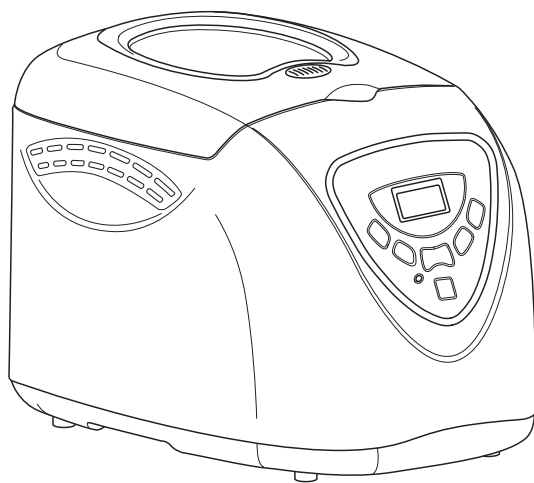
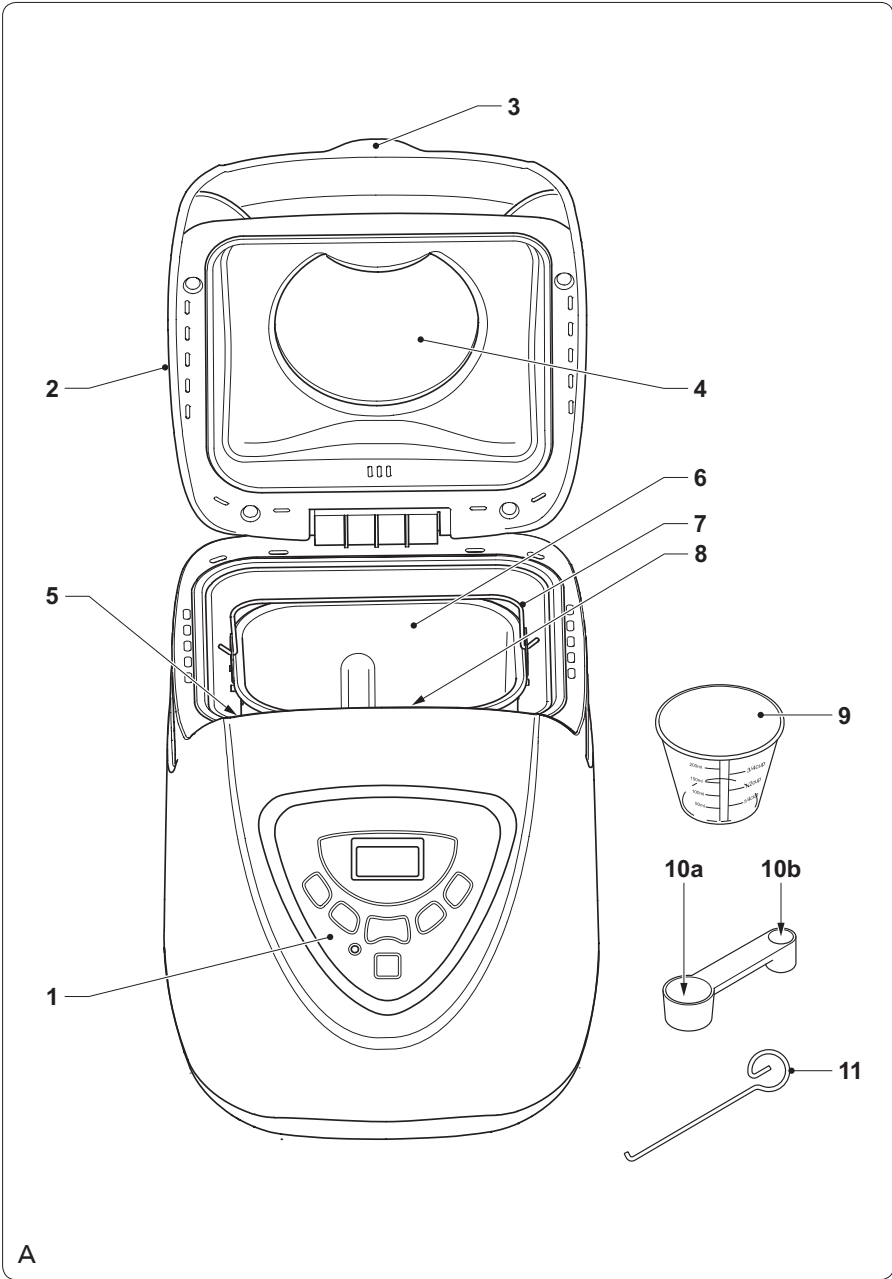
