PRINCESS®

Хлебопечь PRINCESS 152007

Инструкции по технике безопасности

Перед использованием электрического прибора соблюдайте всегда следующие основные меры предосторожности:

• Прочитайте все инструкции

• Перед использованием убедитесь, что напряжение настенной розетки соответствует указанному на паспортной табличке.

• Не используйте прибор с поврежденным шнуром и не подключайте его после неисправности, если он упали или поврежден любым способом. Вернуть прибор производителю или в ближайший авторизованный сервисный агент для проверки, ремонта, электрической или механической регулировки.

• Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки или рукояти.

• Для защиты от поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку, и корпус в воду или другую жидкость.

• Отключайте устройство от розетки, когда оно не используется, перед переносом или снятием деталей и перед чисткой.

• Не допускайте, чтобы шнур свисал с края стола.

• Использование аксессуара не рекомендованного производителем прибора может привести к травмам.

• Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способности или отсутствие опыта и знаний, только в случае, если они находятся под присмотром или им были даны инструкции относительно использования прибора лицом, ответственным за их безопасность.

• Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором.

• Не ставьте устройство на или рядом с горячей газовой или электрической плитой, или внутрь духовки.

• Особую осторожность следует уделять при помещении внутрь прибора горячего масла или других горячих жидкостей.

• Не прикасайтесь к движущимся или вращающимся частям машины при выпечке.

• Никогда не включайте прибор без надлежащего размещения ингредиентов для хлеба.

• Никогда не бейте по чаше сверху или по краям, чтобы снять ее, это может ее повредить.

• Металлическая фольга или другие подобные материалы не должны быть вставлены в хлеб - это может привести к пожару или короткому замыканию.

• Никогда не накрывайте хлебопечку полотенцем или любым другим материалом, тепло и пар должны свободно выходить. Может возникнуть пожар, если она накрыта или вступает в контакт с горючим материалом.

• Поверните регулятор в положение OFF, затем выньте вилку из розетки.

• Не пользуйтесь прибором не по назначению.

• Этот прибор укомплектован вилкой с заземлением. Пожалуйста, убедитесь, что розетка в вашем доме хорошо заземлена.

• Этот прибор предназначен для использования в быту и подобных местах, таких как:

Персонал кухонных зон в магазинах, офисах и других рабочих помещениях; фермерские дома; Для клиентов в отелях, мотелях и других помещениях жилого типа;

• Прибор не предназначен для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

• Не используйте устройство на открытом воздухе.

• Сохраните эти инструкции

ОПИСАНИЕ ЧАСТЕЙ

1. Крышка

2. Кнопка меню

3. Кнопка веса

4. Кнопки вверх и вниз

5. Кнопка выбора цвета

6. Кнопка Старт / Стоп

7. Тестомес

8. Форма для выпечки хлеба

9. Панель управления

10. Мерный стакан

11. Мерная ложка

12. Крюк

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

• При первом включении прибор может издавать немного дыма и характерный запах.

Это нормально и скоро прекратится. Убедитесь, что прибор имеет достаточную вентиляцию.

• Распакуйте прибор и проверьте, все ли детали и аксессуары укомплектованы и не имеют повреждений.

• Очистите все детали в соответствии с разделом «ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ».

• Установите хлебопечку в режим выпекания и выпекайте пустой около 10 минут. Затем дайте ей остыть и очистите все отсоединенные части снова.

• Тщательно высушите все детали и соберите их, прибор готов к работе.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Кнопка Старт / Стоп

• Кнопка используется для запуска и остановки выбранной программы выпечки.

• Чтобы запустить программу, нажмите кнопку START / STOP один раз. Раздастся короткий звуковой сигнал, индикатор загорится, и на дисплее начнут мигать две точки, программа запускается. Любая другая кнопка деактивируется, кроме кнопки START / STOP после начала программы.

• Чтобы остановить программу, нажмите кнопку START / STOP и удерживайте ее нажатой ок. 3 секунды, затем раздастся звуковой сигнал, это означает, что программа была выключена. Эта функция поможет предотвратить любые непреднамеренные нарушение работы программы.

