



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



Bread Maker Homemade Deluxe  
01.152007.01.001

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



- 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 once. 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 flours, 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 milk.
- Program 3: Sweet**  
For breads with additives such as fruit juices, grated coconut, raisins, dry fruits, chocolate or added sugar.
- 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 steaming to make coarse cereals gruel, e.g. Chinese Babao gruel.
- Program 12: Sticky rice**  
Steaming 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: Knead**  
User can set the kneading time
- Program 16: Rice wine**  
Prepare glutinous rice and distiller's yeast to brew rice wine.
- Program 17: Yogurt**  
For mixing the milk and lactic acid bacteria to make yogurt.
- Program 18: Jam**  
For making jam from fresh fruits and marmalades from Seville oranges. Do not increase the quantity or allow the recipe to boil over the barrel into the baking chamber.
- Program 19: Clean**  
For additional baking of breads that are too light or not baked through. In this program there is no kneading or rising.



www.princesshome.eu  
© Princess 2018

**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 By clients in 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

- 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 the these buttons. Please note the delay time should include the baking time 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.

- 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 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 display shows "HHH" after you 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 display shows "EEO" after you 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 bread maker to warm place and use.

- HOW TO MAKE BREAD**
- Place ingredients in pan 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-resisting margarine prior to place the kneading blade to avoid the dough sticking the kneading blade, also this would make the kneading blade be removed from bread easily.
  - Place ingredients into the bread pan. Please keep to 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 raising 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.
  - At the delay time by pressing the up or down button. 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, always sound the bell when using operation. This is to prevent you to escape through the vent in the lid during baking. This is normal.
  - For the bread menu, always sound the bell when using operation. This is to prevent you to escape through the vent in the lid during baking. This is normal.
  - Press the START/STOP button once 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.
  - Let the bread pan cool down before removing the bread. Then use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.
  - Turn the bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooling 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.
  - When do not use or complete operation, unplug the power cord.
  - When do not use or complete operation, unplug the power cord.
  - When do not use or complete operation, unplug the power cord.
  - When do not use or complete operation, unplug the power cord.

- 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 the bottom of the bread pan dry ingredients on top. During the initial mixing of quick bread batters, dry ingredients may collect in the corners of the pan, it may be necessary to help machine mix to avoid flour 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 edges of pan with a damp cloth, 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 not cannot be inserted, adjust the button lightly to make the correct position then turn it.
  - Kneading blade: If the kneading blade is difficult to remove from the bread, use the hook. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth. Both the bread pan and kneading blade are dishwasher safe components.
  - Housing: gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner for cleaning, as this would degrade the high polishes of the lid. Never immerse the housing into water for cleaning.
  - If the bread is stuck, try to disassemble 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 and for the purpose 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 and packaging indicates that you should pay attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling of used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of collection.

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

**NL Gebruiksaanwijzing**

- VEILIGHEIDINSTRUCTIES**
- 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 verplaatsen 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 bakblik gevuld met ingrediënten op de juiste wijze is geplaatst.
- Sla nooit op de bovenkant of rand van het bakblik om het te verwijderen; dit zou het bakblik kunnen beschadigen.
- Metaalfolie 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:
- Personeelkeukens in winkels, kantorens 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
  - Bakblik
  - Bedieningspaneel
  - Maatbeker
  - Maatlepel
  - Haak

- 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 snel spoedig. Zorg ervoor dat het apparaat voldoende ventilatie heeft.
  - Pak uw apparaat uit en controleer of alle onderdelen en accessoires compleet en schadevrij zijn.
  - Reinig alle onderdelen in overeenstemming met het hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD".
  - Stel de broodmachine in op bakstand en bak in lege toestand voor ongeveer 10 minuten. Laat het dan afkoelen en reinig alle losse onderdelen opnieuw.
  - Doorga 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 indicatielampje licht op en de twee puntjes in de tijdweergave beginnen te knippen en het programma start. 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.

- Menutoets**
- De MENU-toets wordt gebruikt om verschillende programma's in te stellen. Elke keer dat de toets wordt ingedrukt (gegevoel van een korte pieptoon) zal het programma veranderen. Als u voortdurend met onderbrekingen op de toets drukt, worden de 19 menu's circulair op het LCD-display vertoond. Kies het gewenste programma. De functies van de 19 menu's worden hieronder uitsluitend beschreven.

- Programma 1: Basis**  
Voor witte en gemengde broden, die voornamelijk uit tarweemel of roggeemel 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 licht brood gemaakt van fijn meel. Normaal is het brood luchtig en heeft het een krokante korst. Dit is niet geschikt voor bakrecepten waarvoor boter, margarine of melk nodig is.
- Programma 3: Zoet**  
Voor brood met additieven, zoals vruchtensappes, gesapte kokos, rozijnen, droog fruit, chocolade of toegevoegde suikers. Door een langere fase voor het rizen zal het brood licht en luchtig zijn.
- Programma 4: Superzacht**  
Kneeden, rizen en bakken op een zeer snelle manier. Maar het gebakken brood is het groutste onder alle broodmenu's.
- Programma 5: Snel**  
Kneeden, rizen en bakking zijn korter dan van het basis brood maar langer dan het supersnelle brood. Het binnenweefsel van het brood is dicht.

- Programma 6: Cake**  
Kneeden, rizen en bakken, maar rizen met soda- of bakpoeder. Deze instelling zal de ingrediënten mengen en vervolgens de ingrediënten in de bakpan mengen. Het is belangrijk om aandacht te besteden aan de verpakking van de ingrediënten en de verpakking van de ingrediënten. De ingrediënten worden niet gereinigd. Het is belangrijk om de ingrediënten te recyclen, levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten voor informatie met betrekking tot de inzamelingspunten.
- Programma 7: Dessert**  
Voor het bakken van desserts, die alleen één keer kneden en één keer rizen vereisen.
- Programma 8: Rijstbrood**  
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 maken van glutenvrij meel en bakmengsels. Glutenvrij meel vereist meer tijd voor het opnemen van vloeistoffen en heeft andere eigenschappen voor het rizen.
- Programma 11: Pap**  
Kneeden en stoven om pap van grove granen te maken, bijvoorbeeld Chinese Babao pap.
- Programma 12: Kleefrijg**  
Roeren en verwarmen om een kleverige rijstball te maken
- Programma 13: Meng**  
Roeren om de bloem en vloeistoffen goed mengen
- Programma 14: Deeg**  
Voor het voorbereiden van deeg voor broodjes, pizza of vlechten. Er is geen bakken in dit programma.
- Programma 15: Kneeden**  
De gebruiker kan de kneedrijf instellen
- Programma 16: Rijstwijn**  
Bereid kleefrijg en distilleerdgist voor het brouwen van rijstwijn.
- Programma 17: Yoghurt**  
Voor het mengen van de melk en melkzuurbacteriën voor het maken van yoghurt.

- Kleurtoets**
- Met deze toets kunt u een licht, medium of donkere kleur voor de korst selecteren.
- Gewichtstoets**
- Kies het gewicht. Druk op de gewichtstoets om het gewenste brutogewicht te kiezen, kijk 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 duren voordat u brood klaar is door deze toetsen in te drukken. Houd er rekening mee de baktijd van het programma bij de vertragingstijd 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.
  - Wanneer het is nu 20:30, als u uw brood de volgende morgen om 7 uur klaar wilt hebben, dus over 10 uur en 30 minuten. Kies uw menu, kleur, broodgrootte en druk op de "omhoog" of "omlaag" toets om de tijd toe te voegen, tot 10:30 op het LCD scherm verschijnt. Druk vervolgens op de START/STOP-toets om de vertragingstijd te bevestigen. 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 warmhoudtijd van 1 uur.
  - Let op: Voor tijdrovergaat bakken, geen snel bederfelijke ingrediënten zoals eieren, vers melk, fruit, uien, eetc. gebruiken.

- Warmhouden**
- Brood 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 op de START/STOP-toets te drukken.

- Geheugen**
- Als de stroomvoorziening tijdens het broodmaken wordt onderbroken, zal het proces van broodmaken automatisch binnen 10 minuten worden hervat, zelfs zonder op de START/STOP-toets te drukken. Als de onderbreking 10 minuten overschrijdt, kan het geheugen niet worden bewaard, u moet de ingrediënten in het bakblik verwijderen en de ingrediënten opnieuw in het bakblik plaatsen en de broodmachine moet opnieuw worden gestart. Maar als het deeg of rijfsaai niet is ingeaan

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

- Milieu**
- 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.
- Waarschuwingscherm**
- Als het scherm "HHH" aangeeft nadat u de START/STOP-toets hebt ingedrukt, is de binnentemperatuur 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 sensoren dan door een voorgevoerde 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 WORDT HET BROOD GEMAAKT**
- Zet het bakblik op zijn plaats en draai het vervoerswiel met de klok mee tot het in de juiste positie vastklikt. Breng de ingrediënten in de draai van links naar rechts in de bakblik om het met hittebestendige margarine te vullen alvorens het kneedmes te plaatsen om te voorkomen dat het diep aan het kneedmes blijft plakken; dit zorgt er ook voor dat het kneedmes makkelijk uit het broodverwarmingspaneel wordt verwijderd.
  - Plaats de ingrediënten in het bakblik. Houd de volgorde aan die in het recept wordt aangegeven. Meestal moet het water of de vloeibare stof als eerste toe worden gegeven, 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.
  - Maak met de vinger een klein kuultje bovenop de voeg, voeg gist toe in het kuultje, zorg ervoor dat het niet in contact komt met de vloeistof of het zout.
  - Doet het deksel voorzichtig dicht en steek de stekker in het stopcontact.
  - Druk op de MENU-toets om het gewenste programma te selecteren.
  - 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.
  - Druk op de vertragingstijd om de vertragingstijd te drukken Deze stap kan worden overgeslagen als u wilt dat de broodmachine direct gaat werken.
  - Druk eenmaal op de START/STOP-toets om te 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 vent in het deksel komt en het deksel kan openvallen. 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 overname, draait u het bakblik tegen de klok in en neemt het bakblik uit het apparaat.

