



EN Instruction manual

SAFETY INSTRUCTIONS

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:

- Read all instructions
- Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
- The use of accessory not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- This appliance is not intended for used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking..
- Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled ingredients.
- Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, this may damage the bread pan.

- Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
- Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.

- Turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- Do not operate the appliance for other than its intended use.
- This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- o Farm houses;
- o City buildings, hotels, motels and other residential type environments;
- o Bed and breakfast type environments.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use outdoors.
- Save these instructions

PARTS DESCRIPTION

- Lid
- Menu button
- Weight button
- Up and down button
- Color button
- Start/STOP button
- Kneader
- Bread pan
- Control panel
- Measuring cup
- Measuring spoon
- Hook

BEFORE THE FIRST USE

- The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you turn it on for the first time. This is normal and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.
- Unpack your appliance and check whether all parts and accessories are complete and free of damage.
- Clean all the parts according to the section "CLEANING AND MAINTENANCE".
- Set the bread maker on bake mode and bake empty for about 10 minutes. Then let it cool down and clean all the detached parts again.
- Dry all parts thoroughly and assemble them, the appliance is ready for use.

USE

Start/stop button

- The button is used for starting and stopping the selected baking program.
- To start a program, press the START/STOP button. A short beep will be heard, the indicator will light up, and the two dots in the time display begin to flash and the program starts. Any other button is inactivated except the START/STOP button after a program has begun.
- To stop the program, press the START/STOP button for approx. 3 seconds, then a beep will be heard, it means that the program has been switched off. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.

Menu button

- The MENU button is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) the program will vary. Press the button continuously, the 19 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 19 menus will be explained below.

Program 1: Basic
For white and mixed breads, it mainly consist of wheat flour or rye flour. The bread has a compact consistency. You can adjust the bread brown by setting the COLOR button.

Program 2: French
For light breads made from fine flour. Normally the bread is fluffy and has a crispy crust. This is not suitable for baking recipes requiring butter, margarine or oil.

Program 3: Sweet
For breads with additives such as fruit juices, grated coconut, raisins, dry fruits, chocolate or added sugar. Due to a longer phase of rising the bread will be light and airy.

Program 4: Ultra-fast
Kneading, rising and baking in a very fast way. But the baked bread is the roughest one among all bread menus.

Program 5: Quick
Kneading, rising and baking time is shorter than basic bread but longer than Ultra-fast bread. The bread interior tissue is denser.

Program 6: Cake
Kneading, rising and baking, but rise with soda or baking powder. This setting will mix ingredients then bake for a preset time.

Program 7: Dessert
For baking desserts, that only require one kneading and one rise.

Program 8: Rice bread
Mix cooked rice into the flour with 1:1 to make the bread.

Program 9: Corn bread
Mix corn into the flour with to make the bread.

Program 10: Purple rice
For the bread of gluten-free flours and baking mixtures. Gluten-free flours require longer for the uptake of liquids and have different rising properties.

Program 11: Gruel
Kneading and stewing to make coarse cereals gruel, e.g. Chinese Babao gruel.

Program 12: Sticky rice
Stirring and heating to make glutinous rice ball

Program 13: Mix
Stir to let the flour and liquids mix thoroughly

Program 14: Dough
For prepare the yeast dough for pizzas, buns or platts. There is no baking in this program.

Program 15: Wine
User can set the kneading time

Program 16: Rice wine
For making jam from fresh fruits and narmalades from Seville oranges. Do not increase the quantity or allow the recipe to boil over the barrel into the baking chamber.

Program 19: Bake
For ingredients in hot bakblak verwijderen en de ingrediënten opnieuw in het bakblak plaatsen en de broodmachine moet opnieuw worden gestart. Maar als het deeg de rijfase niet is ingegaan of niet gereinigd is.

Color button

- With the button you can select light, medium or dark color for the crust.

Weight button

- Select the weight. Press the weight button to choose your desired gross weight, see the mark beneath it for reference.

Up and down button

- If you want the appliance do not start working immediately you can use this button to set the delay time.
- You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing these buttons. Please note the delay time should include the baking time of program.
- At first the program and degree of browning must be selected, then pressing the up or down button to increase or decrease the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 15 hours.
- Example: Now it is 8:30p.m, if you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your menu, color, loaf size then press the up or down to add the time until 10:30 appears on the LCD. Then press the START/STOP button to activate this delay program and the indicator will light up. You can see the dot flashed and LCD will count down to show the remaining time. You will get fresh bread at 7:00 in the morning. If you don't want to take out the bread immediately, the keeping warm time of 1hour starts.

Note: For time delayed baking, do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc.

Keep warm

- Bread can be automatically kept warm for 1 hour after baking. During keeping warm, if you would like to take the bread out, switch the program off by pressing the START/STOP button.

Memory

- If the power supply has been interrupted during the course of making bread, the process of making bread will be continued automatically within 10 minutes, even without pressing START/STOP button. If the interruption time exceeds 10 minutes, the memory cannot be kept, you must discard the ingredients in the bread pan and add the ingredients into bread pan again, and the bread maker must be restarted. But if the dough has not entered the rising phase when the power supply breaks off, you can press the START/STOP directly to continue the program from the beginning.

Environment

- The machine may work well in a wide range of temperature, but there may be any difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We suggest that the room temperature should be within the range of 15°C to 34°C

Warning display

- If the display shows "HHH" after you have pressed START/STOP button, the temperature inside is still too high. Then the program has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.
- If the display shows "EEO" after you have pressed START/STOP button, the temperature sensor is disconnected please check the sensor carefully by Authorized expert.
- If the display shows "LLL" after you have pressed button, the temperature inside is too low. Then move the break maker to warm place and use it.

HOW TO MAKE BREAD

- Place the bread pan in position, and then turn it clockwise until they click in correct position. Fix the kneading blade onto the drive shaft. It is recommended to fill hole with heat-resistant margarine prior to place the kneading blade to avoid the dough sticking the kneading blade, also the cause make the kneading blade be removed from bread easily.
- Place ingredients into the bread pan. Please keep the order mentioned in the recipe. Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient.

Note: the quantities of flour and rising agent that may be used refer to the recipe.

- Make a small indentation on the top of flour with finger, add yeast into the indentation, make sure it does not come into contact with the liquid or salt.
- Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
- Press the MENU button until your desired program is selected.
- Press the COLOR button to select the desired crust color.
- Press the LOAF SIZE button to select the desired size.
- Press the KEPT WARM button to select the kept warm time. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
- Press the START/STOP button once to start working, and the indicator will light up.
- For the bread menu's beeps sound will be heard during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the Lid and put in some ingredients. It is possible that steam will escape through the vent in the lid during baking. This is normal.

Note: Once the process has been completed, ten beeps will be heard. You can press START/STOP button for approx. 3 seconds to stop the process and take out the bread. Open the lid and while using oven mitts, turn the bread pan in anti-clockwise and take out the bread pan.

Caution: the Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care.

- For the bread pan, clean before removing the bread. Then use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.
- Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out.
- Let the bread cool for about 20 minutes before slicing. It is recommended slicing bread with electric cutter or dentate cutter, had better not with fruit knife or kitchen knife, otherwise the bread may be subject to deformation.
- After the bread has cooled and have not pressed START/STOP button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour, when keep warm is finished, one beep will be heard.
- When do not use or complete operation, unplug the power cord.
- Before slicing the bread, use the hook to remove the kneading blade hidden on the bottom of loaf. The loaf is hot, never use the hand to remove the kneading blade.

About Quick Breads

- Quick breads are made with baking powder and baking soda that activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is suggested that all liquids be placed in bottom of the bread pan dry ingredients on top. During the initial rising of quick bread batters, dry ingredients may collect in the corners of the pan, it may be necessary to help machine mix a few cups of clumps, if so, use a rubber spatula.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Disconnect the machine from the power outlet and let it cool down before cleaning.
- Bread pan: remove the bread pan by turning it in anti-clockwise, then pulling the handle, wipe inside and outside of pan with damp clothes, do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely before installing.
- Note: Insert the bread pan and press down until it fixed in correct position. If it cannot be inserted, adjust the pan lightly to make the non-stick coating position then turn it in clockwise.
- Kneading blade: If the kneading blade is difficult to remove from the bread, use the hook. Also wipe the blade carefully with a cotton cloth damp. Both the bread pan and kneading blade are a non-schwashing safe components.
- Housing: gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner or detergent as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.
- Note: It is suggested not disassembling the lid for cleaning.
- Before the bread maker is packed for storage, ensure that it has completely cooled down, clean and dry, and the lid is closed.