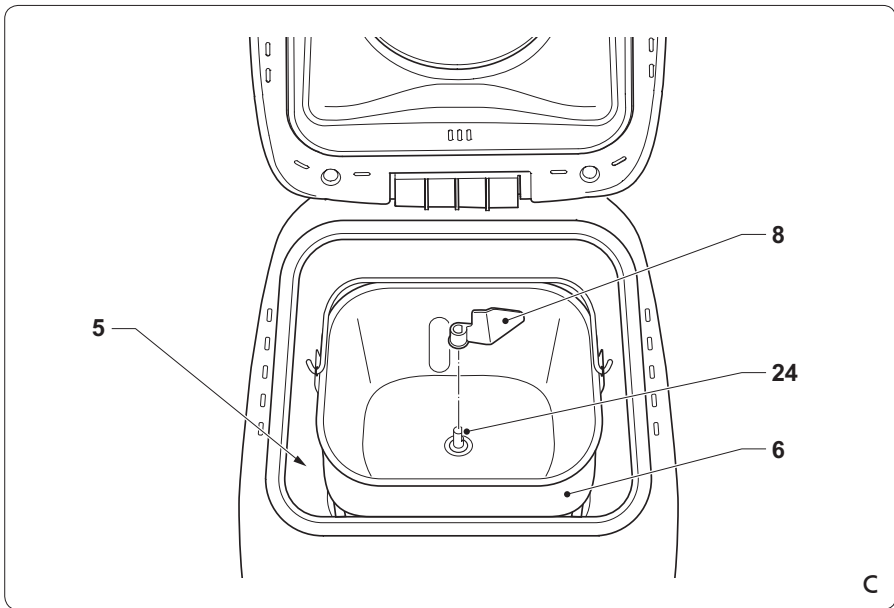
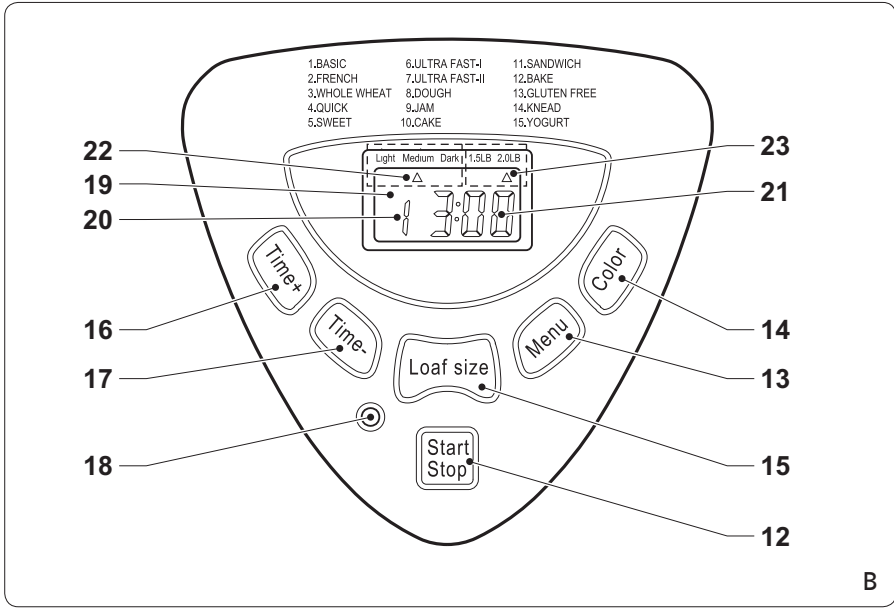