- Pas op het Bakblik en het brood kunnen zeer heet zijn! Ga altijd voorzichtig te werk.**
- Laat het bakblik afkoelen voordat u het brood verwijderd. Gebruik vervolgens een antiekief-spateel om de zijkanen van het brood voorzichtig van het brood loof te maken.
  - Draai het bakblik ondersteboven boven een afleefhoek of een schoon kookoppervlak en schud tot dat het brood eruit valt.
  - Laat het brood ongeveer 20 minuten afkoelen voordat u het aansnijdt. Het brood aanbevelen het brood niet met een elektrisch of getand mes te snijden, beter niet met fruit- of keukentmes, anders kan het brood onderhevig zijn aan vervorming.
  - Als u niet in de kamer bent of de START/STOP-toets niet 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 gebruik of het bedrijf is voltooid, haalt u de stekker uit het stopcontact.
  - Let op: Voordat u het brood aansnijdt, gebruik u de haak om het kneedmes aan de onderkant van het brood te verwijderen. Het brood is heet; gebruik nooit uw handen om het kneedmes te verwijderen.

- Over snel brood**
- Snelle broden worden met bakpoeder en bakings soda gemaakt die door vocht en hitte worden geactiveerd. Voor perfecte snelle broden, is het raadzaam dat alle vloeistof op de bodem van het bakblik wordt geplaatst; droge ingrediënten daar bovenop; Tijdens de eerste menging van snelle-brood-beslagen, kunnen droge bestanddelen in de hoeken van het bakblik samenklonteren; kan het nodig zijn om de machine te helpen bij het mengen om meelklonten te voorkomen. Gebruik in dat geval een rubberen spatula.

- REINIGING EN ONDERHOUD**
- Haal de stekker van de machine uit het stopcontact en haal het afkoelen voordat u het schoonmaakt. Bakblik verwijder het bakblik door het centraal inzetpunt voor de recycling van elektrische en elektronische huishoudelijke apparaten worden aangeboden. Dit symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking wijst u aandacht op deze belangrijke kwestie. De gebruikte materialen in de apparaten worden gerecycled. Het gebruikte huishoudelijke apparaat wordt gerecycled, levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten voor informatie met betrekking tot de inzamelingspunten.
  - Let op: Plaats het bakblik en druk het bak lid licht aan om het op de juiste positie te plaatsen en draai het dan met de klok mee.
  - Kneedmes: Als het kneedmes moeilijk uit het brood te verwijderen is, gebruik dan de haak. Veeg ook het ventilatiehek schoon met een vochtige katoenen lap. Zowel het bakblik als het kneedmes zijn vaatwasserbestendige componenten.
  - Behuizing: veeg de buitenkant van de behuizing voorzichtig schoon met een natte lap. Gebruik geen schuimende reinigingsmiddelen of andere agressieve reinigingsmiddelen die het oppervlak zou aantasten. Dompel de behuizing nooit onder in water om het te reinigen.
  - Let op: Het is raadzaam om het deksel niet te demonteer om het te reinigen.
  - Voordat de broodmachine wordt opgeborgen, moet u ervoor zorgen dat het volledig is afgekoeld, schone en droog en dat het deksel dicht is.

- GARANTEE**
- Dit product heeft een garantie van 24 maanden. Uw garantie is geldig als het product volgens de instructies en voor het doel waarvoor het gemaakt is wordt gebruikt. Daarnaast dient het originele aankoopbewijs (factuur, rekening of bon) meegeleverd te worden, met de datum van aankoop, de naam van de leverancier en het productnummer van het artikel.
  - Voor gedetailleerde garantievoorwaarden kunt u onze website raadplegen: www.princesshome.eu

- AAANWIJZINGEN TER BESCHERMING VAN HET MILIEU**
- Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet met het huishoudelijk afval worden weggevoerd, maar moet bij een centraal inzamelingspunt voor de recycling van elektrische en elektronische huishoudelijke apparaten worden aangeboden. Dit symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking wijst u aandacht op deze belangrijke kwestie. De gebruikte materialen in de apparaten worden gerecycled. Het gebruikte huishoudelijke apparaat wordt gerecycled, levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten voor informatie met betrekking tot de inzamelingspunten.

- ONDERSTUNING**
- U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op www.princesshome.eu!

**FR Mode d'emploi**

- CONSIGNES DE SÉCURITÉ**
- Avant d'utiliser cet appareil électrique, observez toujours les précautions de base suivantes :
- Lisez toutes les instructions
  - Avant utilisation, vérifiez que la tension de la prise secteur correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique.
  - N'utilisez pas l'appareil si la fiche ou le cordon d'alimentation sont endommagés, suite à un dysfonctionnement de l'appareil, ou si ce dernier a subi quelque chute ou dommage que ce soit.
  - Retournez l'appareil au fabricant ou au service de réparation compétent le plus proche afin qu'il soit examiné, réparé ou réglé.
  - Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
  - Afin d'éviter de subir une décharge électrique, n'immergez pas le câble, la fiche ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
  - Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer.
  - Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou sur une surface chaude.
  - L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
  - Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites ou un manque d'expérience/de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou conseillées sur le fonctionnement de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
  - Les enfants doivent être surveillés pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
  - Ne placez pas l'appareil à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique chaude ou dans un four chaud.
  - Vous devez redoubler de vigilance lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
  - Ne touchez aucune pièce en mouvement de la machine lorsqu'elle est allumée.
  - N'allumez jamais l'appareil sans avoir préalablement placé correctement la cuve de cuisson comportant les ingrédients du pain.
  - Ne frottez pas le haut de la cuve de cuisson sur le haut ou les bords afin d'enlever la cuve, cela pourrait endommager la cuve de cuisson.
  - DU papier aluminium ou d'autres matériaux ne doivent pas être introduits dans la machine à pain car cela peut créer un risque d'incendie ou de court-circuit.
  - Ne couvrez jamais la machine à pain avec une serviette

- o tout autre matériau car la chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper librement. Couvrir l'appareil ou le mettre en contact avec un matériau combustible peut causer un incend

faites-la fonctionner.

**METHODE POUR FAIRE DU PAIN**

- Posez la cuve de cuisson à sa place et tournez-la dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à ce qu’elle s’enclenche. Fixe la pale de malaxage sur l’arbre d’entraînement. Il est recommandé de remplir les trous à l’aide d’une margarine avant de placer la pale au malaxage, cela permet également d’éviter que la pâte ne colle à la pale de malaxage, cela permet également d’être à la pale de malaxage plus facilement du pain.
- Placez les ingrédients dans la cuve de cuisson. Veuillez respecter l’ordre indiqué dans la recette. Normalement, l’eau ou la substance liquide doit être versée en premier, ajoutez ensuite le sucre, le sel et la farine. Ajoutez toujours la levure de boulanger ou la levure chimique en dernier.

Remarque: les quantités de farine et de levure à utiliser sont indiquées dans la recette.

- Crussez un petit pains à la vue de votre doigt sur le dessus de la farine, ajoutez la levure dans le puits. Assurez-vous que la levure entre en contact avec le liquide ou le sel.
- Remuez soigneusement le couvercle, et branchez le câble d’alimentation dans la prise secteur.
- Appuyez sur le bouton MENU jusqu’à ce que le programme souhaité soit sélectionné.
- Appuyez sur le bouton COULEUR pour sélectionner la couleur de croûte désirée.
- Appuyez sur le bouton TALE DU PAN afin de sélectionner la taille de pain désiré.
- Régulez le temps d’attente en appuyant sur le bouton Haut ou Bas. Cette étape peut ne pas être effectuée si vous souhaitez que le pain soit préparé sans programmation indépendante.
- Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour débrancher le voyant s’allumera.
- Pour le pain avec des ingrédients supplémentaires, l’appareil émettra des bips pendant le fonctionnement. Ce signal est destiné à vous indiquer le moment d’ajouter les ingrédients. Ouvrez le couvercle et ajoutez les ingrédients. Il est possible que la vapeur s’échappe de la grille du couvercle au cours de la cuisson. Cela est normal.
- Une fois que le programme est achevé, dix bips retentissent. Appuyez sur le bouton Marche/arrêt pendant environ 3 secondes pour arrêter le programme et retirer le pain. Ouvrez le couvercle, et à l’aide de manettes, tournez la cuve de cuisson dans le sens inverse des aiguilles d’une montre, et sortez le pain de l’appareil.

Attention : la cuve de cuisson et le pain peuvent être brûlants ! Veuillez à toujours les manipuler précautionneusement.