GUARANTEE

- This product is guaranteed for 24 months granted. Your warranty is valid if the product is used in accordance to the instructions for which it was created. In addition, the original purchase invoice (sales slip or receipt) is to be submitted with the date of purchase, the name of the retailer and the item number of the product.
- For the detailed warranty conditions, please refer to our service website: www.princesshome.eu

GUIDELINES FOR PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

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

SUPPORT

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

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

Voordat het elektrische apparaat wordt gebruikt, moeten de volgende elementaire voorzorgsmaatregelen altijd worden opgevolgd:

- Lees alle instructies
- Controleer vóór gebruik of de spanning van het stopcontact overeenkomt met wat wordt aangegeven op het typeplaatje.
- Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of stekker, of nadat het apparaat defect is geraakt of is gevallen of op welke andere manier dan ook beschadigd is. Breng het apparaat terug naar de fabrikant of de dichtstbijzijnde erkende serviceagent voor onderzoek, reparatie of elektrische of mechanische aanpassingen.
- Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik de handgrepen of knoppen.
- Ter bescherming tegen een elektrische schok, mag het netsnoer, de stekker of de behuizing nooit in water of andere vloeistoffen ondergedompeld worden.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het niet wordt gebruikt, vóór het opzetten van of uitnemen van onderdelen en vóór het reinigen.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel of een heet oppervlak hangen.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan letsel veroorzaken.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of psychische capaciteiten, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een geïnstrueerd zijn m.b.t. het gebruik van dit apparaat, door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen dienen onder toezicht te staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

- Plaats het apparaat niet op of bij een hete gas- of elektrische brander, of in een verhitte oven.
- Er moet uiterste voorzichtigheid worden gebruikt bij het vloeistoffen van een apparaat met hete olie of andere hete vloeistoffen.
- Raak geen bewegende of draaiende machineonderdelen aan bij het bakken.
- Schakel nooit het apparaat nooit aan zonder dat het bakklak gevuld met ingrediënten op de juiste wijze is geplaatst.
- Sla nooit op de bovenkant of rand van het bakklak om het te verwijderen; dit zou het bakklak kunnen beschadigen.
- Metafolie of andere materialen mogen niet in de broodmachine worden geplaatst omdat hierdoor brandgevaar of kortsluiting kan ontstaan.
- Dek de broodmachine nooit af met een handdoek of ander materiaal; hitte en stoom moeten vrijelijk kunnen ontsnappen. Brand kan worden veroorzaakt wanneer het wordt afgedekt door, of in contact komt met brandbare materialen.
- Zet alle bedieningsstoetsen op UIT, verwijder dan de stekker uit het stopcontact.
- Bedien het apparaat uitsluitend voor het bedoelde gebruik.
- Dit apparaat is uitgerust met een geaarde stekker. Zorg ervoor dat het stopcontact in uw huis goed is geaard.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijke toepassingen zoals:
- Personeelskeukens in winkels, kantoren en overige werkplekken;
- o Boerderijen;
- o Door gasten in hotels, motels en overige accommodaties;
- o Bed and breakfast-achtige accommodaties.
- Het apparaat dient niet te worden aangesloten op een externe tijdklok of een apart op afstand bedienbaar systeem.
- Niet buitenshuis gebruiken.
- Bewaar deze instructies

OMSCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

- Deksel
- Menutoets
- Gewichtstoets
- Toets omhoog en omlaag
- Kleurtoets
- Start/stop toets
- Kneeder
- Bakklak
- Bedieningspaneel
- Maatlepel
- Maatlepel
- Hak

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Het apparaat kan een beetje rook en een karakteristieke geur afgeven wanneer het voor de eerste keer wordt aangezet. Dit is normaal en stop spoedig. Zorg ervoor dat het apparaat voldoende ventilatie heeft.
- Ontpak het apparaat uit en controleer of alle onderdelen en accessoires compleet en schadevrij zijn.
- Reinig alle onderdelen in overeenstemming met het hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD".
- Geen schuimolie in de bakstam of bak in lege toestand voor ongeveer 10 minuten. Laat het dan afkoelen en reinig alle losse onderdelen opnieuw.
- Droog alle onderdelen grondig af en monteer deze; het apparaat is klaar voor gebruik.

GEBRUIK

Start/stop toets

- De toets wordt gebruikt om het gekozen bakprogramma te starten en te stoppen.
- Druk eenmaal op de START/STOP toets om een programma te starten. U hoort een korte pieptoon, het licht op het display gaat op en de twee puntjes op het display gaan knipperen. Het apparaat is nu actief. Nadat het programma is begonnen zijn alle andere toetsen, behalve de START/STOP toets, gedeactiveerd.
- Druk ongeveer 3 seconden op de START/STOP toets om het programma te stoppen; er is een pieptoon te horen, wat betekent dat het programma is uitgeschakeld. Deze functie helpt om een onbedoelde verstoring van de werking van het programma te voorkomen.

Menu-toets

- De MENU-toets wordt gebruikt om verschillende programma's in te stellen. Elke keer dat de toets wordt ingedrukt (vergezel van een korte pieptoon) zal het programma veranderen. Als u voortdurend de toets indrukt, worden de bestanden in de boeken van het bakklak samenklonterd; kan het nodig zijn om de machine te helpen bij het mixen om meelklonten te voorkomen. Gebruik in dat geval een rubberen spatel.
- Voor gedetailleerde informatie over de werking van ons milieu, raadpleeg svr plaatselijke autoriteiten voor informatie met betrekking tot de inzamelputten.

Programma 1: Basis

Voor witte en gemengde broden, die voornamelijk uit tarwemeel of rogemeel bestaan. Het brood heeft een compacte consistentie. U kunt de bruining van het brood aanpassen door de knop COLOR (Kleur) in te stellen.

Programma 2: Frans

Voor brood met additieven, zoals vruchtenappels, geraspte kokos, rozijnen, droog fruit, chocolade of toegevoegde suikers. Door een langere fase voor het rijzen zal het brood licht en luchtig zijn.

Programma 4: Supersnel

Kneden, rijzen en bakken op een zeer snelle manier. Maar het gebakken brood is het grofste onder alle broodmenu's.

Programma 5: Snel

Kneed-, rijp- en baktijd zijn korter dan van het basis brood maar langer dan het supersnelle brood. Het binnenwelsel van het brood is dicht.

Programma 6: Cake

Kneden, rijzen en bakken, maar rijzen met de knop: bakpoeder. Deze instelling zal de ingrediënten mengen en vervolgens bakken volgens een vooraf ingestelde tijd.

Programma 7: Dessert

Voor het bakken van desserts, die alleen één keer kneden en één keer rijzen vereisen.

Programma 8: Rijdbrood

Meng gekookte rijst in de bloem in een verhouding 1:1 om het brood te maken.

Programma 9: Maïsbrood

Meng maïs in de bloem om het brood te maken.

Programma 10: Paarse rijst

Voor het brood van glutenvrij meel en bakmengsel. Glutenvrij meel vereist meer tijd voor het opnemen van vloeistoffen en heeft andere eigenschappen voor het rijzen.

Programma 11: Pap

Kneden en stoven op pap van grove granen te maken, bijvoorbeeld Chinese Babao pap.

Programma 12: Kleefrijst

Roeren en verwarmen om een kleverige rijstbal te maken

Programma 13: Mengem

Roeren om de bloem en vloeistoffen grondig mengen

Programma 15: Kneden

De gebruiker kan de kneedrijft instellen

Programma 16: Rijdwijn
Bereid kleefrijst en distilleerderij voor het brouwen van rijstwijn.

Programma 17: Yoghurt

Voor het mengen van de melk en melkzuurbacteriën voor het maken van yoghurt.

Programma 18: Jam

Voor het maken van vers fruitjam en marmelade van Seville sinaasappelen. Verhoog niet de hoeveelheid of het recept van het vat in de overnauwte tijd weer te geven.

Programma 19: Bakken
Voor het extra bakken van brood die te licht of niet doorgbakken is. In dit programma is er geen kneden of rusten.

Kleurtoets

- Met deze toets kunt u een licht, middel of donkere kleur voor de korst selecteren.

Gewichttoets

- Kies het gewicht. Druk op de gewichttoets om het gewenste brutogewicht te kiezen, kijkt naar het teken eronder ter referentie.

Toets omhoog en omlaag

- Als u wilt dat het apparaat niet meteen gaat werken, kunt u deze toets gebruiken om de vertragingstijd in te stellen.
- U moet beslissen hoe lang het moet worden voordat u brood klaar is door deze toetsen in te drukken. Houd er rekening mee de baktijd van het programma bij de vertragingstijd in moet worden begrepen.
- Eerst moet het programma en de mate van bruining worden gekozen, vervolgens door middel van de toets omhoog en omlaag wordt de vertragingstijd verlengd of verkort met intervallen van 10 minuten. De maximale vertragingstijd is 15 uur.
- Voorbeeld: Het is nu 20.30, als u uw brood de volgende morgen om 7 uur klaar wilt hebben, dus over een uur en 10 minuten. Selecteer de menu, kleur, broodgrootte en druk op de "omhoog" of "omlaag" toets om die tijd toe te voegen, tot 10:30 het LCD scherm versijpt. Druk vervolgens op de START/STOP toets om dit vertragingprogramma te activeren en het indicatielampje zal oplichten. U kunt zien dat de punt knipperende en het LCD-scherm zal af gaan tellen om de resterende tijd weer te geven. U krijgt vers brood om 7:00 uur 's morgens; als u het brood er niet meteen uit wilt halen, begint de wachttijd van 1 uur.