Кнопка меню

• Кнопка MENU используется для установки различных программ. Каждый раз, когда она нажата (сопровождается коротким звуковым сигналом) программа будет меняться. Нажимайте кнопку с перерывами, 19 программ меню будут циклически отображаться на ЖК-дисплее. Выберите желаемую программу. Функции меню будут объяснены ниже.

Программа 1: **Базовая**

Для белого и смешанного хлеба в основном состоящего из пшеничной или ржаной муки. Хлеб имеет компактную консистенцию. Вы можете настроить цвет хлеба, нажимая кнопку ЦВЕТ.

Программа 2: **Французский хлеб**

Для легких хлебов из муки высшего сорта. Обычно хлеб получается пушистым и имеет хрустящую корочку. Это не подходит для выпечки рецептов, требующих масла, маргарина или молока.

Программа 3: **Сладкий хлеб**

Для хлеба с добавками, таких как фруктовые соки, тертый кокос, изюм, сухофрукты, шоколад или сахар.

Благодаря более длительной фазе подъема хлеб будет легким и воздушным.

Программа 4: **Сверхбыстрая**

Замешивание, подъем и выпечка очень быстрые. Но испеченный хлеб является самым грубым среди всех хлебных программ.

Программа 5: **Быстрая**

Время замеса, подъема и выпечки короче, чем у обычного хлеба, но дольше, чем у сверхбыстрого хлеба. Хлеб получается более плотным.

Программа 6: **Торт**

Замешивание, подъем и выпечка с содой или разрыхлителем. Эта настройка будет смешивать ингредиенты затем выпекать в течение заданного времени.

Программа 7: **Десерт**

Для выпечки десертов, которые требуют только одного замешивания и одного подъема.

Программа 8: **Рисовый хлеб**

Смешайте приготовленный рис с мукой 1: 1, чтобы приготовить хлеб.

Программа 9: **Кукурузный хлеб**

Смешайте кукурузу с мукой, чтобы сделать хлеб.

Программа 10: **Фиолетовый рис**

Для хлеба из муки без глютена и пекарских смесей. Безглютеновая мука требует больше времени для усвоения жидкости и имеет иные восходящие свойства.

Программа 11: **Каша**

Замешивание и тушение для получения грубых каш грубого помола, например, китайская каша Бабао.

Программа 12: **Липкий рис**

Перемешивание и нагревание, чтобы сделать клейкий рисовый шарик

Программа 13: **Микс**

Замес, чтобы мука и жидкости тщательно перемешались

Программа 14: **Тесто**

Для приготовления дрожжевого теста для булочек, пиццы или косичек. В этой программе нет выпечки.

Программа 15: **Замес**

Пользователь может установить время замешивания

Программа 16: **Рисовое вино**

Готовка клейкого риса и дрожжей для того, чтобы сварить рисовое вино.

Программа 17: **Йогурт**

Для смешивания молочных и молочнокислых бактерий, чтобы сделать йогурт.

Программа 18: **Варенье**

Для приготовления варенья из свежих фруктов и мармелада из севильских апельсинов. Не увеличивайте количество и не позволяйте рецепту перекипеть в чаше.

Программа 19: **Выпечка**

Для дополнительной выпечки хлеба, который слишком легкий или не выпеченный. В этой программе нет замешивания и подъема.

Кнопка выбора цвета

• С помощью этой кнопки вы можете выбрать светлый, средний или темный цвет для корочки вашего хлеба.

Кнопка веса

• Выберите вес. Нажмите кнопку веса, чтобы выбрать желаемый вес хлеба.

Кнопка вверх и вниз

• Если вы хотите, чтобы прибор не начал работать сразу, вы можете использовать эту кнопку, чтобы установить задержку включения.

• Вы должны решить, сколько пройдет времени, прежде чем ваш хлеб будет готов, нажимая эти кнопки. Пожалуйста обратите внимание, что время задержки должно включать время программы выпечки.

• Сначала необходимо выбрать программу и цвет корочки, затем нажать кнопку «вверх» или «вниз» для увеличения или уменьшения времени задержки с шагом 10 минут. Максимальная задержка 15 ч.