Laissez la cuve de cuisson refroidir avant d’en extraire le pain. Ensuite, utilisez une spatule antiaérialienne afin de décoller doucement les côtés du pain de la cuve.
Retournez la cuve de cuisson sur sa surface de cuisson propre, et secouez-la doucement jusqu’à ce que le pain en tombe.

Laissez le pain refroidir pendant environ 20 minutes avant de le trancher. Nous vous recommandons de trancher le pain à l’aide d’un couteau à pain afin de sélectionner la taille de pain désiré, et non d’un couteau à fruit ou d’un couteau de cuisine, cela pourrait déformer le pain.

Si vous n’êtes pas dans la pièce ou que vous n’appuyez pas sur le bouton Marche/Arrêt à la fin du programme, le pain sera automatiquement maintenu au chaud pendant 1 heure. A la fin de ce temps de maintien au chaud, un bip retentira.

Lorsque vous n’utilisez pas l’appareil, ou quand le programme est terminé, débranchez le câble d’alimentation.

Remarque : Avant de trancher le pain, utilisez le croquet afin d’enlever la pale de malaxage située sous le pain. Le pain est brûlant, n’utilisez jamais vos mains pour ôter la pale de malaxage.

**Caractéristiques des pains rapides**

• Les pains rapides sont réalisés à l’aide de levure chimique et de bicarbonate de soude, activés par humidité et la chaleur. Pour préparer des pains rapides parfaits, il est suggéré de placer tous les liquides au fond de la cuve de cuisson et de mettre les ingrédients secs par-dessus. Lors du mélangeage initial des pâtes à pains rapides, les ingrédients secs risquent de s’accumuler dans les coins de la cuve, auquel cas il faudra peut-être aider la machine à mélanger afin d’éviter les grumeaux.

**NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

• Débranchez la prise d’alimentation de la machine, et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.

• Cuve de cuisson : Once la cuve de cuisson et la pale de malaxage ont refroidi, retirez le couvercle, puis tuez trois les poignées pour la retirer, nettoyez l’intérieur et l’extérieur de la cuve à l’aide d’un chiffon humide, n’utilisez pas de produits corrosifs ou abrasifs qui pourraient endommager le revêtement antiaérialien de la cuve doté être complètement séché avant de la réplacer dans la machine.

Remarque : Insérez la cuve de cuisson et appuyez dessus jusqu’à ce qu’il soit fixé à la bonne position. Si vous ne parvenez pas à insérer la cuve, ajustez-la légèrement pour lui faire prendre la bonne position, puis pivotez-la dans le sens des aiguilles d’une montre.

• Pale de malaxage : Si la pale de malaxage est difficile à ôter du pain, utilisez le croquet. Nettoyez également la lame à l’aide d’un chiffon humide. La cuve de cuisson et la pale de malaxage peuvent passer au lave-vaisselle.

• Bâtonnet : Nettoyez précautionneusement la surface extérieure de l’unité à l’aide d’un chiffon humide. Ne laissez pas de produits abrasifs pour le nettoyage, cela pourrait détériorer la surface de l’unité. N’immergez jamais l’unité dans l’eau pour la nettoyer.

• Remarque : Nous vous conseillons de ne pas démonter le couvercle pour son nettoyage.

• Avant de ranger la machine à pain, assurez-vous qu’elle soit complètement refroidie, propre et sèche, et que son couvercle soit fermé.

**GARANTIE**

• Ce produit est garanti 24 mois. Votre garantie est valable si le produit est utilisé conformément aux instructions et aux fins pour lesquelles il a été prévu. De plus, la preuve d’achat originale (factures, tickets de caisse ou reçu) doit être soumise avec la date d’achat, le nom du détaillant et le numéro d’identification du produit.

• Pour connaître les conditions de garantie détaillées, veuillez consulter notre site web d’assistance : [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

**DIRECTIONS DE PROTECTION DE L’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 ce sujet important. Les utilisateurs doivent être conscients de l’importance de recycler. Les produits et les appareils électroniques utilisés vous contribuent à un effort important de la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour connaître les centres de collecte des déchets.

## DE Bedienungsanleitung

**SICHERHEITSAUWEISUNGEN**

Vor der Verwendung des Elektrogeräts, sollten die folgenden grundsätzlichen Vorkehrungen immer befolgt werden:

- Lesen Sie alle Anweisungen
- Überprüfen Sie vor der Verwendung, dass die Spannung der Wandsteckdose der Spannung auf dem Typenschild entspricht.
- Benutzen Sie kein Gerät mit beschädigtem Netzabel oder -stecker, nach einer Funktionsstörung oder wenn das Gerät auf irgendeine Weise heruntergefallen ist oder beschädigt wurde. Beim Hersteller oder dem nächsten autorisierten Kundendienstvertreter zur Untersuchung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Einstellung ein.
- Heiße Oberflächen nicht berühren. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe.
- Zum Schutz vor elektrischem Schlag tauchen Sie weder Kabel, Stecker noch das Gehäuse selbst in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie bei Nichtgebrauch den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Teile einsetzen oder abnehmen und vor der Reinigung.
- Lassen Sie das Kabel nicht über einer Tischkante oder heißen Oberfläche hängen.
- Zum Schutz vor elektrischem Schlag tauchen Sie weder Kabel, Stecker noch das Gehäuse selbst in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie bei Nichtgebrauch den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Teile einsetzen oder abnehmen und vor der Reinigung.
- Lassen Sie das Kabel nicht über einer Tischkante oder heißen Oberfläche hängen.
- Die Verwendung von nicht vom Gerätehersteller empfohlenen Zubehör kann zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkter physischer, sensorischer oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder haben von dieser ausreichende Anweisungen zum Gebrauch der Geräte erhalten.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von einer Gas- oder Elektroherdplatte oder in einem beheizten Ofen.
- Extreme Vorsicht ist geboten bei der Bewegung eines Geräts, welches heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten beinhaltet.
- Berühren Sie keine bewegenden oder drehbaren Teile der Maschine beim Backen.
- Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn sie die Brotpfanne gefüllt mit Zutaten nicht richtig platziert haben.
- Schlagen Sie niemals auf die Oberseite oder die Kante der Brotpfanne um das Brot zu entfernen, dies kann die Brotpfanne beschädigen.
- Metallfolien oder andere Materialien dürfen nicht in der Brotbackautomat gelegt werden, da dies die Brandgefahr oder Kurzschlussgefahr erhöhen kann.
- Decken Sie den Brotbackautomat niemals mit einem Handtuch oder anderen Materialien ab, Hitze und Dampf müssen ungehindert austreten können. Ein Brand kann verursacht werden, wenn der Brotbackautomat durch brennbares Material abgedeckt ist oder damit in Kontakt kommt.

- Schalten Sie alle Schalter AUS, ziehen Sie dann den Stecker aus der Wandsteckdose.

- Benutzen Sie das Gerät nicht zu einem anderen Zweck als dem Verwendungszweck.

- In dieses Gerät wurde ein Schukostecker eingebaut. Bitte stellen Sie sicher, dass die Wandsteckdose in Ihrem Haus gut geerdet ist.

- Dieses Gerät dient nur dem Einsatz im Haushalt und in ähnlichen Umfeldern, z. B.:

- Teeküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen;
- o Büauernhäusern;
- o Durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumfeldern;
- o Bed & Breakfast ähnlichen Umgebungen.
- Das Gerät ist nicht dazu gedacht, mittels eines externen Timers oder eines separaten Fernbedienungsystems betrieben zu werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Bewahren Sie diese Anweisungen auf.

**TEILBEschREIBUNG**

- Deckel
- MENÜ-Taste
- Gewichts-Taste
- Auf- und Ab-Taste
- Farb-Taste
- Start/STOPP-Funktionstaste
- Kneter
- Brotpfanne
- Bedienfeld
- Messbecher
- Knethaken
- Messbecher

**VOR DER ERSTEN VERWENDUNG**

- Das Gerät kann ein wenig Rauch und einen charakteristischen Geruch entwickeln, wenn Sie es zum ersten Mal einschalten. Das ist normal und wird bald aufhören. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig belüftet wird, bevor Sie es zum ersten Mal verwenden.
- Packen Sie das Gerät aus und überprüfen Sie, ob alle Teile und das Zubehör richtig und unbeschädigt sind.
- Legen Sie alle Teile gemäß Abschnitt „REINIGUNG UND WARTUNG“.
- Stellen Sie dem Brotbackautomat vor den Backmodus und backen Sie etwa 10 Minuten leer. Lassen Sie ihn abkühlen und reinigen sie alle gelosten Teile erneut.
- Trocknen Sie die Teile gründlich ab und montieren Sie diese, das Gerät ist einsatzbereit.

**VERWENDUNG**

- Leistungsanforderungen**
- Wird verwendet, um das ausgewählte Backprogramm zu starten und zu stoppen.
- Um ein Programm zu starten die START-/STOPP-Funktionstaste ein Mal. Ein kurzes Piepen wird hören. Die Anzeige wird aufleuchten und die zwei Punkte in der Zeitanzeige beginnen zu blinken und das Programm startet. Alle anderen Tasten sind inaktiviert, außer der START-/STOPP-Funktionstaste, nachdem ein Programm begonnen hat.
- Im das Programm zu stoppen, drücken Sie die START-/STOPP-Funktionstaste etwa 3 Sekunden lang, dann wird ein Piepen zu hören sein, das bedeutet, dass das Programm ausgeschaltet wurde. Diese Funktion wird dabei helfen eine unbeabsichtigte Störung des Programmierbetriebs zu verhindern.