# **PRINCESS®**

Nederlands	4	Svenska	60
English	13	Dansk	69
Français	22	Norsk	78
Deutsch	31	Suomi	86
Español	41	Português	95
Italiano	50	Ελληνικά	105
		عربية	123







## ¡Enhorabuena!

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

## Descripción (fig. A)

La panificadora 152006 Princess se ha diseñado para hacer pan. El aparato es adecuado sólo para uso interior. El aparato es adecuado sólo para uso doméstico.

1. Panel de manejo
2. Tapa
3. Asa de la tapa
4. Ventana
5. Cámara de horneado
6. Recipiente para pan
7. Asa del recipiente para pan
8. Paleta de amasado
9. Vaso medidor
- 10a. Cuchara medidora (1 cucharada)
- 10b. Cuchara medidora (1 cucharadita)
11. Gancho

## Panel de manejo (fig. B)

12. Botón START/STOP
13. Botón MENU
14. Botón COLOR
15. Botón LOAF SIZE
16. Botón TIME +
17. Botón TIME -
18. Indicador de encendido/apagado
19. Visor
20. Indicador de modo de horneado
21. Indicador de tiempo de horneado
22. Indicador de color de tostado
23. Indicador de tamaño de hogaza

## Uso inicial

Preparación:

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

Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:

- Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del aparato para permitir que el calor escape y ofrecer suficiente ventilación.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Inserte el enchufe eléctrico en la toma de pared.
- Ajuste el siguiente modo de horneado: BASIC.
- Inicie el proceso de horneado. El aparato empieza a calentarse.
- Tras 10 minutos, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y deje que el aparato se enfríe completamente.

**Nota:** Si enciende el aparato por primera vez, éste puede desprender un poco de humo y un olor característico durante un breve periodo. Esto es algo normal.

## Uso

### Ajuste del modo de horneado (fig. B)

El modo de horneado puede ajustarse con el botón MENU (13). El indicador del modo de horneado (20) muestra el modo de horneado.

- Consulte la siguiente tabla para ajustar el modo de horneado correcto.
- Pulse repetidamente el botón MENU (13) para ajustar el modo de horneado. El aparato pitará cada vez que pulse el botón.

**Nota:** Si se ha llegado al último ajuste, aún es posible realizar el ajuste. Pulse el botón MENU (13) para regresar al primer ajuste.

Modo de horneado	Nombre	Aplicación
1	BASIC	Panes blancos y mixtos hechos principalmente con harina de trigo o de centeno. El pan tiene una consistencia compacta. Utilice levadura normal para el modo de horneado.
2	FRENCH	Panes ligeros hechos de harina fina. El pan es normalmente esponjoso y tiene una corteza crujiente. El modo de horneado no es adecuado para hornear recetas que requieran mantequilla, margarina o leche.