• Пример: сейчас 8:30 вечера, Вы хотите, чтобы ваш хлеб был готов на следующее утро в 7 часов, то есть через 10 часов 30 минут. Выберите ваше меню, цвет, размер буханки, затем нажмите кнопки вверх или вниз, чтобы значение времени 10:30 появилось на ЖК-дисплее. Затем

нажмите кнопку START / STOP, чтобы активировать эту программу задержки, индикатор загорится. Вы можете увидеть мигающую точку, и на ЖК-дисплее начнется обратный отсчет оставшегося время. Вы получите свежий хлеб в 7:00 утра, если вы не хотите сразу вынимать хлеб, включится режим поддержки тепла на 1 час.

Примечание: для выпечки с задержкой по времени не используйте легко скоропортящиеся ингредиенты, такие как яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т. д.

Поддержка тепла

• Хлеб можно автоматически держать в тепле в течение 1 часа после выпечки. Во время поддержки тепла, если хотите вынуть хлеб, выключите программу, нажав кнопку START / STOP.

Память

• Если электропитание было прервано во время приготовления хлеба, процесс приготовления выпечки хлеба будет продолжен автоматически в течение 10 минут, даже без нажатия кнопки START / STOP.

Если время прерывания программы превышает 10 минут, память не может быть сохранена и Вы должны удалить ингредиенты из формы для выпечки хлеба и снова положить их туда, когда программа будет снова запущена. Но если тесто не вошло в фазу подъема при отключении питания, Вы можете нажать START / STOP сразу, чтобы продолжить программу с самого начала.

Окружающая обстановка

• Устройство может хорошо работать в широком диапазоне температур, но возможна разница в размере готовой буханки хлеба между приготовлением в очень теплой и очень холодной комнатах. Мы предлагаем, чтобы комнатная температура была в диапазоне от 15 °C до 34 °C.

Предупреждающий дисплей

• Если после нажатия кнопки START / STOP на дисплее отображается «HHH», это значит, что температура внутри слишком высокая. Программа должна быть остановлена. Откройте крышку и дайте прибору остыть в течение 10-20 минут.

• Если на дисплее отображается «EE0» после нажатия кнопки START / STOP, это значит, что датчик температуры отключен, пожалуйста, проверьте его в уполномоченным сервисном центре.

• Если на дисплее после нажатия кнопки START / STOP отображается «L: LL», это значит, что температура в помещении слишком низкая. Переместите хлебопечку в теплое место и можете затем ей пользоваться.

КАК ПЕЧЬ ХЛЕБ

• Установите чашу для выпечки на место, а затем поверните ее по часовой стрелке до щелчка, чтобы зафиксировать ее в правильном положении. Установите тестомес на ведущий вал. Рекомендуется предварительно смазать отверстие в тестомесе термостойким маргарином перед его установкой, чтобы он не прилипал к тесту, это также поможет тестомес легко снять с хлеба.

• Поместите ингредиенты в форму для выпечки хлеба. Пожалуйста, соблюдайте порядок, указанный в рецепте. Обычно сначала следует поместить воду или другую жидкость, затем добавить сахар, соль и муку, всегда добавляйте дрожжи или разрыхлитель в последнюю очередь.

Примечание: количество муки и разрыхлителя, которые можно использовать, указано в рецепте.

• Сделайте небольшое углубление на вершине муки пальцем, добавьте дрожжи в углубление, убедитесь, что они не вступают в контакт с жидкостью или солью.

• Аккуратно закройте крышку и подключите шнур питания к розетке.

• Нажимайте кнопку MENU, пока не будет выбрана нужная программа.

• Нажмите кнопку COLOR, чтобы выбрать желаемый цвет корочки.

• Нажмите кнопку LOAF SIZE, чтобы выбрать нужный размер.

• Установите время задержки, нажимая кнопку вверх или вниз. Этот шаг может быть пропущен, если вы хотите, чтобы хлебопечка начала работать немедленно.

• Нажмите кнопку START / STOP один раз, чтобы начать работу, индикатор загорится.

• Для сигналов во время приготовления.

Эти сигналы для того, чтобы побудить вас добавить ингредиенты. Откройте крышку и добавьте ингредиенты. Возможно, что пар будет выходить через вентиляционное отверстие в крышке во время выпекания. Это нормально.

• После завершения процесса раздастся десять звуковых сигналов. Вы можете нажать кнопку START / STOP в течение около 3 секунд, чтобы остановить процесс и вынуть хлеб. Откройте крышку и, используя рукавицы для духовки, поверните чашу против часовой стрелки и выньте ее.