**Menü-Taste**

Die MENÜ-Taste wird verwendet, um verschiedene Programme einzustellen. Jedes Mal wenn sie in das Menü (begleitet von einem kurzen Piepen), wird das Programm variiert. Drücken Sie die Taste diskontinuierlich, die 19 Menüs werden getaktet, um auf der LCD-Anzeige anzuzeigen. Wenn Sie ihr gewünschtes Programm. Die Funktionen von 19 Menüs werden nachfolgend erläutert.

**Programm 1: Basis**

Weißes und Milchbrot bestehen hauptsächlich aus Weizen- oder Roggenmehl. Das Brot hat eine kompakte Konsistenz. Sie können den Bräunegrad des Brotes durch Einstellung der COLOR (FARB) Taste einstellen.

**Programm 2: Französisch**

Leichte Broten werden aus feinerem Mehl gemacht. Normalerweise ist das Brot luftig und hat eine knusprige Kruste. Es ist für Frühstücksbrot, die Butter, Margarine oder Milch, trocken, nicht gebacken.

**Programm 3: Süß**

Mischen Sie Mais ins Mehl, um das Brot zu backen.

**Programm 10: Purpuralbener Reis**

Für ein Brot aus glutenfreien Mehlen und Backmischungen. Glutenfreie Mehle benötigen länger zur Aufnahme von Flüssigkeiten und weisen verschiedene Eigenschaften beim Aufgehen auf.

**Programm 11: Hafenzugabe**

Kneten und dampfen, um groben Hefeschleim aus Cerealien herzustellen, z. B. chinesisches Babao-Hefeschleim.

**Programm 12: Klebriges**

Rühren und erhitzen, um eine klebrige Reiskugel zu formen

**Programm 13: Milchreis**

Rühren, damit sich das Mehl und die Flüssigkeiten gründlich vermischen

**Programm 14: Teig**

Zur Vorbereitung von Hefeteig für Brötchen, Pizzas oder Zöpfen. In diesem Programm gibt es keine Backstufe.

**Programm 15: Kneten**

Der Benutzer kann die Knetaudare einstellen

**Programm 16: Reizen**

Bereiten Sie Klebriges und Destillierhefe vor, um Reiswein zu brauen.

**Programm 17: Joghurt**

Zum Vermischen von Milch und Milchsäurebakterien, um Joghurt herzustellen.

**Programm 18: Marmelade**

Zur Herstellung von Orangemarmelade aus frischen Früchten und Marmeladen aus Pomeranzen. Erhöhen Sie die Menge nicht und lassen Sie das Rezept nicht überköchen, sodass es über das Gefäß in die Backammer läuft.

**Programm 19: Backen**

Für ein weiteres zusätzliches Backvorgang für Brot, das zu hell oder nicht durchgebacken ist. Bei diesem Programm gibt es keinen Kneter- oder Ruhvorgang.

**Farb-Taste**

Die Farb-Taste können Sie leichte, mittlere oder dunkle Farbe für die Kruste auswählen.

**Gewichts-Taste**

Wählen Sie das Gewicht. Drücken Sie die Gewichts-Taste, um Ihr gewünschtes Bruttogewicht zu wählen, siehe die Markierung unterhalb als Referenz.

**Auf- und Ab-Taste**

Wenn Sie wollen, dass das Gerät nicht sofort starten, können Sie diese Taste verwenden, um die Verzögerungstaste einzustellen.

Wenn Sie wissen, wie lange es dauern soll, bevor Ihr Brot fertig ist, durch Drücken dieser Tasten. Bitte beachten Sie, dass die Verzögerungstaste die Backzeit des Programms beinhalten sollte.

Als erstes müssen das Programm und der Bräunungsgrad ausgewählt werden, drücken Sie dann die Auf- und Ab-Taste, um die Verzögerungstaste in Schritten von 10 Minuten zu erhöhen oder zu senken. Die maximale Verzögerung ist 15 Minuten.

Beispiel: Jetzt ist es 10:20 Uhr, wenn Sie wollen, dass Ihr Brot am nächsten Morgen um 7:00 Uhr fertig ist, dh. In 10 Stunden und 30 Minuten. Wählen Sie Ihr Menü, Farbe, Laibgröße, drücken Sie dann „Auf“ oder „Ab“, um die Zeit hinzuzufügen, bis 10:30 auf dem LCD erscheint. Drücken Sie dann die Taste, um die gewünschte Verzögerungstaste zu wählen, um das Programm zu starten.

Wenn Sie die Taste drücken, um die gewünschte Verzögerungstaste zu aktivieren und die Anzeige wird aufleuchten. Sie können den blinkenden Punkt sehen und die LCD wird herunterzählen, um die verbleibende Zeit anzuzeigen. Sie bekommen frisches Brot um 7:00 Uhr am Morgen, wenn sie das Brot nicht sofort hernehmen möchten, beginnt die Warmhaltezeit von 1 Stunde.

Hinweis: Für verzehretstes Backen verwenden Sie keine leicht verderblichen Zutaten wie Eier, Frischmilch, Früchte, Zwiebeln etc.

**Speicher**

Wenn die Stromversorgung während des Brotbackens unterbrochen wurde, wird der Prozess des Brotbackens automatisch innerhalb von 10 Minuten fortgefahren, sogar ohne Drücken der START-/STOPP-Funktionstaste. Wenn die Unterbrechungsdauer 10 Minuten überschreitet, kann der Speicher nicht gehalten werden. Sie müssen die Zutaten in der Brotpfanne entsorgen und die Zutaten erneut in die Brotpfanne hinzufügen und der Brotbackautomat muss neu gestartet werden. Aber wenn der Teig noch nicht in die Phase des Gehens eingetreten ist, wenn die Stromversorgung abgeht, können Sie die START-/STOPP-Funktionstaste direkt drücken, um das Programm von Beginn an fortzuführen.

**Unwelt**

Die Maschine kann in einem weiten Temperaturbereich gut funktionieren, aber es kann einen Unterschied in der Laibgröße geben zwischen einem sehr warmen Raum und einem sehr kalten Raum. Wir schlagen vor, dass die Raumtemperatur im Bereich von 15°C bis 34°C liegen sollte.

**Warnhinweise**

- Wenn die Anzeige „HHH“ anzeigt, nachdem Sie die START-/STOPP-Funktionstaste gedrückt haben, ist die Temperatur im Inneren immer noch zu hoch. Dann muss das Programm gestoppt werden. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie die Maschine für 10 bis 20 Minuten auskühlen.
- Wenn die Anzeige „EEO“ Anzeigen, nachdem Sie die START-/STOPP-Funktionstaste gedrückt haben, ist der Temperaturerhöher getrennt, lassen Sie dem Sensor sorgfältig von einem autorisierten Experten überprüfen.
- Wenn die Anzeige „LLL“ zeigt, nachdem Sie die Taste gedrückt haben, ist die Temperatur im Inneren zu niedrig. Platzieren Sie die Brotmaschine in einem warmen Ort und nutzen Sie sie dort.

**WIEM BROT MACHEN**

Bringen Sie die Brotpfanne in den Temperaturbereich und drehen Sie das Brot nach rechts, bis sie in der richtigen Position einrastet. Befestigen Sie die Knetchaufel auf der Antreibwelle. Es wird empfohlen, das Loch mit einer widerstandsfähigen Margarine zu füllen, vor Platzierung der Knetchaufel, um zu vermeiden, dass der Teig an der Knetchaufel klebt, so kann man die Knetchaufel auch leicht vom Brot entfernen. Platzieren Sie die Zutaten in der Brotpfanne. Behalten Sie bitte die Reihenfolge in dem Rezept bei. Normalerweise sollte das Wasser oder die flüssige Substanz zuerst eingegeben werden, dann sollte der Zucker, Salz und milch werden, fügen Sie Hefe oder Backpulver immer als letzte Zutat hinzu.

Hinweis: für die Menge an Mehl und Backtriebmittel, die verwendet werden kann, siehe Rezept.

- Machen Sie mit dem Finger eine kleine Vertiefung oben in das Mehl, geben Sie die Hefe in die Vertiefung und stellen Sie sicher, dass sie mit Körnern und Mehl bedeckt ist.
- Schließen Sie den Deckel vorsichtig und stecken Sie das Stromkabel in die Wandsteckdose.
- Drücken Sie die MENU-Taste, bis Ihr gewünschtes Programm ausgewählt ist.
- Drücken Sie die FARB-Taste, um die gewünschte Farbe des Brotes zu einstellen.
- Drücken Sie die LAIBGRÖßEN-Taste, um die gewünschte Größe einzustellen.
- Stellen Sie die Verzögerungstzeit ein, indem Sie die Taste Auf oder Ab drücken. Kann übersprungen werden, wenn die Taste nicht gedrückt wird.
- Drücken Sie die START-/STOPP-Funktionstaste einmal, um den Betrieb zu beginnen und die Anzeige des Brotes zu löschen.
- Für Brot mit beizutenden Zutaten wird der Piepton während des Betriebs zu hören sein. Damit werden Sie aufgefordert Zuzunutzen hinzutreten. Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten hinein. Es ist möglich, dass während des Backens durch die Öffnung im Deckel Dampf austreten wird. Das ist normal.