3	WHOLE WHEAT	Panes pesados con variedades pesadas de harina que requieren una fase más larga de amasado y fermentado. El pan tiene una consistencia compacta.	13	GLUTEN FREE *	La masa sin gluten es normalmente más húmeda que la masa normal. No mezcle ni amase en exceso la masa sin gluten. La masa sin gluten debe fermentar sólo una vez y requiere un tiempo de horneado más largo que la masa normal. Añada ingredientes adicionales a los ingredientes básicos al principio del proceso de horneado.
4	QUICK	El amasado, la fermentación y el horneado del pan se realizan en menos tiempo que utilizando el modo de horneado "BASIC". El pan es normalmente pequeño y tiene una textura densa. Utilice levadura química en vez de levadura de panadería.	14	KNEAD	Amasado, sin fermentación ni horneado.
5	SWEET	Panes con aditivos dulces (azúcar, chocolate, frutas secas o zumos de fruta). El pan tiene una consistencia aireada y una textura ligera.	15	YOGURT	Fermentación, sin amasado ni horneado. Tiempos disponibles: 6 horas ú 8 horas. Pulse el botón TIME + (16) o el botón TIME - (17) para seleccionar el tiempo. Pulse el botón START/ STOP (12) para ajustar el tiempo.
6	ULTRA FAST-I	El amasado, la fermentación y el horneado de una hogaza de pan (1.5LB) en un tiempo más corto. El pan es normalmente más pequeño y basto que al utilizar el modo de horneado "QUICK". Utilice levadura rápida para el modo de horneado.	<p>* Se recomienda una dieta sin gluten para las personas que sufren la enfermedad celiaca (enteropatía por gluten) y alergia al trigo. La dieta sin gluten carece completamente de ingredientes derivados de cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, etc.). La dieta sin gluten también carece completamente de gluten como aditivo alimentario en la forma de agente aromatizante, estabilizante o espesante. Adicionalmente, algunas dietas sin gluten excluyen la avena.</p> <p><b>Ajuste del color de tostado (fig. B)</b> El color de tostado puede ajustarse con el botón COLOR (14). El indicador de color de tostado (22) indica el color de tostado. LIGHT / MEDIUM / DARK.</p> <p><b>Nota:</b> El color de tostado no puede ajustarse con los siguientes modos de horneado: DOUGH / JAM / CAKE / SANDWICH / BAKE / KNEAD / YOGURT.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pulse repetidamente el botón COLOR (14) para ajustar el color de tostado. El aparato pitará cada vez que pulse el botón.</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Si se ha llegado al último ajuste, aún es posible realizar el ajuste. Pulse el botón COLOR (14) para regresar al primer ajuste.</p>		
7	ULTRA FAST-II	El amasado, la fermentación y el horneado de una hogaza de pan (2.0LB) en un tiempo más corto. El pan es normalmente más pequeño y basto que al utilizar el modo de horneado "QUICK". Utilice levadura rápida para el modo de horneado.			
8	DOUGH	Amasado y fermentación, sin horneado. Para hacer panecillos, pizza, pan al vapor, etc.			
9	JAM	Para preparar mermelada y confitura.			
10	CAKE	Amasado, fermentación y horneado de bizcochos. Utilice levadura química en vez de levadura de panadería.			
11	SANDWICH	Amasado, fermentación y horneado de sándwiches. El pan tiene una textura ligera y una corteza fina.			
12	BAKE	Horneado adicional de panes que son demasiado ligeros o no se han horneado lo suficiente, sin amasado ni fermentación.			

## Ajuste del tamaño de hogaza (fig. B)

El tamaño de hogaza puede ajustarse utilizando el botón LOAF SIZE (15). El indicador de tamaño de hogaza (23) muestra el tamaño de hogaza: 1.5LB / 2.0LB.

**Nota:** El tamaño de hogaza sólo puede ajustarse en los siguientes modos de horneado: BASIC / FRENCH / WHOLE WHEAT / SWEET / SANDWICH / GLUTEN FREE.

- Pulse repetidamente el botón LOAF SIZE (15) para ajustar el tamaño de hogaza. El aparato pitará cada vez que pulse el botón.

**Nota:** Si se ha llegado al último ajuste, aún es posible realizar el ajuste. Pulse el botón LOAF SIZE (15) para regresar al primer ajuste.

## Retardo del proceso de horneado (fig. B)

El aparato tiene una función de retardo de puesta en marcha (máx. 13 horas) con la cual es posible programar la hora de inicio del proceso de horneado. El proceso de horneado puede retrasarse con el botón TIME + (16) y el botón TIME - (17). El indicador de tiempo de horneado (21) muestra el tiempo de horneado.

Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:

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

**Nota:** El proceso de horneado sólo puede retrasarse en los siguientes modos de horneado: BASIC / FRENCH / WHOLE WHEAT / QUICK / SWEET / DOUGH / CAKE / SANDWICH / BAKE / GLUTEN FREE.

- Pulse el botón TIME + (16) para aumentar el tiempo en 10 minutos. Mantenga pulsado el botón para acelerar el proceso.
- Pulse el botón TIME - (17) para disminuir el tiempo en 10 minutos. Mantenga pulsado el botón para acelerar el proceso.

### Ejemplo:

- La hora actual es 7:30 p.m.
- La hora de finalización retardada es 8 a.m.
- La diferencia entre la hora de finalización retardada y la hora actual es 12,5 horas.