Внимание: чаша и хлеб могут быть очень горячими! Всегда обращайтесь с осторожностью.

• Прежде чем вынимать хлеб, дайте чаше остыть. Затем, используйя антипригарный шпатель, аккуратно отодвиньте стороны хлеба от стенок чаши.

• Переверните чашу для выпечки на решетку или чистую поверхность для приготовления пищи и осторожно вытряхните хлеб.

• Дайте хлебу остыть в течение 20 минут, а затем нарежьте. Рекомендуется нарезать хлеб электрическим ножом или "ножом-пилочкой", лучше не фруктовым или кухонным ножами, иначе хлеб может быть сильно деформирован.

• Если вы вышли из комнаты или не нажали кнопку START / STOP в конце операции, хлеб будет автоматически поддерживаться в теплом состоянии в течение 1 часа, а когда нагрев закончится, раздастся один звуковой сигнал.

• Если вы не используете или не продолжаете работу с хлебопечкой, отключите шнур питания.

Примечание: перед тем как нарезать буханку, используйте крючок, чтобы вынуть тестомес, если он остался в буханке. Хлеб будет горячим, никогда не пользуйтесь рукой, чтобы вынуть тестомес.

О быстрых хлебах

• Быстрые выпечки делаются из разрыхлителя и пищевой соды, которые активируются влагой и теплом.

Для идеального быстрого хлеба предлагается, чтобы все жидкости были помещены на дно формы для выпечки хлеба; ингредиенты сверху. Во время начального замеса хлеба, сухие ингредиенты могут скапливаться в углах чаши, и для того, чтобы хлебопечка хорошо перемешала смесь для избегания образования комков муки. необходимо будет использование резинового шпателя.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

• Отключите аппарат от электрической розетки и дайте ему остыть перед чисткой.

• Форма для хлеба: вытащите форму для хлеба, повернув ее против часовой стрелки, затем потянув за ручку. Протрите внешнюю сторону чаши влажной салфеткой, не используйте острые или абразивные средства чтобы не повредить антипригарное покрытие. Чаша должна быть полностью высушена перед установкой.

Примечание. Вставьте форму для хлеба и надавите, пока она не будет зафиксирована в правильном положении. Если ее нельзя вставить, отрегулируйте, слегка повернув чашу, чтобы она оказалась в правильном положении, затем поверните ее по часовой стрелке.

• Тестомес: если тестомес трудно извлечь из хлеба, используйте крюк. Также осторожно протрите тестомес влажной хлопковой тканью. Как чашу, так и тестомес можно мыть в посудомоечной машине.

• Корпус: осторожно протрите внешнюю поверхность корпуса влажной тканью. Не используйте абразивные чистящие средства для очистки, так как это повредит полировку поверхности. Никогда не погружайте корпус в воду для уборки.

Примечание. Рекомендуется не снимать крышку для очистки.

• Перед упаковкой хлебопечки на хранение убедитесь, что она полностью остыла, очищена и сухая, крышка закрыта.

ГАРАНТИЯ

• На этот продукт предоставляется гарантия в течение 12 месяцев. Ваша гарантия действительна, если продукт используется в в соответствии с инструкциями и для той цели, для которой он был создан. Кроме того,

должен быть оригинал документа, подтверждающий покупку (счет, чек или квитанция) с указанием даты покупки, наименованием розничного продавца и моделью товара.

• Подробные условия гарантии см. на нашем сервисном веб-сайте: www.princesshome.eu.

РУКОВОДЯЩИЕ ПРИНЦИПЫ ЗАЩИТЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Этот прибор не должен быть помещен в домашний мусор в конце его срока службы, он должен быть сдан в центральную точку для утилизации электрических и электронных бытовых приборов.

Этот символ на приборе, инструкции по эксплуатации и упаковке обращает на это внимание.

Важный момент: Материалы, используемые в этом приборе, могут быть переработаны. При правильной утилизации использованной бытовой техники Вы вносите важный вклад в защиту нашей окружающей среды. Уточните у ваших местных властей информацию относительно точки переработки данных изделий.

СЛУЖБА ПОДДЕРЖКИ

Вы можете найти всю доступную информацию и запасные части на:

www.princesshome.eu