Sobald der Prozess abgeschlossen wurde, werden zehn Pieptöne zu hören sein. Sie können die Taste START-/STOPP-Funktionstaste drücken, um den Prozess zu stoppen und das Brot herauszunehmen. Öffnen Sie den Deckel und während die Backendschneide benutzen, drehen Sie die Brotpfanne nach links und nehmen Sie das Brot heraus.

Achtung: die Brotpfanne und das Brot können sehr heiß sein! Handeln Sie immer vorsichtig.

- Lassen Sie die Brotpfanne abkühlen, bevor Sie das Brot entfernen. Verwenden Sie einen nicht-klebenden Teigschaber, um die Seiten des Brotes vorsichtig von der Pfanne zu lösen.
- Drehen Sie die Brotpfanne um auf Drahtgestell oder eine saubere Kochoberfläche und schützen Sie vorsichtig bis das Brot herausfällt.
- Lassen Sie das Brot etwa 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es schneiden. Es wird empfohlen, das Brot mit einem elektrischen Messer oder einem Brotmesser zu schneiden, besser nicht mit einem Obstmesser oder einem Küchenmesser, ansonsten könnte das Brot deformiert werden.
- Wenn Sie am Ende des Betriebs außerhalb des Raumes sind oder nicht die START-/STOPP-Funktionstaste gedrückt haben, wird das Brot automatisch für 1 Stunde warm gehalten, wenn das Warmhalten beendet ist, wird ein Piepen zu hören sein.
- Bei Nichtgebrauch oder beendetem Betrieb, ziehen Sie den Netzstecker.

Hinweis: Bevor Sie das Brot schneiden, verwenden Sie den Haken, um die Knetchaufel zu entfernen, die unter dem Brot versteckt ist. Das Laib ist heiß, entfernen Sie die Knetchaufel niemals mit der Hand.

• Schnelle Brote werden mit Backpulver und Backtriebmitteln gemacht, die von Feuchtigkeit und Hitze aktiviert werden. Für perfekte schnelle Brote, empfohlen, dass alle Flüssigkeiten auf der Unterseite der Pfanne entfernt werden. Die Pfanne sollte oben und außen mit einem feuchten Tuch ab, verwenden Sie schnellen Brotteig, können trockene Zutaten in der Ecke der Pfanne gesammelt werden, es könnte notwendig sein der Maschine beim Vermischen zu helfen, um mehr Klumpen zu vermeiden. Wenn diese entstehen, verwenden Sie einen Gummiteigschaber.

**REINIGUNG UND WARTUNG**

- Trennen Sie die Maschine von der Netzsteckdose und lassen Sie die abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Brotpfanne entfernen Sie die Brotpfanne, indem Sie sie nach links drehen, ziehen Sie den Griff, ziehen Sie die Farnel von innen und außen mit einem feuchten Tuch ab, verwenden Sie kein Wasser.
- Scharfen oder steuernden Mittel, um die nicht-klebende Beschichtung zu schützen. Die Pfanne muss vor der Installation losgeräumt werden.

Hinweis: Schützen Sie die Brotpfanne ein und drücken Sie sie herunter, bis Sie in der richtigen Position befestigt. Wenn sie nicht eingesetzt werden kann, richten Sie die Pfanne leicht aus, damit sie in der richtigen Position ist, drehen Sie sie dann nach rechts.

• Knetchaufel: Wenn die Knetchaufel schwer vom Brot zu entfernen ist, verwenden Sie den Haken. Wischen Sie die Schaufel auch vorsichtig mit einem feuchten Baumwolltuch ab. Sowohl die Schaufel als auch der Haken sind mit einem elektrischen und elektronischen Haushaltsgut getrennt.

Gehäuse: Wischen Sie vorsichtig die Außenfläche des Gehäuses mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie kein Scheuermittel zur Reinigung, da dies den Hochglanz der Oberfläche beeinträchtigen würde. Tauchen Sie das Gehäuse niemals in Wasser zur Reinigung.

Hinweis: Es wird empfohlen, den Deckel zur Reinigung nicht zu demontieren.

Bevor der Brotbackautomat zur Lagerung verpackt wird, stellen Sie sicher, dass dieser komplett abgeghült, sauber und trocken ist und der Deckel geschlossen ist.

**GARANTIE**

- Dieses Produkt hat eine 24-monatige Garantie. Ihre Garantie ist gültig, wenn das Produkt gemäß den Anweisungen und für die Zwecke, für die es geschaffen wurde, benutzt wird. Darüber hinaus muss der ursprüngliche Kaufbeleg (Rechnung, Kassenzettel oder Quittung) mit dem Kaufdatum, dem Namen des Verkäufers und dem Namen des Herstellers und des Herstellers angegeben werden.
- Detaillierte Garantiebedingungen entnehmen Sie bitte unserer Service-Website: [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

**SICHTLICHNEIEN ZUM SCHUTZ DER UMWELT**

Dieses Gerät darf nach Ablauf des Lebenszyklus nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss in einer mit Wasser gefüllten Kanne zum Recycling von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Dieses Symbol am Gerät, das Betriebsanleitung und die Verpackung beziehen sich auf diesen wichtigen Punkt. Die beim Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Das Recycling von Produkten mit Wasserhaltigen Kersten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Fragen Sie örtliche Behörden nach Informationen bezüglich der Sammelstelle.

**UNTERSTÜTZUNG**

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

## ESManual de usuario

**INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

Antes de utilizar el aparato eléctrico, siempre deberá seguir las siguientes precauciones básicas:

- Lea todas las instrucciones
- Antes de usar el aparato, compruebe que el voltaje de la toma de corriente coincida con el que se indica en la placa de características.

- No utilice ningún aparato con el cable de alimentación o el enchufe dañados, o después de un mal funcionamiento, o un tiempo después de caerse o sufrir algún dño. Devuelva el aparato al fabricante o al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examine, repare o le haga algún ajuste eléctrico o mecánico.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los mangos.
- Para evitar una posible descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni otros líquidos.
- Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice, antes de añadir o extraer alguna pieza y antes de limpiarlo.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o una superficie caliente.

- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.

- Este aparato no se ha diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, a no ser que una persona responsable de su seguridad los supervise o les haya proporcionado las instrucciones apropiadas sobre el uso del aparato.

- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los mangos.
- Para evitar una posible descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni otros líquidos.

- Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice, antes de añadir o extraer alguna pieza y antes de limpiarlo.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o una superficie caliente.

- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.

- Este aparato no se ha diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, a no ser que una persona responsable de su seguridad los supervise o les haya proporcionado las instrucciones apropiadas sobre el uso del aparato.

- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los mangos.
- Para evitar una posible descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni otros líquidos.

- Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice, antes de añadir o extraer alguna pieza y antes de limpiarlo.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o una superficie caliente.

- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.

- Este aparato no se ha diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, a no ser que una persona responsable de su seguridad los supervise o les haya proporcionado las instrucciones apropiadas sobre el uso del aparato.

- No toque ninguna pieza móvil o giratoria del aparato cuando esté en funcionamiento.

- No encienda el aparato sin colocar correctamente antes el molde para el pan y los ingredientes.

- No golpee la parte superior ni el borde del molde para el pan para retirarlo, ya que puede dañarse.

- No introduzca papel de aluminio ni otros objetos metálicos dentro de la panificadora, ya que podría provocar un incendio o cortocircuito.

- No cubra la panificadora con una toalla o cualquier otro material, porque evitaría la salida del vapor y calor. Se puede producir un incendio si se cubre o entra en contacto con material inflamable.

- Gire el botón de encendido a la posición OFF (apagar) y luego desenchufe el aparato de la toma de corriente.

- Utilice el aparato exclusivamente para el uso indicado.

- Este aparato incluye un enchufe con toma de tierra.

- Asegúrese de que el molde para la toma de corriente de tu casa cuenta con toma de tierra.

- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico y similar, como:

- Cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;

- o Casas rurales;
- o Clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- o Establecimientos de tipo bed and breakfast.

- Este aparato no se ha diseñado para utilizarlo con un temporizador externo ni con un mando a distancia.

- No lo utilice al aire libre.

- Conserve estas instrucciones.

#### 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 eléctricos e electrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao recida aparelhos usados esta é uma importante passo para um importante passo na protecção do nosso meio ambiente. Peça às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

#### APPIO

Pode encontrar toda a informação e peças de reserva disponíveis em [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

## PLInstrukcja obsługi

#### ISTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

- Przeznaczaj 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.
- Abey 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 wycięciem części, a także w celu jego wyszczenia.
- 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 nie 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 oraz mogą 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 w nie 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 wypięku 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 przykręcaj urządzenia ścierką ani żadnym innym materiałem – ciepło i para muszą swobodnie uciekać. Kontakt z łatpalnymi 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 uziemiającym. Upewnij się, czy gniazdko jest dobrze uzioemione.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwie domowym i miejscach o podobnym charakterze, np.: Pomszczenia 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 wszystkie instrukcje

#### OPIS CZĘŚCI

- Pokrywa
  - Przycisk Menu
  - Przycisk Waga
  - Przycisk w górę/w dół
  - Przycisk Start/Stop
  - Element wyrabiający ciasto
  - Forma do chleba
  - Panel sterowania
  - Marka – kubek
  - Marka – łyżka
  - Hak
- PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM**
- Po pierwszym włączeniu urządzenie może wyemitować trochę dymu i charakterystyczne zapachu. Jest to zjawisko normalne, które wkrótce zniknie. Upewnij się, że urządzenie ma wystarczającą wentylację.
  - Rozpakuj urządzenie i sprawdź, czy wszystkie części i akcesoria są kompletne i nie posiadają uszkodzeń.
  - Oczyść wszystkie części w sposób opisany w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.
  - Ustaw automat do wypięku chleba w trybie pieczenia i piecz na czysto przez około 10 minut. Następnie poczekaaj, aż urządzenie ostygnie, a następnie oczyść wszystkie zewnętrzne części ponownie.
  - Quisz dokładnie wszystkie części i zamontuj je – urządzenie jest gotowe do użycia.