- Pulse el botón TIME + (16) o el botón TIME - (17) hasta que el indicador de tiempo de horneado (21) muestre "12:30".

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

El botón START/STOP (12) debe utilizarse para poner en marcha y parar el proceso de horneado.

- Si se ha ajustado el proceso de horneado, pulse el botón START/STOP (12) para empezar el proceso. El indicador de encendido/apagado (18) se enciende.
- Si el proceso de horneado está en marcha, pulse el botón START/STOP (12) hasta que se escuche un sonido para detener el proceso. El indicador de encendido/apagado (18) se apaga.

## Consejos de uso (fig. A - C)

Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:

- Antes del montaje o el desmontaje, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y espere hasta que se haya enfriado el aparato.
- Deje que el recipiente para pan se enfríe antes de sacar el pan.
- Monte la paleta de amasado (8) en el eje (24) del fondo del recipiente para pan (6).
- Ponga los ingredientes en el recipiente para pan (6) en el orden adecuado. En caso necesario, utilice el vaso medidor (10) y la cuchara medidora (11) para añadir los ingredientes.
- Abra la tapa (2) con el asa de la tapa (3).
- Monte el recipiente para pan (6) en el fondo de la cámara de horneado (5). Bloquee el recipiente para pan (6) girándolo en sentido horario.
- Cierre la tapa (5) con el asa de la tapa (3).
- Inserte el enchufe eléctrico en la toma de pared. El aparato pitará. El visor (19) se enciende. El indicador de modo de horneado (20) indica "1". El indicador de tiempo de horneado (21) indica "3:00". El indicador de color de tostado (22) indica "MEDIUM". El indicador de tamaño de hogaza (23) indica "2.0LB".

- Ajuste el modo de horneado con el botón MENU (13).
- Ajuste el color de tostado con el botón COLOR (14).
- Si es necesario, el proceso de horneado puede retrasarse con el botón TIME + (16) y el botón TIME - (17).
- Pulse el botón START/STOP (12) para poner en marcha el proceso. El indicador de encendido/apagado (18) se enciende. El visor (19) muestra la cuenta atrás durante el proceso.
- Mire periódicamente por la ventana (4) para comprobar si el alimento está horneado y asegurarse de que no se queme.

**Nota:** En los siguientes modos de horneado, sonarán pitidos durante el proceso de horneado para avisarle de añadir ingredientes: BASIC / FRENCH / WHOLE WHEAT / CAKE / SANDWICH / GLUTEN FREE.

**Nota:** Puede escapar vapor por la tapa durante el proceso de horneado. Esto es algo normal.

- Una vez finalizado el proceso, sonarán diez pitidos para indicar el final del mismo.
- El aparato mantendrá los alimentos calientes durante un máximo de 60 minutos. Sonará un pitido para indicar el final del proceso. El indicador de encendido/apagado (18) se apaga.

**Nota:** El aparato no mantendrá los alimentos calientes en los siguientes modos de horneado: DOUGH / JAM / KNEAD / YOGURT. Una vez finalizado el proceso, sonará un pitido para indicar el final del mismo. El indicador de encendido/apagado (18) se apaga.

Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:

- Utilice guantes de horno para sacar el recipiente para pan de la cámara de horneado y el pan del recipiente para pan. El recipiente para pan se calienta mucho durante el uso.
- Desbloquee el recipiente para pan (6) girándolo en sentido antihorario. Retire el recipiente para pan (6) de la cámara de horneado (5) con el asa del recipiente para pan (7).

- Retire el pan del recipiente para pan (6). En caso necesario, utilice una espátula de goma o plástico.

**Nota:**

- Si la paleta de amasado se queda en el recipiente para pan, llene el recipiente de agua caliente para retirar la paleta de amasado. No utilice objetos afilados ni metálicos para retirar la paleta de amasado.
- Si la paleta de amasado se queda en el pan, utilice el gancho (11) para retirarla. No utilice objetos afilados ni metálicos para retirar la paleta de amasado.

- Retire el enchufe eléctrico de la toma de pared. El visor (19) se apaga.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.