Let op: Voor tijdvertraagd bakken, geen snel bederfelijke ingrediënten zoals eieren, verse melk, fruit, ui, enz. gebruiken.

Warmhouden

- Bread kan gedurende 1 uur na het bakken automatisch warm worden gehouden. Tijdens het warmhouden, als u het brood eruit wilt halen, schakelt u het programma uit door de START/STOP toets te drukken.

Gehoeven

- Als de stroomtoevoer tijdens het broodmaken wordt onderbroken, zal het proces van broodmaken automatisch worden onderbroken. Het proces van het deeg van de START/STOP toets te drukken.

Als de onderbreking 10 minuten overschrijdt, kan het geheugen niet worden bewaard u moet de ingrediënten in het bakklak verwijderen en de ingrediënten opnieuw in het bakklak plaatsen en de broodmachine moet opnieuw worden gestart. Maar als het deeg de rijfase niet is ingegaan of niet gereinigd is.

wanneer de stroomvoorziening onderbroken wordt, kunt u direct op de START/STOP drukken om het programma vanaf het begin voort te zetten.

Milieus

- De machine werkt goed binnen een breed temperatuurbereik, maar er kan een verschil in de grootte van het brood optreden tussen een warme kamer en een zeer koude kamer. We bevelen een temperatuur binnen het bereik van 15°C tot 34°C aan.

Waarschuwingsscherm

- Als het scherm "HHH" aangeeft nadat u de START/STOP toets hebt ingedrukt, is de binnen temperatuur nog te hoog. Dan moet het programma gestopt worden. Open het deksel en laat de machine 10 tot 20 minuten afkoelen.
- Als het scherm "EEO" aangeeft nadat u de START/STOP toets hebt ingedrukt, is de temperatuursensor niet aangesloten; laat de sensor dan onder een bevoegde deskundige nakijken.
- Als de display "LLL" toont nadat u de knop hebt ingedrukt, dan is de temperatuur binnenin te laag. Verplaats de broodmaker naar een warme plaats en gebruik het daar.

HOE WERKT HET BROOD GEMAAKT

- Zet het bakklak op zijn plaats en draai het vervolgens met de klok mee tot het in de juiste positie vastklikt. Bevestig het kneedmes op de aandrijflijp. Het wordt aanbevolen om het gat met hittebestendige margarine te vullen alvorens het kneedmes te plaatsen om te voorkomen dat het deeg aan het kneedmes blijft plakken; dit zorgt er ook voor dat het kneedmes makkelijk uit het brood verwijderd kan worden.
- Plaats de ingrediënten in het bakklak. Houd de volgorde aan die in het recept wordt aangegeven. Meestal moet het water of de vloeibare stof als eerste toe worden gevoegd, daarna suiker, zout en melk, voeg de gist of bakpoeder altijd als laatste ingrediënt toe.
- Opmerking: de hoeveelheden melk en rijstmiddel die kunnen worden gebruikt, verwijzen naar het recept.
- Mak met de vinger een klein kuultje bovenop de bloem, voeg gist toe in het kuultje, zorg ervoor dat het niet in contact komt met de vloeistof of het zout.
- Dat het deksel voorzichtig dicht en steek de stekker in het stopcontact.
- Druk op de MENU-toets om de gewenste programma heeft geselecteerd.
- Druk op de KLEUR-toets om de gewenste kleur van de korst te selecteren.
- Druk op de BROODGROOTTE-toets om de gewenste grootte te selecteren.
- Stel de vertragingstijd in door op de omhoog of omlaag toets te drukken Deze stap kan worden overgeslagen als u wilt dat de broodmachine niet te lang wacht.
- Druk eenmaal op de START/STOP toets om de beginnen met werken en het indicatielampje zal oplichten.
- Voor brood met extra ingrediënten zullen pieptonen worden gehoord tijdens de werking. Dit geeft aan dat u ingrediënten toe moet voegen. Open het deksel en voeg enkele ingrediënten toe. Het is mogelijk dat er stoom door het deksel ontstaat nadat het deksel is geopend. Dit is normaal.
- Zodra het proces is voltooid, zijn er tien pieptonen te horen. U kunt de START/STOP toets ongeveer 3 seconden indrukken om het proces stop te zetten en het brood eruit te halen. Open het Deksel en met behulp van overnauwte, draait u het bakklak tegen de klok in en neemt het bakklak uit het apparaat.

Pa's op het Bakklak en het brood kunnen zeer heet zijn! Ga altijd voorzichtig te werk.

- Laat het bakklak afkoelen voordat u het brood verwijdert. Gebruik vervolgens een antiekief-spatel om de zijkanen van het brood voorzichtig van het blik los te maken.
- Draai het bakklak ondersteboven boven een afdekkend of een schoon kookoppervlak en schud tot dat het brood eruit valt.
- Laat het brood ongeveer 20 minuten afkoelen voordat u het aansnijdt. Het wordt aanbevolen het brood met een elektrisch of getand mes te snijden, beter niet met een knip- of keukennes, anders kan het brood onderehig zijn aan vervorming.
- Als u niet in de kamer bent of de START/STOP toets hebt ingedrukt aan het einde van het bedrijf, wordt het brood automatisch een uur warmgehouden; er is een pieptoon te horen als het warmhouden is afgelopen.

- Wanneer niet in

ORIENTAÇÕES PARA A PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE

Este aparelho não deve ser depositado no lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve, sim, ser entregue num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos elétricos e eletrônicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de Instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. A reciclagem dos aparelhos usados está a contribuir para dar um importante passo na proteção do nosso meio ambiente. Peça às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

APIOE

Pode encontrar toda a informação e peças de reserva disponíveis em www.princesshome.eu

PLInstrukcja obsługi

ISTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZESTWA

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia elektrycznego, należy zastosować następujące podstawowe środki ostrożności:

- Przeczytaj wszystkie instrukcje
- Przed użyciem sprawdź, czy napięcie w gniazdku odpowiada wartości przedstawionej na tabliczce znamionowej.
- W żadnym wypadku nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem czy wtyczką lub jeśli urządzenie jest niesprawne czy uszkodzone w inny sposób. Zwróć urządzenie do producenta lub najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego, w celu przeprowadzenia kontroli, naprawy lub regulacji elektrycznej/mechanicznej.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytów lub gałek.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj przewodów, wtyczki ani obudowy w wodzie ani innym płynie.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane oraz przed założeniem lub wyjęciem części, a także w celu jego wyszczyzania.
- Nie pozwalaj, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołu lub gorących powierzchni.
- Korzystanie z akcesoriów nie zalecanych przez producenta urządzenia, może przyczynić się do wystąpienia obrażeń.
- Urządzenie to jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (łącznie z dziećmi) o zmniejszonym czuciu fizycznym czy z niesprawnością umysłową, lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem i są instruowane w zakresie użytkowania przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci należy nadzorować, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu lub na gorącym palniku gazowym lub elektrycznym ani w nagrzanym piekarniku
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inny gorący płyn.
- Nie dotykaj żadnych ruchomych lub wirujących części maszyny podczas pieczenia..
- Nigdy nie włączaj urządzenia bez prawidłowo umieszczonych składników do wypieku chleba.
- Nigdy nie uderzaj formy z góry ani z boku, aby ją wyjąć – grozi uszkodzeniem formy.
- Do urządzenia nie wolno wkładać folii metalowej ani innych podobnych materiałów – grozi wystąpieniem pożaru lub zwarcia.
- Nigdy nie przykrywaj urządzenia ścierką ani żadnym innym materiałem – ciepło i para muszą swobodnie uciekać. Kontakt z łatwopalnymi materiałami grozi wybuchem pożaru.
- Wyłącz wszystkie kontroli, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Nie wykorzystuj urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie.
- To urządzenie zostało wyposażone we wtyczkę z bolcem uziemianym. Upewnij się, czy gniazdko jest dobrze uziemione.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwie domowym i miejscach o podobnym charakterze, np.: Pomieszczenia kuchenne dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy; o Gospodarstwa wiejskie; o Goście hoteli, moteli i innych miejsc zakwaterowania; o Pensjonaty i podobne placówki.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznymi wyłącznikami czasowymi lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Nie korzystaj z urządzenia na zewnątrz.
- Zachowaj niniejszą instrukcję

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia elektrycznego, należy zastosować następujące podstawowe środki ostrożności:

- Przeczytaj wszystkie instrukcje
- Przed użyciem sprawdź, czy napięcie w gniazdku odpowiada wartości przedstawionej na tabliczce znamionowej.
- W żadnym wypadku nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem czy wtyczką lub jeśli urządzenie jest niesprawne czy uszkodzone w inny sposób. Zwróć urządzenie do producenta lub najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego, w celu przeprowadzenia kontroli, naprawy lub regulacji elektrycznej/mechanicznej.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytów lub gałek.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj przewodów, wtyczki ani obudowy w wodzie ani innym płynie.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane oraz przed założeniem lub wyjęciem części, a także w celu jego wyszczyzania.
- Nie pozwalaj, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołu lub gorących powierzchni.
- Korzystanie z akcesoriów nie zalecanych przez producenta urządzenia, może przyczynić się do wystąpienia obrażeń.
- Urządzenie to jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (łącznie z dziećmi) o zmniejszonym czuciu fizycznym czy z niesprawnością umysłową, lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem i są instruowane w zakresie użytkowania przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci należy nadzorować, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu lub na gorącym palniku gazowym lub elektrycznym ani w nagrzanym piekarniku
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inny gorący płyn.
- Nie dotykaj żadnych ruchomych lub wirujących części maszyny podczas pieczenia..
- Nigdy nie włączaj urządzenia bez prawidłowo umieszczonych składników do wypieku chleba.
- Nigdy nie uderzaj formy z góry ani z boku, aby ją wyjąć – grozi uszkodzeniem formy.
- Do urządzenia nie wolno wkładać folii metalowej ani innych podobnych materiałów – grozi wystąpieniem pożaru lub zwarcia.
- Nigdy nie przykrywaj urządzenia ścierką ani żadnym innym materiałem – ciepło i para muszą swobodnie uciekać. Kontakt z łatwopalnymi materiałami grozi wybuchem pożaru.
- Wyłącz wszystkie kontroli, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Nie wykorzystuj urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie.
- To urządzenie zostało wyposażone we wtyczkę z bolcem uziemianym. Upewnij się, czy gniazdko jest dobrze uziemione.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwie domowym i miejscach o podobnym charakterze, np.: Pomieszczenia kuchenne dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy; o Gospodarstwa wiejskie; o Goście hoteli, moteli i innych miejsc zakwaterowania; o Pensjonaty i podobne placówki.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznymi wyłącznikami czasowymi lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Nie korzystaj z urządzenia na zewnątrz.
- Zachowaj niniejszą instrukcję

OPIS CZĘŚCI

- Pokrywa
- Przycisk Menu
- Przycisk Waga
- Przycisk w górze/w dół
- Przycisk Kolor
- Przycisk Start/Stop
- Element wybrabiający ciasto
- Forma do chleba
- Panel sterowania
- Miarka – kubek
- Miarka – łyżka
- Hak

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

• Po pierwszym włączeniu urządzenie może wyemitować trochę dymu i charakterystycznego zapachu. Jest to zjawisko normalne, które wkrótce zminie. Upewnij się, że urządzenie ma wystarczającą wentylację

• Rozpakuj urządzenie i sprawdź, czy wszystkie części i akcesoria są kompletnie i nie posiadają uszkodzeń.

• Oczyszcz wszystkie części w sposób opisany w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.

• Ustaw otwór do wypieku chleba w trybie pieczenia i piecz na pustej przez około 10 minut. Następnie poczekaj, aż urządzenie ostygnie, a następnie oczyszcz wszystkie zewnętrzne części ponownie.

• Oczyszcz dokładnie wszystkie części i zastąp je – urządzenie jest gotowe do użycia.

UŻYTKOWANIE

Przycisk Start/Stop

• Ten przycisk służy do włączania i wyłączania wybranego programu pieczenia.

• Aby uruchomić program, nacisnij przycisk START/STOP jeden raz. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy, zaświeci się dioda, dwie kropki na wyświetlaczu czasu zaczną migać i program się uruchomi. Po rozpoczęciu programu wszystkie inne przyciski (oprócz przycisku START/STOP) zostają dezaktywowane.

• Aby zatrzymać program, nacisnij przycisk START/STOP i przetrzymaj przez ok. 3 sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy oznaczający, że program został wyłączony. Ta funkcja pomaga uniknąć przypadkowych zakończeń w działaniu programu.

Przycisk Menu

• Przycisk Menu służy do ustawiania różnych programów. Za każdym razem, gdy zostanie wcisnięty (tzwarysmy ten krótki sygnał dźwiękowy), pojawi się inny program. Wcisnąj przycisk w sposób nieciągły – 19 programów będzie cyklicznie pojawiać się na wyświetlaczu LCD. Wybrzyż zadany program. Funkcje 1-9 programów zostaną wyjaśnione poniżej.

Program 1: Podstawowy

Do wypieku chlebow białych i mieszanych, składających się głównie z mąki pszennej lub żytniej. Chleb charakteryzuje się zwartą konsystencją. Stopień zrumienienia chleba mozesz ustawić za pomocą przycisku KOLOR (KOLOR).

Program 2: Francuski

Do wypieku lekkiego chleba z czyszczoną mąką. Zwykłe chleb jest puszysty i ma chrupiącą skórkę. Jest to program niedopowiedni do wypieku chleba z zawartością masła, margarynu lub miodu.

Program 3: Słodki

Do wypiekania chleba z dodatkami takimi, jak masło owocowe, wiórki kokosowe, rodzynki, suszone owoce, czekolada lub dodatki cukru. Ze względu na wydłużenie fazy wyrastania, chleb będzie lekki i puszysty.

Program 4: Super szybki

Wyrabianie, wyrastanie i wypiekanie w bardzo szybkim sposób. Jednak upieczony chleb jest najbardziej chropowaty spośród wszystkich pieczonych w tym automacie.

Program 5: Szybki

Wyrabianie, wyrastanie i wypiekanie trwa krócej niż w programie Podstawowym, ale dłużej niż w Super szybkim. Wznetrze chleb jest bardziej zwarty.

Program 6: Ciasto słodkie

Wyrabianie, wyrastanie i wypiekanie, ale wyrastanie odbywa się z zastosowaniem spóźnzonej kuli proszku do pieczenia. W tym programie składniki są mieszane, a następnie wypiekane przez ustawiony czas.

Program 7: Deser

Przygotowanie ciast deserowych, które wymagają tylko jednego cyklu wyrabiania i wyrastania.

Program 8: Chleb ryżowy

Mieszta ugotowany ryż z mąką w proporcjach 1:1 na chleb.

Program 9: Chleb kukurydziany

Mieszta kukurydź z mąką do wypieku chleba.

Program 10: Ciemny ryż

Do wypieku chleba z ciastą bezglutenową i mieszanek. Mąki bezglutenowe potrzebują więcej czasu na mieszanie i płynię i mają inne właściwości wyrastania.

Program 11: Kaszka

Wyrabianie i duszenie w celu uzyskania grubej kaszy (np. chłirskie danie Babao).

Program 12: Ryż kleisty

Mieszanie i podgrzewanie w celu uzyskanie kuli kleistego ryżu

Program 13: Młsk

Dokładne mieszanie mąki z płynem

Program 14: Ciasto

Przygotowanie ciasta drożdżowego na bułeczki, pizzę lub chłaki. ten program nie obejmuje pieczenia.

Program 15: Wyrabianie

Użytkownik może ustawić czas wyrabiania

Program 16: Wino ryżowe

Przygotowanie ryżu kleistego i drożdży gorzelników do wyrobu wina ryżowego.

Program 17: Jogurt

Mieszanie mleka i bakterii kwasu mlekowego do wyrobu jogurtu.

Program 18: Dżem

Wyrabianie dżemu ze świeżych owoców i marmolady z pomańczy. Nie zwiększaj ilości i nie pozwalaj, aby masa przelała się do komory pieczenia.

Program 19: Pieczenie

Dodatkowe wypiekanie chleba, który jest zbyt jasny lub niedopieczony. Ten program nie zawiera wyrabiania ani wyrastania.

Przycisk Kolor

• Za pomocą tego przycisku mozesz ustawić jasny, średni lub ciemny kolor skórki.

Przycisk Waga

• Wybrzyż wagę. Wcisnij przycisk Waga, aby wybrać żądany ciężar brutto – zobacz oznaczenie pod nim.

Przycisk w górze/w dół

• Jeśli chcesz, aby urządzenie nie rozpoczynało pracy od razu, mozesz użyć tego przycisku, aby ustawić czas opóźnienia.

• Musisz sam określić, jak długo potrą, zanim chleb będzie gotowy. Uwaga: Czas opóźnienia powinien obejmować czas wypiekania dla danego programu.

• Jeśli chcesz użyć przycisku Waga, należy wybrnąć program 1 stopień zrumienienia, a następnie użyć przycisków w górze/w dół, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas opóźnienia w skokach o 10 minut. Maksymalne opóźnienie to 15 godzin.

Przykład: Jeśli godzina 20:30, a ty chcesz aby chleb był gotowy na następny dzień o godzinę 7:00, czyli za 10 godzin i 30 minut. Wybrzyż menu, kolor i wielkość bochenka, a następnie nacisnij przycisk w góre/w dół, aby dodać czas do momentu pojawienia się na wyświetlaczu liczby 10:30. Następnie wcisnij przycisk START/STOP, aby aktywować opóźnienie. Zawsze się kontroluj. Na wyświetlaczu zacznie migać kropka oraz rozpocznie się odliczanie pozostałego czasu. Świecło upieczony chleb będzie gotowy o 7:00, a jeśli nie chcesz wyjmować go od razu, uruchomi się godzinny program utrzymywania temperatury.