#### UŻYTKOWANIE

- Przy **Start/Stop**
    - Ten przycisk służy do włączania i wyłączania wybranego programu pieczenia.
  - Abey 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.
  - Abey zatrzymać program, nacisnij przycisk **START/STOP** przetrzymaj przez ok. 3 sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy oznaczający, że program zostało wyłączone. Ta funkcja pomaga uniknąć przypadkowych zakończeń w działaniu programu.
- Przycisk Menu**
- Pracęk Menu służy do ustawiania różnych programów. Za każdym razem, gdy zostanie wciśnięty (programy Menu tworzą cykl sygnał dźwiękowy), pojawia się inny program. Wcisnąj przycisk w sposób nieciągły – 19 programów będzie cyklicznie odtwarzane się na wyświetlaczu LCD. Wybierz żądany program. Funkcje 1-9 programów zostaną wyświetlone ponownie.

1. Pokrywa
2. Przycisk Menu
3. Przycisk Waga
4. Przycisk w górę/w dół
5. Przycisk Start/Stop
6. Element wyrabiający ciasto
7. Forma do chleba
8. Panel sterowania
9. Marka – kubek
10. Marka – łyżka
11. Marka – kubek
12. Hak

#### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Po pierwszym włączeniu urządzenie może wyemitować trochę dymu i charakterystycznego zapachu. Jest to zjawisko normalne, które wkrótce zniknie. Upewnij się, że urządzenie ma wystarczającą wentylację.
- Rozpakuj urządzenie i sprawdź, czy wszystkie części i akcesoria są kompletne i nie posiadają uszkodzeń.
- Oczyść wszystkie części w sposób opisany w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.
- Ustaw automat do wypięku chleba w trybie pieczenia i piecz na czysto przez około 10 minut. Następnie poczekaaj, aż urządzenie ostygnie, a następnie oczyść wszystkie zewnętrzne części ponownie.
- Quisz dokładnie wszystkie części i zamontuj je – urządzenie jest gotowe do użycia.

#### UŻYTKOWANIE

- Przy **Start/Stop**
  - Ten przycisk służy do włączania i wyłączania wybranego programu pieczenia.
- Abey 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.
- Abey zatrzymać program, nacisnij przycisk **START/STOP** przetrzymaj przez ok. 3 sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy oznaczający, że program zostało wyłączone. Ta funkcja pomaga uniknąć przypadkowych zakończeń w działaniu programu.

- Przycisk Menu**
- Pracęk Menu służy do ustawiania różnych programów. Za każdym razem, gdy zostanie wciśnięty (programy Menu tworzą cykl sygnał dźwiękowy), pojawia się inny program. Wcisnąj przycisk w sposób nieciągły – 19 programów będzie cyklicznie odtwarzane się na wyświetlaczu LCD. Wybierz żądany program. Funkcje 1-9 programów zostaną wyświetlone ponownie.

*Program 1: Podstawy*  
Do wypięku chlebow białych i mieszanych, składających się głównie z mąki pszennej lub żytniej. Chleb charakteryzuje się zwartą konsystencją. Stopień zamienienia chleba mozeż ustawić za pomocą przycisku **Color** (KOLOR).

*Program 2: Francuski*  
Do wypięku lekkiego chleba z oczyszczoną mąką. Zwykłe chleb jest puszysty i ma chrupiącą skórkę. Jest to program nieodpowiedni do wypięku chleba z zawartością mąki, mągarynu lub mleka.

*Program 3: Słodki*  
Do wypiękania chleba z dodatkami takimi, jak soki owocowe, wiórki kokosowe, rodzynki, suszone owoce, czekolada lub dodatki cukru. Ze względu na wydłużenie fazy wyrastania, chleb będzie lekki i puszysty.

*Program 4: Super syty*

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

*Program 5: Szybki*

Wyrabianie, wyrastanie i wpiekanie trwa krócej niż w programie Podstawowym, ale dłużej niż w Super sytnym. Wnetrze chleba jest bardziej zwarte.

*Program 6: Ciasto słodkie*

Wyrabianie, wyrastanie i wpiekanie, ale wyrastanie odbywa się z zastosowaniem szybko oczyszczanej lub proszku do pieczenia. W tym programie składniki są mieszane, a następnie wpiekane przez ustawiony czas.

*Program 7: Deser*

Przygotowanie ciasta drożdżowego, które wymagają tylko jednego cyklu wyrabiania i wyrastania.

*Program 8: Chleb ryżowy*

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

*Program 9: Chleb kukurydzy*

Mieszta kukurydź z mąką do wypięku chleba.

*Program 10: Czarna żył*

Do wypięku chleba z mąki bezglutenowej i mieszanek. Mąki bezglutenowe potrzebują więcej czasu na mieszanie i pieczenie i mają inne właściwości wyrastania.

*Program 11: Kaszka*

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

*Program 12: Ryż kleisty*

Wyrabianie i podgrzewanie w celu uzyskania kuli kleistego ryżu

*Program 13: Mięks*

Dokładne mieszanie mąki z płynem

*Program 14: Ciasto*

Przygotowanie ciasta drożdżowego na buleczki, 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 dżemów ze świeżych owoców i marmolady z pomarańczy. Nie zwiększaj ilości i nie pozwalaj, aby masa przelała się do komory pieczenia.

*Program 19: Pieczenie*

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

**Przycisk Color**

Za pomocą tego przycisku mozeż ustawić jasny, średni lub ciemny kolor skórk.

**Przycisk Waga**

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

**Przycisk w górę/w dół**

Jeśli chcesz, aby urządzenie nie rozpoczynał pracy od razu, mozeż użyć tego przycisku, aby ustawić czas odroczenia.

Musisz sam określić, jak długo potrawa, zanim chleb będzie gotowy. Uwaga: Czas opóźnienia powinien obejmować czas wypiękania danego programu.

Wszystkie programy należy wybić programem i stopień zamienienia, a następnie użyć przycisków w górę/w dół, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas opóźnienia w skokach o 10 minut. Maksymalne opóźnienie to 15 godzin.

Przykład: Jest godzina 20:30, a ty chcesz aby chleb był gotowy na następny dzień o godz 7:00, czyli za 10 godzin i 30 minut. Wybierz menu, kolor i wielkość bochenka, a następnie nacisnij przycisk „w górę” lub „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, krogła oraz rozpocznie się odliczanie pozostałego czasu. Świeżo wycięzony chleb będzie gotowy o 7:00, a jeśli nie chcesz wycinać go od razu, uruchomi się godzina programu utrzymania temperatury.

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

**Utrzymanie temperatury**

Chleb może automatycznie utrzymywać temperaturę przez godzinę po upieczeniu. W trybie utrzymania temperatury, jeżeli chleb wyjęt, wylicz program zwiększyć przycisk **START/STOP**.

**Pamięć**

- Jeśli podczas wypiękania chleba zasilanie zostało na krótko odcięte, proces zacznie być kontynuowany później w tym samym trybie i stopniu zamienienia, a następnie użyć przycisków w górę/w dół, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas opóźnienia w skokach o 10 minut. Maksymalne opóźnienie to 15 godzin.

Przykład: Jest godzina 20:30, a ty chcesz aby chleb był gotowy na następny dzień o godz 7:00, czyli za 10 godzin i 30 minut. Wybierz menu, kolor i wielkość bochenka, a następnie nacisnij przycisk „w górę” lub „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, krogła oraz rozpocznie się odliczanie pozostałego czasu. Świeżo wycięzony chleb będzie gotowy o 7:00, a jeśli nie chcesz wycinać go od razu, uruchomi się godzina programu utrzymania temperatury.

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

**Srodowisko**

Automat może dobrze działać w szerokim zakresie temperatur, lecz może 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 zaczekaaj, aż maszyna ostygnie – 10 do 20 minut.

Jeśli po wciśnięciu przycisku **START/STOP** na wyświetlaczu pojawi się komunikat „E00” oznacza to, że czujnik temperatury jest odłączony. Wymaga kontaktu uprawnionego specjalisty.

Jeśli po naciśnięciu przycisku na wyświetlaczu pojawi się komunikat „L1” oznacza to, że temperatura wewnątrz jest zbyt niskia. Przeniesienie urządzenia w ciepłe miejsce i włącz je tam.

