.
- Použijte vlažnou vodu. Je-li to možné, použijte vodovodní vodu. Když používáte vejce, rozbité je a přidejte do vody.
- Když používáte mléko, použijte čerstvé mléko nebo sušené mléko. Když používáte sušené mléko, přidejte požadované množství vody do receptu. Velikost bochníku lze nastavit pouze v těchto režimech pečení: Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich, Gluten free.
- Opakovaně stiskněte tlačítko velikosti bochníku (15) pro nastavení velikosti bochníku. Spotřebič při každém stisknutí tlačítka pípně.
- Poznámka:** Když dosáhnete posledního nastavení, nastavení je přesto možné upravit. Stiskněte tlačítko velikosti bochníku (15) pro návrat na první nastavení.
- Když používáte cukr, použijte nejlépe bílý cukr, hnědý cukr nebo med. Nepoužívejte rafinovaný cukr nebo kostkový cukr.
- Když použijete sůl, droždí rychleji nakyne a chléb bude chutnější.
- Když použijete maslo nebo olej, chléb bude měkčí a chutnější. Když používáte maslo, nakrájejte jej na kousky nebo jej nechte změkchnout.
- Během pečení nechte víko zavřené.
- Jakmile je pečení dokončeno, použijte kuchyňské chňapky k vytáhnutí formy na chléb z pečícího prostoru a k vytáhnutí chleba z formy na chléb. Nechtejte chléb vychladnout, než jej budete krájet. Pokud chcete chléb být ještě teplej, doporučujeme jej nakrájet o tloušťce 2,5 cm.
- Chléb krájejte pomocí vroubkovaného nože nebo elektrického kráječe.
- Uchovejte chléb v hermetyck uzavřené nádobě, aby zůstal co nejdéle čerstvý (přibližně 2 dny). Pokud chléb obsahuje vejce, musí se spotřebovat v tených den. Pokud chléb neobsahuje ani maslo ani olej, musí se spotřebovat v tených den. Neuchovávejte chléb v chladničce.
- Pokud chcete chléb uchovávat v mrazáku, nejprve jej vložte do mrazičicho pytlíku.

Funkce paměti

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

Chybové záprávy

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky a ponechte žehličku úplně vychladnout.
- Vnějšíč čistěte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte hrubé nebo brusné čisticí prostředky, drátěnku nebo škrabku, což by poškodilo spotřebič. Neponořujte do vody nebo jiných kapalin.
- Vnější povrch spotřebiče důkladně osušte čistou, suchou utěrkou.
- Víko a pečící prostor vyčistěte měkkým, navlhčeným hadříkem. Víko a pečící prostor nikdy a domácích elektrických spotřebičů. Symbol na spotřebiči, návod k obsluze a obal vás na tento důležitý problém upozorňuje. Materiály použité v tomto spotřebiči jsou recyklovatelné. Recyklaci použitých domácích spotřebičů významně přispějete k ochraně životního prostředí. Na informace vztahující se ke sběrnému místu se zeptejte na místním obecním úřadě.
- Nepoužívejte ostré předměty na čištění spotřebiče.
- Nepoužívejte čisticí troubky k čištění vnitřku spotřebiče.

PROSTŘEDÍ

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

Podpora

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

SK Používateľská príručka

BEZPEČNOST

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

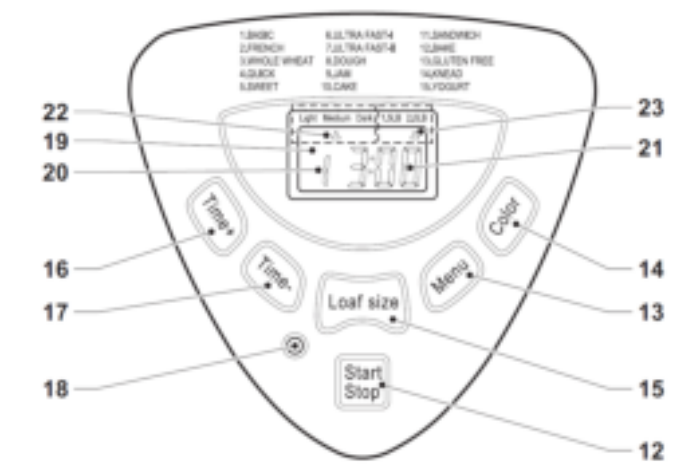
- Spotřebič a napájací kábel uchovávať mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Počas prevádzky spotřebiča môžu byť teploty prístupných povrchov vysoké.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému na diaľkové ovládanie.
- Abyste ste predchádzali riziku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



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

POPIS DIELOV

- Ovládací panel
- Veko
- Rukovät veika
- Kontrolné okienko
- Oddiel na pečenie
- Pečák na chleba
- Rukovät pečáka na chleba
- Hnětacia lopatka
- Odmerná nádobka
- Odměrka
- Háček



Ovládací panel

- Tlačítko Start/stop
- Tlačítko ponuky
- Tlačítko farby
- Tlačítko velikosti bochníku
- Tlačítko čas +
- Tlačítko čas -
- Indikátor zap/vyp
- Displej
- Indikátor režimu pečení
- Indikátor času pečení
- Indikátor barvy opékání
- Indikátor velikosti bochníku

PRED PRVÝM POUŽITÍM