Uwaga: Do pieczenia z opóźnieniem nie należy używać łatwo psujących się produktów, takich jak jajka, świeże mięso, owoce, cebula itp.

Utrzymywanie temperatury

• Chleb może automatycznie utrzymywać temperaturę przez godzinę po upieczeniu. W tymbie utrzymywania temperatury, możesz wyjąć chleb, wybrzyż program zwiększając przycisk START/STOP.

Pamięć

• Jeśli podczas wypiekania chleba zasilanie zostało na krótko odcięte, proces zacznie być kontynuowany następnego dnia o godzinę 10:00, nawet bez naciskania przycisku START/STOP. Jeśli czas trwania przerwy przekroczy 10 minut, pamięć urządzenia nie zachowa ustawień. Należy wtedy wywrzucić składniki z formy do chleba i napisać i świeżymi składnikami, a automat należy ponownie uruchomić. Jednak jeśli przed wystąpieniem przerwy w zasilaniu ciasto nie weszło do fazy wyrastania, mozesz nacisnąć przycisk START/STOP, aby uruchomić program od początku.

Skróty klawiszy

• Automat może dobrze działać w szerokim zakresie temperatur, lecz mogą wystąpić różnice w wielkości bochenka przygotowanego w bardzo ciepłym pomieszczeniu i w bardzo zimnym pomieszczeniu. Zalecamy, aby temperatura w pomieszczeniu wynosiła 15-34°C.

Ostrzeżenia

• Jeśli po naciśnięciu przycisku START/STOP na wyświetlaczu pojawi się komunikat „HHH” oznacza to, że temperatura wewnątrz jest nadal zbyt wysoka. Program należy zatrzymać. Otwórz pokrywę i zaczekaj, aż maszyna ostygnie – 10 do 20 minut.

• Jeśli po wcisnięciu przycisku START/STOP na wyświetlaczu pojawi się komunikat „EE” oznacza to, że czujnik temperatury jest odłączony. Wymaga konieczny uprawnionej specjalisty.

• Jeśli po naciśnięciu przycisku na wyświetlaczu pojawi się komunikat „LL” oznacza to, że temperatura wewnątrz jest zbyt niska. Przenieś urządzenie w ciepłe miejsce i włącz je tam.

JAK UMYŚKAC CHLEB

• Umyśk chleb do wypieku na miejscu, a następnie obrócić ją w prawo, aż do zatrzaśnięcia we właściwym położeniu. Zamocuj końcówkę do wyrabiania ciasta na wyświetlaczu. Zalecamy, aby chleb nie odchodził całkowicie termoodporną margaryną przed włożeniem jej do ciasta, aby zapobiec przyklejeniu się ciasta, co utrudniałoby wyjęcie końcówki z chleba.

• Umyśk składniki w formie do chleba. Trzymaj się kolejności podanej w przepisie. Zwykle najpierw wlewa się wodę lub inny płyn, a następnie dodaje cukier, sól i mąkę. Drożdże lub proszek do pieczenia zawsze dodaje się jako ostatni składnik.

Uwaga: Jeśli mąki i drożdża społączającego się jest podana w proporcji.

• Palcem rób małe zagłębienie w kopczyku mąki, umieść w nim drożdże i upewnij się, że nie stykają się z płynem ani solą.

• Delikatnie zamknij pokrywę i podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego.

• Wcisnąj przycisk MENU do czasu, aż pojawi się żądany program.

• Wcisnąj przycisk KOLOR, aby wybrać pożądaną stopień zrumienienia.

• Wcisnąj przycisk ROZMIAR BOCHENKA, aby wybrać żądany rozmiar.

• Ustaw czas opóźnienia, naciskając przycisk „w góre” lub „w dół”. Ten krok można pominąć, jeśli chcesz, aby automat rozpoczął pracę od razu.

• Wcisnij przycisk START/STOP jeden raz, aby uruchomić urządzenie. Zawsze się kontroluj.

• Podczas wypieku chleba z dodatkowymi składnikami, emitowane będą dźwięki. Mąka na celu przypomnienie o dodawaniu składników. Chwytaj pokrętkę i dodaj składniki. Po zakończeniu pieczenia, chleb będzie utrzymywany w ciepłym automacie przez godzinę, a po upływie tego czasu rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy. Wybrzyż wagę i używaj pokrętki, aby zwiększyć przekręć formy w lewo i wyjmij ją.

Przeostroża: Forma oraz chleb mogą być bardzo gorące! Zawsze obchodź się z nimi ostrożnie.

Przed wyjęciem chleba odłącz go z formy ostygnię. Następnie użyj nieprzewodzącej łopaty, aby delikatnie odciągnąć kółko chleba od formy.

• Bódek formy do góry dym nie krąć lub czystym białym kuchennym i delikatnie ją potrząsaj, aby chleb wypadnie.

• Chleb powinien wystygnąć przez około 20 minut zanim zostanie pokrojony. Zalecamy pokrojenie chleba nożem elektrycznym lub nożem z płką, a nie zwykłym nożem kuchennym, aby chleb nie się odkształcił.

• Jeśli nie znajdujesz się w tym samym pomieszczeniu lub nie wcisnąłeś przycisku START/STOP po zakończeniu pieczenia, chleb będzie utrzymywany w ciepłym automacie przez godzinę, a po upływie tego czasu rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy.

• Po zakończeniu pieczenia lub gdy automat nie jest używany, odłącz przedział zasilający.

Uwaga: Przed pokrojeniem bochenka użyj haka do wyjęcia końcówki do wyrabiania ciasta spod spodu. Wóchny jest gorący, więc nigdy nie rób tego gołą ręką.

Szybki chleb

• Szybki chleb jest wyrabiany z proszkiem do pieczenia i sodą, które są aktywowane przez wilgoć i ciepło.

• Aby uzyskać idealny szybki chleb, umieść wszystkie płyny na dnie formy, a składniki suche na górze.

W czasie wstępnego mieszania, suche składniki mogą zbierać się w narożnikach formy, może więc być konieczne wspomnienie mieszania w wyrabianiu ciasta, aby uzyskać grudek mąki w chlebie. Użyj tego gumowej łopaty.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

• Odłącz urządzenie od źródła zasilania i pozostaw do ostygnięcia przed czyszczeniem.

Forma do chleba wyemituje formę przez obrócenie jej w lewo, a następnie podciągnie za rączkę.

Przetrzyj jej powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne wilgotną ściereczką. Nie stosuj żadnych ostrych lub ściernych środków czyszczących, aby nie uszkodzić powłoki zapobiegającej przylepieniu. Formę należy całkowicie wysuszyć przed ponownym zamontowaniem.

Uwaga: Wóś formy i dośnij ją, aż zatrzaśnie się w odpowiedniej pozycji. Jeśli nie można jej wyjąć, lekko wyręgnij jej porożek, a następnie obróć w prawo.

Końcówka do wyrabiania ciasta: Jeśli wyjęcie końcówki do wyrabiania ciasta z chleba jest trudne, użyj haka. Ostrożnie wytrzyj końcówkę wilgotną bawełnianą ściereczką. Zarówno forma, jak i końcówka do wyrabiania ciasta należy czyścić co miesiąc.

• Oczuśdaj delikatnie przetrzyj zewnętrzną powierzchnię obudowy moką ściereczką. Nie stosuj żadnych ściernych środków czyszczących, aby nie zmatowić powierzchni. Nigdy nie zanurzaj obudowy w wodzie.

Uwaga: Zalecamy demontaż pokrywki przed przystąpieniem do czyszczenia.

• Zanim automat zostanie wycieknie chleba zostanie schowany upewnij się, że całkowicie ostygł, jest czysty i suchy, a pokrywka jest zamknięta.

GWARANCJA

• Ten produkt posiada gwarancję ważną przez okres 24 miesięcy. Gwarancja jest ważna, jeśli produkt jest używany zgodnie z instrukcjami do celu, dla którego został stworzony. Ponadto należy przedłożyć oryginalny dowód zakupu (faktura lub paragon) zawierający datę zakupu, nazwę sprzedawcy oraz numer katalogowy produktu.

• Szczegółowe warunki gwarancji znajdują się na naszej stronie internetowej: www.princesshome.eu

WYTYCZNE W ZAKRESIE OCHRONY ŚRODOWISKA

Urządzenie nie wolno wyrzucać wraz z odpadami domowymi, lecz należy je zanieść do centralnego punktu recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol umieszczony na urządzeniu, instrukcjach użytkowania i opakowaniu zwraca uwagę na ważne kwestie. Materiały zastosowane w tym urządzeniu mogą być poddane odzyskowi. Poprzez odzysk zastosowany w urządzeniach gospodarstwa domowego, użytkownik wnoszący wkład w ochronę środowiska. Aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbiórki, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.

POMOC

Wszystkie dostępne informacje i części zamienne można znaleźć na stronie: www.princesshome.eu/

ITManuale utente

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Prima di utilizzare l'apparecchio elettrico, è necessario attenersi sempre alle precauzioni fondamentali seguenti:

• Leggere tutte le istruzioni

• Non far pendere il cavo sul bordo del tavolo o su una superficie calda.