**JAK UMYCIAĆ CHLEB**

Umyć kromkę do chleba na mięczu, a następnie obrócić ją w prawo, aż do zatrzaśnięcia we właściwym położeniu. Zamocuj kromkę do wyrabiania ciasta w formie chleba przyciskiem **START/STOP**. Jeśli chcesz uzyskać kromkę końcówki termoodporną margaryną przed włożeniem jej do ciasta, aby zapobiec przyklejeniu się ciasta, co udzielniałyby końcówki z chleba.

padella del pane e gli ingredienti secchi in cima. Durante la miscelazione iniziale del pane veloce, gli ingredienti secchi potrebbero raccogliersi agli angoli della padella e potrebbe essere necessario aiutare la miscelazione della macchina onde evitare grumi nella farina. In questo caso utilizzare una spatola di gomma.

Uwaga: Ilość mąki i środków spożywczych jest podana w proporcjach.

Palcem zrób małe zagłębienie w mące, 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 **KOLOR**, aby wybrać żądany kolor.

Wcisnąj przycisk **KOLOR**, aby wybrać żądany kolor.

Wcisnąj przycisk **ROZMIAR BOCHENKA**, aby wybrać żądany rozmiar.

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

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

Podczas wypięku chleba z dodatkowymi składnikami, emitowane będą dźwięki. Mają na celu przypomnieie o dodawaniu składników. Chwytaj pokrętkę i dodaj składniki. Podczas wypięku chleba z otworu w pokrywie może wydostawać się para. Jest to zjawisko normalne.

Po zakończeniu procesu rozlegnie się dziesięć sygnałów dźwiękowych. Wcisnąj przycisk **START/STOP** przez około trzy sekundy, aby zatrzymać proces i wyjąć chleb. Ono może być używane również, kuchennych przekręc formę w lewo i wyjmij ją.

Przetworza: Forma oraz chleb mogą być bardzo gorące! Zawsze obróć się z nimi ostrożnie.

Przed wycięciem chleba ostudź go, aż forma ostygnie. Następnie użyj nierzawicznej łopaty, aby delikatnie odciągnąć boki chleba od formy.

Przed wycięciem chleba ostudź go, aż forma ostygnie. Następnie użyj nierzawicznej łopaty, aż chleb wypadnie.

Chleb powinien stygnąć przez około 20 minut zanim pokrętkę uruchomisz. Zalecamy pokrojenie chleba nożem elektrycznym lub nożem z zębami, a nie zwykłym nożem kuchennym, aby chleb się nie odkształcił.

Jeśli nie znajdujesz się w tym samym pomieszczeniu lub nie wciśnięłaś przycisk **START/STOP** po zakończeniu pieczenia, chleb będzie utrzymywany w ciepłej atmosferze przez godzinę, a po upływie tego czasu rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy.

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

Uwaga: Przed pokrojeniem bochenka użyj haka do wycięcia kromki do wyrabiania ciasta spod spodu.

Ważne jest, wyciągnąć, 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 wpoziomo mieszanie w wyrabianiu ciasta, aby uniknąć grudek mąki w chlebie. Użyj do tego gumowej łopaty.

#### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

Forma do chleba wymytać w formie chleba, ale nie używaj mydła, a następnie podniegnąć za rączkę.

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

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

Końcówka do wyrabiania ciasta: Jeśli wycięcie 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 myć w ciepłej wodzie.

Obudowa: 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 do wypięku chleba zostanie schowany upewnij się, że całkowicie ostygł, jest czysty i suchy, a pokrywa 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](http://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, instrukcji użytkowania i opakowaniu zwraca uwagę na ważne kwestie. Materiały zastosowane w tym urządzeniu mogą być poddane odzyskowi. Poprzez odzysk zastosowany w urządzeniach gospodarko domowych, użytkownik zmniejsza wpływ na 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](http://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
- Prima dell'utilizzo verificare che la tensione della presa di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta del valore nominale.
- Non usare l'apparecchio con il cavo o la spina danneggiata o dopo aver riscontrato malfunzionamenti o qualsiasi altro

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.
- Scolleghare 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 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

• Non utilizzare 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.

•

#### POPIS SOUČÁSTI

- Válo
- Tlačítko menu
- Tlačítko hmotnosti
- Tlačítko nahoru/dolu
- Tlačítko barvy
- Tlačítko Start/Stop
- Hnětač
- Pečící nádoba na chléb
- Ovládací panel
- Odměrná nádobka
- Odměrná lžička
- Háček

#### PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Spotřebič může při prvím zapnutí lehce kouřit a vydávat charakteristický zápach. To je normální a brzo to přestane. Ujistěte se, že spotřebič má dostatečnou ventiláciu.
- Vybalte spotřebič a skontrolujte, že obsahuje všetky součásti a je neponožený.
- Všetchny součásti vyčistěte, jak je popsáno v části „ČISTĚNÍ A UDRŽBA“.
- Nastavte pečárku do režimu pečeni a nechte prázdnu pečárku pěci asi 10 minut. Pak ji nechte vychladnout a znovu vyčistěte všechny samostatné součásti.
- Všetchny součásti pečlivě vysušte, znovu je sestavte. Spotřebič je připraven k použití.

#### POUŽITÍ

##### Tlačítko Start/Stop

- Tlačítko se používá pro spuštění a zastavení vybraného programu pečeni.
- 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 približne po dobu 3 sekund, pak uslyšíte pípnutí. To znamená, že program byl vypnut. Tato funkcia pomôže zabrániť, aby pri príbehu programu neumyšľané prerušen.

##### Tlačítko Menu

- Tlačítko MENU se používá pro nastavení různých programů. Po každom stisknutí tohoto tlačítka (doprovázeném krátkým pípnutím) se změní program. Přenusuňvaným stisknutím projдете 19 menu, které se ukáží na LCD displeji. Zvolte požadovaný program. Funkcie 19 menu budú úplne vysvetľeny.

##### Program 1: Základní

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

##### Program 2: Francouzský

Pro lehké chleby z hladké mouky. Chléb je obvykle nadýchaný a má křupavou kůrku. Nehodí se pro chleby obsahující máslo, margarín, nebo mléko.

##### Program 3: Sladký

Pro chleby, do kterých se přidávají například ovocné šťavy, nastrouhaný kokos, rozinky, sušené ovoce, čokoláda, nebo cukr. Diky dělsimu kynuti je chléb lehký a provzdušněný.

##### Program 4: Ultrarychlý

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

##### Program 5: Rychlý

Hnětením, kynutí i pečeni 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 pečeni. Při kynutí je však přidána jedlá sosa nebo prášek do pečiva. Při tomto programu jsou smíchány ingredience. a pak se nastavení interval pečeni.

##### Program 7: Dezert

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

##### Program 8: Rýžový chléb

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

##### Program 9: Kukuřičný chléb

Pro pečeni se použije směs mouky a kukuřice.

##### Program 10: Černá rýže

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

##### Program 11: Ovesná kása

Hnětením a dusením se vytvoří hrubá obilná kása. Například pro výrobu čínské káse babao.

##### Program 12: Lepková rýže

Hnětením a peččením se vytvářejí lepkavé rýžové koule

##### Program 13: Směs

Důkladně promíchání mouky a tekutin

##### Program 14: Těsto

Pro přípravu kynutého těsta na buchty, pizzy, nebo plátýnek. Tento program neobsahuje pečeni.

##### Program 15: Hnětení

Užívateľ môže nastaviť čas hnětení

##### Program 16: Rýžové víno

Připrava lepkvé rýže droždí na výrobu rýžového vína.

##### Program 17: Jogurt

Promíchání mléka a bakterií mléčného kvašení pro výrobu jogurtu.

##### Program 18: Džem

Vaření džemu a marmelád z čerstvého ovoce, například ze sevillských pomerančů. Nepřekračujte doporučené množství, jinak dojde při vaření k přetecení z nádoby do pokali komory.

##### Program 19: Pečení

Pro doplnění příliš světlých, nebo nedostatečně propečených chlebů. Tento program neobsahuje hnětení ani kynutí.

##### Tlačítko barvy

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

##### Tlačítko hmotnosti

- Zvolte hmotnost. Stisknete tlačítko hmotnosti pro volbu požadované hrubé hmotnosti, doporučení viz značka dolů.

##### Tlačítko nahoru/dolu

- Jestliže nechcete, aby spotřebič začal pracovat hned, můžete použít toto tlačítko pro nastavení časové prodlevy.
- Stisknutím těchto tlačítek můžete rozhodnout, za jak dlouho bude chléb hotov. Upozorňujeme, že časová prodleva by měla zahrnovat čas pečeni daného programu.
- Nedříve je třeba zvolit program a míru zhrubnutí, poté stisknutím tlačítka nahoru nebo dolů prodlužujete nebo zkracujete 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 stisknete tlačítko nahoru nebo dolů, abyste čas prodlužovali, dokud se na LCD neobjeví 10:30. Poté stisknete tlačítko START/STOP, abyste tento odložený program aktivovali, a indikátor se rozsvítí. Uvidíte blikající tečku a na LCD se bude odpočítávat zbývající čas. Čerstvý chléb budete mít v 7:30 ráno. Pokud jej nebudete chtít hned vyzrát, spustí se 1 hodina ohřevu.

Poznámka: Pro pečeni s časovou prodlevou nepoužívejte ingredience, které se snadno kazí jako vejce, čerstvé mléko, ovoce, cibulá atd.