**Consejos generales**

- Asegúrese de que los ingredientes sean de buena calidad y estén a temperatura ambiente.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Si la cámara de horneado aún está caliente, deje que se enfríe totalmente antes del uso.
- Ponga los ingredientes en el recipiente para pan en el orden adecuado:
  - Ponga los ingredientes líquidos en el recipiente para pan.
  - Ponga una pequeña cantidad de harina en el recipiente para pan.
  - Ponga los ingredientes sólidos en el recipiente para pan.
  - Ponga el resto de la harina en el recipiente para pan. Asegúrese de que todos los ingredientes sólidos queden cubiertos por la harina.
- Haga un pequeño hueco a un lado de la harina. Vierta la levadura de panadería o la levadura química en el hueco. Asegúrese de que la levadura de panadería o la levadura química no entre en contacto con sal ni con ingredientes líquidos.
- Preferiblemente, utilice harina de panadería. Si utiliza harina pesada (harina de trigo, harina de centeno, harina de maíz, etc.), el pan subirá menos que si utiliza harina ligera. Utilice la cantidad de harina correcta.

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

- Si desea congelar el pan, póngalo en una bolsa de congelado antes de meterlo en el congelador.

## Función de memoria

El aparato está equipado con una función de memoria. Si se interrumpe el suministro eléctrico, el proceso de horneado continuará automáticamente tras 10 minutos, incluso sin pulsar el botón START/STOP (12).

Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:

- Si el suministro eléctrico se interrumpe durante más de 10 minutos, la función de memoria no funcionará. Retire los ingredientes antiguos del recipiente para pan (6). (¡No utilice estos ingredientes antiguos con otros fines de preparación!) Ponga ingredientes nuevos en el recipiente para pan (6). Vuelva a poner en marcha el aparato. Si la masa aún no está en la fase de fermentación cuando se interrumpe el suministro eléctrico, puede pulsar el botón START/STOP (12) para continuar el programa desde el principio.

## Mensajes de error

- Si el visor (19) muestra "HHH" tras pulsar el botón START/STOP (12), la temperatura en la cámara de horneado (5) es demasiado alta. El aparato no funcionará hasta que se haya enfriado. Abra la tapa (2) y deje que el aparato se enfríe durante 10-20 minutos.
- Si el visor (19) muestra "EEE" tras pulsar el botón START/STOP (12), el sensor de temperatura está desconectado. Haga que un servicio técnico autorizado compruebe el sensor de temperatura.

## Recetas

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



## Pan

### Pan blanco

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

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

### Pan de maíz

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

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

### Pan de nueces

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

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

### Pan francés

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

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

### Pan integral

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

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

### Pan sin gluten

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

### Pan blanco

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

### Pan de maíz

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

### Pan de nueces

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

### Masa

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

#### Masa de pasta

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

#### Masa de pizza

Ingredientes	Cantidad
Harina de fuerza	2,25 tazas
Levadura de panadería activa seca	1 cucharadita

Sal	0,5 cucharadita
Azúcar	1 cucharadas
Aceite de oliva	1 cucharadas
Agua	0,75 taza

### Masa para bagels

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

### Mermelada

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

#### Mermelada de fresa

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

### Pan rápido

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

#### Pan rápido tipo muffin

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

#### Pan rápido de pasas

Ingredientes	Cantidad
Harina común	1,25 tazas
Levadura química	2 cucharadita
Extracto de vainilla	0,5 cucharadita
Sal	0,25 cucharadita
Azúcar	6 cucharadas
Leche	0,5 taza

Mantequilla (blanda)	0,5 taza
Huevos (XL)	2
Pasas	0,25 taza

## Bizcocho

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

### Bizcocho normal

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

## Limpieza y mantenimiento

El aparato debe limpiarse después de cada uso.

Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:

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

Antes de continuar, nos gustaría que centre su atención en las siguientes notas:

- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos para limpiar el aparato.
- No utilice objetos afilados para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores de horno para limpiar el interior del aparato.
- Compruebe periódicamente si el aparato presenta algún daño.
- Limpie el exterior del aparato con un paño suave y húmedo. Seque bien el exterior del aparato con un paño limpio y seco.
- Limpie la tapa y la cámara de horneado con un paño suave y húmedo. Seque bien la tapa y la cámara de horneado con un paño limpio y seco.
- Limpie el recipiente para pan con agua jabonosa. Seque bien el recipiente para pan con un paño limpio y seco.