• L'utilizzo di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni personali.

• Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o che siano prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o gli siano state fornite le istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

• I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il prodotto.

• Non collocare sopra o accanto al fornello elettrico o a gas caldo, né nel forno riscaldato.

• Prestare la massima attenzione durante lo spostamento dell'apparecchio contenente olio o altri liquidi bollenti.

• Non toccare alcuna parte mobile o rotante della macchina durante il funzionamento.

• Non accendere mai l'apparecchio senza aver collocato la padella del pane riempita con gli ingredienti.

• Non battere mai la parte superiore o il bordo della padella del pane per rimuoverla, onde evitare di danneggiarla.

• Non inserire fogli di alluminio o altri materiali nella macchina per il pane, poiché ciò potrebbe comportare rischio di incendio o corto circuito.

• Non coprire mai la macchina per il pane con uno strofinaccio o altro materiale poiché calore e vapore devono essere in grado di fuoriuscire liberamente. Se l'apparecchio viene coperto o entra in contatto con materiale combustibile, sussiste il pericolo d'incendio.

• Portare ogni controllo in posizione OFF (SPENTO), quindi rimuovere la spina dalla presa di rete.

• Non azionare l'apparecchio per altri usi diversi da quello previsto.

• Questo apparecchio dispone di spina con messa a terra. Accertarsi che la presa di rete domestica sia dotata di una buona messa a terra.

• Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e per applicazioni simili quali:

• Cucine per personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;

• O Fattorie;

• O Da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;

• O Ambienti di tipo bed and breakfast.

• L'apparecchio non è destinato al funzionamento tramite temporizzatore esterno o tramite telecomando separato.

• Non utilizzare all'esterno.

• Conservare queste istruzioni

danno all'apparecchio. Restituire l'apparecchio al produttore o all'agente di servizio autorizzato di zona per farlo esaminare, riparare o per regolazioni meccaniche.

• Non toccare le superfici calde. Utilizzare le impugnature.

• Per evitare scosse elettriche, non immergere cavo, spina o involucro dell'apparecchio in acqua o in altro liquido.

• Scollegare la spina dalla presa di rete prima di innestare o rimuovere parti e prima della pulizia.

• Non far pendere il cavo sul bordo del tavolo o su una superficie calda.

• L'utilizzo di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni personali.

• Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o che siano prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o gli siano state fornite le istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

• I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il prodotto.

• Non collocare sopra o accanto al fornello elettrico o a gas caldo, né nel forno riscaldato.

• Prestare la massima attenzione durante lo spostamento dell'apparecchio contenente olio o altri liquidi bollenti.

• Non toccare alcuna parte mobile o rotante della macchina durante il funzionamento.

• Non accendere mai l'apparecchio senza aver collocato la padella del pane riempita con gli ingredienti.

• Non battere mai la parte superiore o il bordo della padella del pane per rimuoverla, onde evitare di danneggiarla.

• Non

POPIS SOUČASTÍ

- Vlko
- Tlačítko menu
- Tlačítko hmotnosti
- Tlačítko nahoru/dolů
- Tlačítko barvy
- Tlačítko Start/Stop
- Hnětač
- Pečíč nádoba na chléb
- Ovládací panel
- Odměrná nádobka
- Odměrná lžička
- Háček

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Spotřebič může při prvním zapnutí lehce kouřit a vydávat charakteristický zápach. To je normální a brzo to přestane. Ujistěte se, že spotřebič má dostatečnou ventilaci.
- Vybalte spotřebič a zkontrolujte, zda obsahuje všechny součásti a je nepoškozený.
- Všechny součásti vyčistěte, jak je popsáno v části „ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA“.
- Nastavte pečárku do režimu pečení a nechte prázdnou pečárku pěci asi 10 minut. Pak ji nechte vychladnout a znovu vyčistěte všechny samostatné součásti.
- Všechny součásti pečlivě vysušte, znovu je sestavte. Spotřebič je připraven k použití.

POUŽITÍ

Tlačítko Start/Stop

- Tlačítko se používá pro spuštění a zastavení vybraného programu pečení.
- Pro spuštění programu stiskněte jednou tlačítko START/STOP. Uslýšíte krátké pípnutí, indikátor se rozsvítí, začnou blikat dvě tečky na časovém displeji a program se spustí. Poté, co se program spustí, jsou všechna tlačítka s výjimkou tlačítka START/STOP deaktivována.
- Pro zastavení programu stiskněte tlačítko START/STOP přibližně po dobu 3 sekund, pak uslyšíte pípnutí. To znamená, že program byl vypnut. Tato funkce pomůže zabránit, aby byl přibíhěl program neúmyslné přerušen.

Tlačítko Menu

- Tlačítko MENU se používá pro nastavení různých programů. Po každém stisknutí tohoto tlačítka (doprovázeném krátkým pípnutím) se změní program. Přeušavovaným stisknutím projedete 19 menu, které se ukáží na LCD displeji. Zvojte požadovaný program. Funkce 19 menu budou dále vysvětleny:

Program 1: Základní

Pro bílé a smásné chleby, které obsahují hlavně pšeničnou nebo žitnou mouku. Chléb má hutnou konzistenci. Pomocí tlačítka COLOR můžete nastavit požadované proporce chleba.

Program 2: Francouzský

Pro lehké chleby z hládk mouky. Chléb je obvykle nadychaný a má křupavou kůrku. Nehodí se pro chleby obsahující maslo, margarín, nebo mléko.

Program 3: Sladký

Pro chleby, do kterých se přidávají například ovocné šťavy, nastrovaný kokos, rozinky, sušené ovoce, čokoláda, nebo cukr. Díky delšímu kynutí je chléb lehký a porušidelný.

Program 4: Ultra rychlý

Hnětení, kynutí i pečení probíhají velmi rychle. Chléb upečený tímto programem je ale oproti všem ostatním nejhrubší.

Program 5: Rychlý

Hnětení, kynutí i pečení chleba probíhá rychleji než u základního programu, ale pomaleji než u programu ultrarychlého. Chléb upečený tímto programem je poněkud hutnější.

Program 6: Koláč

Zahrnuje hnětení, kynutí a pečení. Při kynutí je však přidána jedlá sůd nebo prášek do pečiva. Při tomto programu jsou smíchány ingredience, a pak se nastavení interval pečení.

Program 7: Dezert

Pro pečení moučnicků, kdy je potřeba jen jedno hnětení a jedno kynutí.

Program 8: Rýžový chléb

Pro pečení se použije mouka smíchaná s rýží v poměru 1:1.

Program 9: Kukuřičný chléb

Pro pečení se použije směs mouky a kukurice.

Program 10: Černá rýže

Pro pečení chleba z bezlepkové mouky nebo pečicích směsí. Bezlepková mouka potřebuje delší dobu na vstřebání tekutin a chová se odlišně při kynutí.

Program 11: Ovesné kse

Hnětením a dušením se vytvoří hrubá obilná kse. Například pro výrobu čínské kse babao.

Program 12: Lepkavá rýže

Hnětením a pečením se vytvářejí lepkavé rýžové koule

Program 13: Směs

Dokladně promíchaná mouka a tekutín

Program 14: Těsto

Pro přípravu kynutého těsta na buchty, pizzy, nebo pletýnek. Tento program neobsahuje pečení.

Program 15: Hnětení

Uživatel může nastavit čas hnětení

Program 16: Rýžové víno

Připrava lepkvé rýže droždí na výrobu rýžového vína.

Program 17: Jogurt

Promíchání mléka a bakterii mléčného kvašení pro výrobu jogurtu.

Program 18: Džem

Vaření džemu a marmelád z čerstvého ovoce, například ze sevilských pomerančů. Nepřekračujte doporučené množství, jinak dojde při vaření k přetěčení z nádoby do pečicí komory.

Program 19: Pečení

Pro doplnění příliš světých, nebo nedostatečně propočených chlebů. Tento program neobsahuje hnětení ani kynutí.

Tlačítko barvy

- Pomocí tohoto tlačítka můžete zvolit světlou, střední nebo tmavou barvu kůry.

Tlačítko hmotnosti

- Zvolíte hmotnost. Stiskněte tlačítko hmotnosti pro volbu požadované hrubě hmotnosti, doporučení viz znaka dolu.

Tlačítko nahoru/dolů

- Jestliže nechcete, aby spotřebič začal pracovat hned, můžete použít toto tlačítko pro nastavení časové prodlevy.
- Stisknutím těchto tlačítek musíte rozhodnout, za jak dlouho bude chléb hotov. Uporozňujeme, že časová prodleva by měla zahrnovat čas pečení daného programu.
- Nedříve je třeba zvolit program a míru zhnědnutí, poté stisknutím tlačítka nahoru nebo dolů produjete nebo zkrátíte čas prodlevy v kroku po 10 minutách. Maximální prodleva je 15 hodin.
- Příklad: Nyní je 20:30 hodin. Chcete-li mít chléb hotový druhý den ráno v 7 hodin, tedy za 10 hodin a 30 minut. Zvolte menu, barvu, velikost bochníku a pak stiskněte tlačítko nahoru nebo dolů, abyste čas produžovali, dokud se na LCD neobjeví 10:30. Při LCD neobjeví 10:30. Poté stiskněte tlačítko START/STOP, abyste tento odložený zbyvajících čas. Čerstvý chléb budete mít v 7:00 ráno. Pokud jej nebudete chtít hned vymout, spustí se 1 hodina ohřevu.