##### Ohřev

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

##### Paměť

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

##### Prostředí

- Přístroj bude dobře pracovat při různých teplotách, ale velikost bochníku při pečeni 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 přístroj vychladnout po dobu 10 až 20 minu.
- 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

- Umístěte pečící nádoba na místo, pak ji otočte po směru hodinových ručiček, dokud nezapadne do správné polohy. Upevněte hnětačí lopatku na hnací hřídeli. Před uvedením hnětačí lopatky se doporučuje vyplnit otvor margarínem odolným proti zahřátí, aby se zabránilo uplívání těsta na hnětačí lopatku. Usmáňte to také vnitřní hnětačí lopatky z chleba.
- Do pečící nádoby vložte přísady. Postupujte v pořadí uvedeném v receptu. Voda nebo kapalná složka by se měla obvykle vložit 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 ni vložte kvasnice, zajistěte, aby kvasnice nepřišly do kontaktu s kapalinou nebo sůl.

- Víko jemně zavřete a napíječí kabel zasuněte do zásuvky na stěně.
- Tiskněte 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 ingredience) použijte za provozu pípnutí. Te vás upozorní na přidání přísad. Otevřete víko a přidejte přísady. Je možné, že otvorem ve víku bude výhled unikat pára. To je normální.
- Jakmile je proces hotov, uslyšíte deset pípnutí. Tlačítko START/STOP můžete stisknout približně po dobu 3 sekund, abyste proces zastavili a chléb vyznuli. Otevřete víko a při použití chřapote otočte pečící nádobu proti směru hodinových ručiček a pečící nádobu vyzměte.

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

- Před vyzjmutím chleba ponechte pečící nádobu vychladnout. Poté použijte špatličku s neuplívajícího materiálu na jemné uvolnění okrajů chleba od pečící nádoby.
- Otočte pečící nádobu dnem vzhůru na drátěnou mřížku nebo čistý kuchyňský povrch a jemně zatlačte, dokud chléb nevypadne.
- Před nakrájením ponech chléb asi 20 minut vychladnout. Doporučuje se chléb krájet elektrickým kráječem nebo vroubkovaným kráječem, raději ne 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, vystráňte elektrický kabel z zásuvky.

Poznámka: Před nakrájením bochníku použijte háček na odstránění hnětačí lopatky schované v dolní části bochníku. Bochník je horký, nikdy nepoužívejte ruku na odstránění hnětačí 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 veskeré kapaliny na dno pečící nádoby, suché přísady nahoru. Při počátečním míchání těsta na rychlé chleby se mohou suché přísady nahromadit v rozích pečící nádoby a může být nutné pomoci, aby přístroj směl smíchat, aby se zabránilo tvorbě hrudek mouky. Pokud k tomu dojde, použijte prýžkovou špatličku.

#### ČISTĚNÍ A UDRŽBA

- Před čištením odpojte přístroj ze zásuvky a ponechte jej vychladnout.
- Pečící nádoba na chléb: vyměňte nádobu otčením proti směru hodinových ručiček, pak zatáhněm za držák, otevřte uvnitř i vně pečící nádoby pomocí vlnitého hádčku. Nepoužívejte ostře nebo abrazivní přípravky, abyste chránili neprůplňavý povlak nádoby. Před instalací musí být pečící nádoba úplně vysušená.

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

- Hnětačí lopatka: Pokud je obtížné vyznout hnětačí lopatku z chleba, použijte háček. Lopatku pečlivě oteřte

vlnkým bavlněným hadříkem. Pečící nádoba na chléb i hnětačí lopatku lze bezpečně mýt v mytce nádobi.

- Kyrt: jemně očteť vnější povrch krytu vlnkým hadříkem. K čištění nepoužívejte žádné abrazivní přípravky, protože by to poškodilo vysoký lesk povrchu. Kyrt nikdy nepoužívejte při čištění do vody.
- Poznámka: Při čištění se doporučuje kryt nerozebírat.
- Před uskladněním 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 použitý v souladu s návodem a k účelu, ke kterému je určen. Navíc je třeba předčítat originální dočádko 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 sborné 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. Recyklaci použitých domácích 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:

- Prečítajte 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 prehládnutie, opravu alebo elektrické či mechanické nastavenie.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Použite ruky alebo gombíky.
- Na ochranu pred elektrickým šokom neponárajte kábel, zástrčky alebo kryt 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 ohladom 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 pečeni.
- Nikdy zariadenie nezapínajte bez správne umiestnených ingrediencií, ktorými je naplnený pekáč na chleba.
- Nikdy neudierajte do pekáča alebo vrchu alebo okraja, aby ste panvicu odstránili, môže to poškodiť pekáč 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 použítia, ako sú:
  - Oblasť pre kuchyňský personál v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediaci;
  - o Farmárske domy;
  - o Klienťi v hoteloch, motoloch a iných obytných typoch prostredia;
  - o Prostedtia typu bed and breakfast.
- Zariadenie nie je určené na prevádzkovanie prostredníctvom externého časováča alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Nepoužívajte vonku.
- Tieto pokyny si uschovajte

- Toto zariadenie bolo vybavené s uzemnenou zástrčkou. Prosím, zabezpečte, aby bola zásuvka v stene dobre uzemnená.
- Oblasť pre kuchyňský personál v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediaci;
- o Farmárske domy;
- o Klienťi v hoteloch, motoloch a iných obytných typoch prostredia;
- o Prostedtia typu bed and breakfast.

- Zariadenie nie je určené na prevádzkovanie prostredníctvom externého časováča alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Nepoužívajte vonku.
- Tieto pokyny si uschovajte

#### POPIS ČASTÍ

- Poklop
- Tlačítko menu
- Tlačítko hmotnosti
- Tlačítko hore a dolu
- Tlačítko farby
- Tlačítko spustenia/zastavenia
- Miešič
- Pečiací chleba
- Ovládací panel
- Odmerná
- Odmerná lžička
- Hák

#### PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Zariadenie môže vydávať trochu dymu a charakteristický zápach, keď ho prvý krát zapnete. Toto je normálne a časťou to prestane. Zabezpečte, aby malo zariadenie dostatočné vetranie.
- Zariadenie vyberte a skontrolujte, či sú všetky časti a príslušenstvo kompletné a bez poškodenia.
- Vyčistite všetky časti podľa časti "ČISTENIE A UDRŽBA".
- Nastavte pečárku chleba do režimu pečeni a nechte prázdnu pečárku pěci asi 10 minút. Potom ju nechte vychladnúť a znovu vyčistite všetky oddelené časti.
- Všetchny časti poriadne vysušte a namontujte ich; zariadenie je pripravené na použitie.

#### POUŽITIE

##### Tlačítko spusti/zastaviť

- Tlačítko sa používa pre spúsenie a zastavenie zvoleného programu pečeni.
- Pre spúsenie programu stlačte jednorázne tlačidlo SPUSTIT/ZASTAVIT. Ove sa krátko pípnutie, rozsvieti sa indikátor a dva body na časovom displeji začnú blikat a program sa spustí. Po začatí programu je peakované každé ďalšie tlačidlo okrem tlačidla SPUSTIT/ZASTAVIT.
- Pre zastavenie programu stlačte tlačidlo SPUSTIT/ZASTAVIT na pribl. 3 sekundy, potom sa ozeví pípnutie, to znamená, že program je vypnutý. Táto funkcia pomôže zabrániť akémukoľvek neumyšľanému prerušeniu prevádzky programu.

##### Tlačítko menu

- Tlačidlo MENU sa používa pre nastavenie odlišných programov. Zakaždým po stlačení (sprevádza ho krátke pípnutie) sa program bude odlišovať. Stlačte tlačidlo neovšne, na LCD displeji sa ukáže cyklované 19 menu. Zvoľte si váš želany program.

##### Program 1: Základný

Pre biele a zmiešané chleby prevážne pozostávajú z pšeničnej múky alebo ražnej múky. Chléb má kompaktnú konzistenciu. Pomocí tlačítka COLOR(FARBNA) môžete upraviť hneďosť chleba.

##### Program 2: Francúzsky

Pre ľahké chleby vyrobené z jemnej múky. Normálne je chléb nadýchaný a má chrumkavú kôru. Nie je to vhodné pre recepty na pečenie, kde sa vyžaduje maslo, margarín alebo mlieko.

##### Program pečenia 3: Sladký

Pre chleby s ingredienciami ako sú ovocné šťavy, strúhaný kokos, hrozienka, sušené ovocie, čokoláda alebo prídavný cukor. Kynutí dlhšej fáze kysnutia bude chléb ľahký a vzdušný.

##### 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. Vnútorná 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 uvořnenú rýžu s múkou v pomere 1:1 pre upečenie chleba.

##### Program 9: Filová rýža

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

##### Program 11: Kása

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

##### Program 12: Lepková rýža

Miesenie a zohrievanie pre urobenie gluténovej rýžovej gule

##### Program 13: Mix

Miešajte, aby sa múka a tekutiny riadne zmiešali

##### Program 14: Těsto

Pre prípravu kvasivkového cesta pre žemle, pizzu alebo plátkeny. V tomto programe nie je žiadne miesenie a dusenie.

##### Program 15: Miešič

Užívateľ môže nastaviť čas miesenia

##### Program 16: Rýžové víno

Připrava s gluténovou rýžou a liehovarý slád 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 sevillských pomerančov. Nezvyšujte množstvo, alebo nechajte, aby recept prišlypo do komory na pečenie.

##### Program 19: Piecť

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

#### Tlačidlo farby