- Si la paleta de amasado se atasca, límpiela con un palillo de madera o plástico. Limpie la paleta de amasado con agua jabonosa. Seque bien la pala de amasado con un paño limpio y seco.
- Ponga el aparato y los accesorios en el embalaje original.
- Almacene el aparato con los accesorios en un lugar seco, fuera del alcance de los niños.

## Instrucciones de seguridad

### Seguridad general

- Lea detenidamente el manual antes del uso. Conserve el manual para consultas posteriores.
- Utilice el aparato y los accesorios únicamente para sus respectivos usos previstos. No utilice el aparato ni los accesorios para otros fines que los descritos en este manual.
- Supervise siempre a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- El aparato no debe ser utilizado por personas (niños incluidos) con una discapacidad física, sensorial o mental, o que no tengan experiencia ni conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- No utilice el aparato si hay alguna pieza o accesorio dañado o defectuoso. Si una pieza o un accesorio está dañado o es defectuoso, éste debe ser sustituido por el fabricante o un servicio técnico autorizado.
- No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos. Si el aparato se sumerge en agua u otros líquidos, no saque el aparato con las manos. Retire inmediatamente el enchufe eléctrico de la toma de pared. Si el aparato se sumerge en agua u otros líquidos, no vuelva a utilizarlo.
- Este aparato se ha diseñado para su uso únicamente en interiores y en aplicaciones tales como zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales; granjas; por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; así como pensiones, etc.

## Seguridad eléctrica

- Antes del uso, compruebe siempre que la tensión de red sea la misma que se indica en la placa de características del aparato.
- Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra. En caso necesario, utilice un cable alargador con toma de tierra de un diámetro adecuado (al menos  $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ ).
- Para una protección adicional, instale un dispositivo de corriente residual (DCR) con una corriente operativa residual nominal que no supere los 30 mA.
- El aparato no se ha diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Asegúrese de que no pueda entrar agua en los enchufes de contacto del cable eléctrico y el cable alargador.
- Desenrolle siempre totalmente el cable eléctrico y el cable alargador.
- Asegúrese de que el cable eléctrico no cuelgue por encima del borde de una superficie de trabajo y pueda engancharse accidentalmente o tropezarse con él.
- Mantenga el cable eléctrico alejado del calor, del aceite y de las aristas vivas.
- Compruebe periódicamente el cable eléctrico y el enchufe eléctrico para ver si muestran señales de daños. No utilice el aparato si el cable eléctrico o el enchufe eléctrico está dañado o defectuoso. Si el cable eléctrico o el enchufe eléctrico está dañado o defectuoso, éste debe ser sustituido por el fabricante o un servicio técnico autorizado.
- No tire del cable eléctrico para desconectar el enchufe de la red eléctrica.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato no esté en uso, antes del montaje o el desmontaje y antes de la limpieza y el mantenimiento.
- No coloque el aparato sobre una placa de cocinado.
- Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del aparato para permitir que el calor escape y ofrecer suficiente ventilación.
- No cubra el aparato. No coloque objetos encima del aparato.
- Asegúrese de que el aparato no entre en contacto con materiales inflamables.
- Mantenga el aparato alejado de fuentes de calor.
- Tenga siempre cuidado cuando toque el aparato. Utilice guantes de horno si necesita tocar el aparato durante el uso o inmediatamente después.
- Los elementos calefactores se calientan mucho durante el uso. No toque los elementos calefactores calientes.
- No toque las piezas en movimiento. No toque ni saque el pan mientras el aparato está encendido.
- No mueva el aparato mientras está encendido o aún esté caliente. Retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y espere hasta que se haya enfriado el aparato.
- No descuide el aparato durante el uso.

## Descargo de responsabilidad

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

## Instrucciones de seguridad para panificadoras

- No utilice el aparato en el exterior.
- No utilice el aparato en entornos húmedos.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor y a prueba de salpicaduras.