Poznámka: Pro pečení s časovou prodlevou nepoužívejte ingredience, které se snadno káží jako vejce, čerstvé mléko, ovoce, cibulí atd.

Ohřev

- Chléb může být automaticky zahříván po dobu 1 hodiny po upečení. Pokud chcete chtít chléb vymout v průběhu ohřevu, vypněte program stisknutím tlačítka START/STOP.

Paměť

- Pokud byl v průběhu přípravy chleba přerušen přívod energie, proces se automaticky obnoví do 10 minut, aniž by došlo ke stisknutí tlačítka START/STOP. Pokud je přívod energie přerušen déle než 10 minut, paměť se neuchová, musíte z pečicí nádoby přisady vymout, znovu přisady a pečárku pak musíte opětovně zapnout. Pokud však při přerušení energie těsto ještě nedošlo do fáze kynutí, můžete rovnou stisknout tlačítko START/STOP, aby program začal od začátku.

Prostředí

- Pístroj bude dobře pracovat při různých teplotách, ale velikost bochníku při pečení ve velmi teplé místnosti a velmi studené místnosti se může lišit. Doporučujeme udržovat teplotu místnosti v rozsahu od 15°C do 34°C.

Varovný displej

- Pokud displej ukazuje "HHH"poté, co jste stiskli tlačítko START/STOP, je vnitřní teplota stále příliš vysoká. Program pak musí být zastaven. Otevřete víko a ponechte pístroj vychladnout po dobu 10 až 20 minut.
- Pokud displej ukazuje "EEO" poté, co jste stiskli tlačítko START/STOP, je teplotní snímač odpojen. Nechte snímač pečlivě zkontrolovat oprávněným odborníkem.
- Pokud se na displeji po stisknutí tlačítka zobrazuje „LLL“, je vnitřní teplota stále příliš nízká. Před použitím pečárku přemístěte na teplé místo.

Jak upéct chléb

- Umístíte pečicí nádobu na místo, pak ji otočte po směru hodinových ručiček, dokud nezapadne do správné polohy. Upevněte hnětač lopatku na hnací hřídeli. Před upevněním hnětač lopatky se doporučuje vyplnit otvor margarínem odolným proti zahřátí, aby se zamezilo uvolnění těsta na hnětač lopatce. Usmádně to také vymýtí hnětač lopatky z chleba.
- Do pečicí nádoby vložte přísady. Postupujte v pořadí uvedeném v receptu. Voda nebo kapalná složka by se měla obvykle vližit první, poté cukr, sůl a mouka. Kvasnice nebo prášek do pečiva dávajte vždy jako poslední přísadu.

Poznámka: množství použité mouky a přísady pro kynutí viz recept.

- Přstem vytvořte malou prohlubeň na povrchu mouky, do ní vložte kvasnice, zajistěte, aby kvasnice nepřišly do kontaktu s kapalinou nebo solí.

- Víko jemně zavřete a napojíte kabel zasuněto do zásuvky na stěně.
- Stiskněte tlačítko MENU, dokud nebude zvolen váš požadovaný program.
- Stiskněte tlačítko COLOR pro volbu požadované barvy kůrky.
- Stiskněte tlačítko LOAF SIZE pro volbu požadované velikosti bochníku.
- Nastavte čas prodlevy stisknutím tlačítka nahoru nebo dolů. Tento krok můžete přeskočit, pokud chcete, aby pečárna začala hned pracovat.
- Stiskněte jednou tlačítko START/STOP, aby pečárna začala pracovat, indikátor se rozsvítí.
- U chleba manu (chléb se speciálními ingrediencemi)užijte za provozu pípnutí. Ta vás upozorní na přidání přísad. Otevřete víko a přidejte přísady. Je možné, že otvorem ve víku bude při pečení unikat pára. To je normální.
- Jakmile je proces hotov, uslyšíte deset pípnutí. Tlačítko START/STOP můžete stisknout přibližně po dobu 3 sekund, abyste proces zastavili a chléb vymyli. Otevřete víko a při použití chlapáek otočte pečicí nádobu proti směru hodinových ručiček a pečicí nádobu vymjte.

Pozor: Pečíč nádoba a chléb mohou být velmi horké! Vždy s nimi manipulujte opatrně.

- Před vymytím chleba ponechte pečicí nádobu vychladnout. Poté použijte špatliči z neuplývajícího materiálu na jemné uvolnění okrajů chleba od pečicí nádoby.
- Otočte pečicí nádobu dnem vzhůru na drátěnou mřížku nebo čistý kuchyňský povrch a jemně zatlačte, dokud chléb nevypadne.
- Před nakrájením ponechte chléb asi 20 minut vychladnout. Doporučuje se chléb krájet elektrickým kráječem nebo vroubkovaným kráječem, raději ne nožem na ovoce nebo kuchyňským nožem, jinak se může chléb zdeformovat.
- Pokud na konci práce stroje nejste v místnosti nebo jste nestiskli tlačítko START/STOP, bude chléb automaticky ohříván po dobu 1 hodiny. Jakmile bude ohřev dokončen, uslyšíte jedno pípnutí.
- Když stroj nepoužíváte nebo nepracuje, vytráhněte elektrický kabel ze zásuvky.

Poznámka: Před nakrájením bochníku použijte háček na odstránění hnětač lopatky schované v dolní části bochníku. Bochník je horký, nikdy nepoužívejte ruku na odstránění hnětač lopatky.

Rychlé chleby

- Rychlé chleby obsahují prášek do pečiva a jedlou sodu, které se aktivují prostřednictvím vlhkosti a tepla. Pro dokonalé rychlé chleby se doporučuje dávat veškeré kapaliny na dno pečicí nádoby, suché přísady nahoru. Při počátečním míchání těst na rychlé chleby se mohou suché přísady nahromadit v rozích pečicí nádoby a může být nutné pomoci, aby přístroj směl směsí smíchat, aby se zadrálilo tvořb hrudek mouky. Pokud k tomu dojde, použijte prýžkovou špatliči.

ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištením odpojte pístroj ze zásuvky a ponechte jej vychladnout.
- Pečíč nádoba na chléb: vymyjte nádobu otocením proti směru hodinových ručiček, pak zatáhnutím za držák, otevřte uvnitř i vně pečicí nádoby pomocí vlhkého hadříku. Nepoužívejte ostré nebo abrazivní přípravky, abyste chránili nepřipnavý povlak nádoby. Před instalací musí být pečicí nádoba úplně vysušená.

Poznámka: Vložte pečicí nádobu a zatlačte, dokud není upevněná ve správné poloze. Pokud ji nemůžete vložit, mírně nádobu přitpůsobte, aby zapadla do správné polohy a pak ji otočte po směru hodinových ručiček.

- Hnětač lopatka: Pokud je obtížné vymout hnětač lopatku z chleba, použijte háček. Lopatku pečlivě oťete

vlhkým bavlněným hadříkem. Pečíč nádoba na chléb i hnětač lopatku lze bezpečně mýt v myčce nádobí.

- Kryt: jemně oťete vnější povrch krytu vlhkým hadříkem. K čištění nepoužívejte žádné abrazivní přípravky, protože by to poškodilo vysoký lesk povrchu. Kryt nikdy nepoužívejte při čištění do vody.

Poznámka: Při čištění se doporučuje kryt nerozebírat.

- Před ukladáním zabalené pečárny se ujistěte, že je úplně vychladlá, čistá a suchá a víko je zavřené.

ZÁRUKA

- Záruka na tento výrobek je 24 měsíců. Záruka je platná, pokud je výrobek používán v souladu s návodem a k účelu, ke kterému je určen. Navíc je třeba předložit originální doklad o nákupu (fakturu, paragon nebo stvrzení) s datem nákupu, názvem prodejce a výrobním číslem výrobku.
- Podrobné záruční podmínky naleznete na našich servisních stránkách: www.princesshome.eu

POKYNY PRO OCHRANU ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Tento spotřebič by se po ukončení životnosti neměl vyhazovat do domovního odpadu, ale je třeba ho dopravit na centrální sběrné místo k recyklaci elektroniky a domácích elektrických spotřebičů. Tento symbol na přístroji, v návodu k obsluze a na obalovém materiálu vás na tento důležitý pokyn upozorňuje. Materiály použité na toto zařízení lze recyklovat. Recyklační použitých domáckých spotřebičů významnou měrou přispívá ke ochraně našeho životního prostředí. Informace o sběrném místě získáte na místním obecním úřadě.

PODPORA

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

SK Návod na použití

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Před použitím elektrického zariadenia by sa vždy mali nasledovať nasledujúce základné predbežné opatrenia:

- Přečítajte si všetky pokyny
- Pred použitím skontrolujte, či napätie zásuvky v stene súhlasí s napätím uvedeným na výkonostnom štítku.
- Neprevádzkujte žiadne zariadenie s poškodeným káblom alebo zástrčkou, alebo ak zariadenie nefunguje správne, alebo ak spadne alebo je nejakým spôsobom poškodené. Zariadenie vráťte výrobcovi alebo najbližšiemu autorizovanému servisnému technikovi na prehľadnutie, opravu alebo elektrické či mechanické nastavenie.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Použite ruky alebo gombíky.
- Na ochranu pred elektrickým šokom neponárajte kábel, zástrčky alebo kvyt do vody ani žiadnej inej tekutiny.
- Vypojte zo zásuvky, keď sa nepoužíva, pred vkladáním alebo vyberaním častí a pred čistením.
- Nenechajte kábel visieť z okraja stola alebo nad horúcim povrchom.
- Používanie príslušenstva neodporúčaného výrobcom zariadenia môže spôsobiť poranenia.
- Toto zariadenie nie je určené pre používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo ak neboli poučení ohľadom používania zariadenia osobou, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú so zariadením hrať.
- Neumiestňujte na alebo blízko horúceho plynového alebo elektrického sporáka, alebo do vyhriatej rúry.
- Extrémna opatnosť sa musí vynaložiť pri presúvaní zariadenia obsahujúceho horúci olej alebo iné horúce tekutiny.
- Nedotýkajte sa žiadnych pohyblivých alebo otáčajúcich sa častí zariadenia pri pečení.
- Nikdy zariadenie nezapínajte bez správne umiestnených ingrediencií, ktorými je naplnený pekač na chleba.
- Nikdy neudierajte do pekača alebo vrchu alebo okraja, aby ste panvicu odstránili, môže to poškodiť pekač chleba.
- Kovové fólie alebo iné materiály sa nesmú vkladat do pekárne chleba, pretože by to mohlo zvýšiť riziko požiaru alebo skratu.
- Nikdy pekáreň chleba nezakrývajte uterákom ani žiadnym iným materiálom, musí sa umožniť voľný únik tepla a pary. Môže to spôsobiť požiar, ak je zariadenie zakryté, alebo ak príde do kontaktu s horľavým materiálom.
- Otočte všetky kontroly na VYPNUTÉ, potom vyberte zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Zariadenie neprevádzkujte za iným účelom, než na ktorý je určený.
- Toto zariadenie bolo vybavené s uzemnenou zástrčkou. Prosím, zabezpečte, aby bola zásuvka v stene dobre uzemnená.
- Toto zariadenie je určené pre použitie v domácnosti a podobné použitia, ako sú:

- Oblasť pre kuchynský personál v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;
- o Farmárske domy;
- o Klienti v hoteloch, motelloch a iných obytných typoch prostredia;
- o Prostredia typu bed and breakfast.
- Zariadenie nie je určené na prevádzkovanie prostredníctvom externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

- Nepoužívajte vonku.
- Tieto pokyny si uschovajte

Program pečení 3: Sladký

Pre chleby s ingredienciami ako sú ovocné šťavy, strúhaný kokos, hrozienka, sušené ovocie, čokoláda prípravky, pretože by to poškodilo vysoký lesk povrchu. Kryt nikdy nepoužívať pri čištění do vody.

Program 4: Ultra rýchly
Miesenie, kysnutie veľmi rýchlym spôsobom. Ale upečený chléb je najhrubší spomedzi všetkých menu pre chleby.

Program 5: Rýchly

Doba miesenia, kysnutia a pečenia je kratšia ako základný chléb, ale dlhšia než ultra rýchly chléb. Vnútrorná striedka chleba je hustejšia.

Program 6: Koláč

Miesenie, kysnutie a pečenie, ale kysnutie so sódou alebo kypriacim práškom. Toto nastavenie zmieša ingrediencie, potom bude piecť počas vopred nastaveného času.

Program 7: Dezert

Pre pečenie dezertov, ktoré si vyžadujú len jedno miesenie a jedno kysnutie.

Program 8: Rýžový chléb

Zmiešajte uvarené rýžu s múkou v pomere 1:1 pre upečenie chleba.

Program 9: Kukuřičný chléb

Zamiešajte kukuricu do múky a urobte chléb.

Program 10: Fiavalový rýža

Pre chléb z bezgluténových múk a zmesi na pečenie. Bezgluténové múky si vyžadujú dlhší čas, pretože vykytnutie tekutín a má rôzne vlastnosti kysnutia.

Program 11: Kaša

Miesenie a dusenie, aby sa hrubé obilniny zmieili na kašu, napr. kaša Chinese Babao.

Program 12: Lepkavý rýža

Miešanie a zohrievanie pre urobenie gluténovej rýžovej gule

Program 13: Mix

Miešajte, aby sa múka a tekutiny riadne zmiešali

Program 14: Často

Pre prípravu kvasčového cesta pre žemle, pizzu alebo pletýnek. V tomto programe nie je žiadne pečenie.

Program 15: Miesiť

Užívateľ môže nastaviť čas miesenia

Program 16: Rýžové víno

Priprave si gluténového rýža a liehovarský slad pre uvarenie rýžového vína.

Program 17: Jogurt

Pre zmiešanie mlieka a mliečnej kyseliny pre prípravu jogurtu.

Program 18: Džem

Pre prípravu džemu z čerstvého ovocia a marmelád zo sevilských pomerančov. Nezvyšujte množstvo, alebo nechajte, aby recept priskydel do komory na pečení.

Program 19: Piecť

Pre dodatočné pečenie chlebov, ktoré sú príliš ľahké alebo nie sú prepečené. V tomto programe nie je žiadne miesenie ani odpočívanie.

Tlačidlo farby

- S tlačidlom si môžete zvoliť svetlú, strednú alebo tmavú farbu kôrky.

Tlačidlo hmotnosti

- Zvolíte hmotnosť. Stlačte tlačidlo hmotnosti pre voľbu zážkej želanej hrubej hmotnosti, pozrite si označenie dolu pre referenciu.

Hore a dolu

- Ak chcete, aby vaše zariadenie nezačalo ihneď pracovať, môžete použiť toto tlačidlo pre nastavenie času odkladu.
- Musíte sa rozhodnúť, ako dlho to bude, predtým než bude váš chléb pripravený stlačením týchto tlačítk. Prosím, všímať si, že čas odkladu by mal zahŕňať čas pečenia programu.
- Najprv sa musí zvolit gram a stupeň hnedenia, potom stlačenie tlačidla hore alebo dolu pre zvýšenie alebo zníženie času odkladu pri predĺžení o 10 minút. Maximálny odklad je 15 hodín.

Příklad: Teraz je 20:30 hod., ak by ste chceli, aby bol váš chléb pripravený nasledujúce ráno o 7 hod., t.j. za 10 hodin a 30 minút. Zvoľte vaše menu, farbu, veľkosť pečča, potom stlačte tlačidlo hore alebo dolu pre pridanie času, pokým san a LCD neobjaví 10:30. Potom stlačte tlačidlo SPUSITIT/ZASTAVIT!

Pre aktiváciu tohoto program odkladu a rozsvietí sa indikátor. Môžete vidieť, že bod bliká a LCD bude odpočítavať, aby ukázal zostávajúci čas. Budete mať čerstvý chléb ráno o 7:00 hod., ak nechcete chléb ihneď vybrať, spustí sa čas zohrievania 1 hodinu.

Poznámka: Pre čas odloženia pečenia nepoužívať žiadne ľahko sa kaziace ingrediencie, ako sú vajcia, čerstvé mlieko, ovocie, cibula atd.

Udržiavanie tepla

- Chléb sa môže po upečení automaticky udržať teplým počas 1 hodiny. Počas udržiavania tepla, ak by ste chceli chléb vybrať von, prepnite na vypnutie program stlačením tlačidla SPUSITIT/ZASTAVIT.

Pamäť

- Ak bolo napájanie prerušené v priebehu prípravy chleba, proces prípravy chleba bude automaticky pokračovať v rámci 10 minút, dokonca bez stlačenia tlačidla SPUSITIT/ZASTAVIT. Ak čas prerušenia prekročí 10 minút, pamäť sa nemôže zachovať, musíte odložiť ingrediencie v pekáči pre chléb a pridať ingredencie do pekáča pre chléb znovu a pekač chleba sa musí reštartovať. Ale ak cesta nedošlo do fázy kysnutia, keď sa napájanie preruší, môžete priamo stlačiť SPUSITIT/ZASTAVIT pre pokračovanie v programe od začiatku.

Prostredie

- Stroj môže dobre pracovať v širokom rozsahu teploty, ale môže byť rozdiel vo veľkosti pečča medzi veľmi teplou miestnosťou a veľmi studenou miestnosťou. Navrhujeme, aby teplota v miestnosti bola v rozsahu 15°C do 34°C.

Displej upozornenia