



PRINCESS®

Gebruiksaanwijzing

Instructions for use

Mode d'emploi

Anleitung

Instrucciones de Uso

Istruzioni d'uso

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Instruções de utilização

Οδηγίες χρήσεως

TYPE 151941

SILVER BREADMAKER XL



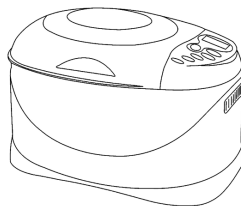
NL	Gebruiksaanwijzing	4
UK	Instructions for use	10
F	Mode d'emploi	16
D	Anleitung	23
E	Instrucciones de Uso	29
I	Istruzioni d'uso	36
S	Bruksanvisning	42
DK	Brugsanvisning	48
N	Bruksanvisning	55
SF	Käyttöohje	61
P	Instruções de utilização	67
GR	Οδηγίες χρήσεως	73

Lees deze gebruiksaanwijzing eerst geheel door en bewaar de gebruiksaanwijzing om later nog eens te kunnen raadplegen. Controleer of de netspanning in uw woning overeenkomt met die van het apparaat. Sluit dit apparaat alleen op een geaard stopcontact aan.

Deze volautomatische broodbakmachine mengt en kneedt het deeg, bakt het brood en schakelt vervolgens over op de warmhoudfunctie (om het brood lekker knapperig vers te houden). Altijd vers brood naar eigen smaak. Ook ideaal voor speciale diëten. De kleur van de korst is instelbaar op licht, medium en donker. Deze unieke broodbakmachine is voorzien van 10 vaste digitale programma's, timer (wakker worden met de geur van vers brood), groot LCD-scherm, uitneembaar bakblik met antiaanbakraag en 2 paar kneedhaken voor een optimaal resultaat. Maatbeker en maatlepel zijn bijgeleverd.

ONDERDELEN BROODBAKMACHINE

- 1) deksel
- 2) bedieningspaneel
- 3) bakblik
- 4) kneedhaken
- 5) behuizing
- 6) voetjes



GEBRUIK VAN DE BROODBAKMACHINE

Plaats de machine op een stevig, vlak en niet-brandbaar oppervlak (dus niet op een plastic tafelkleed) en niet dicht bij een oven of fornuis en dergelijke. Houd tussen de machine en de muren tenminste 5 cm afstand. Plaats de machine ook niet op een vochtige plaats en gebruik de machine niet buiten. Tijdens gebruik wordt de machine warm, dus houd kinderen uit de buurt. Om het hete bakblik uit de machine te pakken, bevelen wij aan om pannenlappen of ovenwanten te gebruiken. Gebruik geen metalen (mes e.d.) in het bakblik, dit zal de antiaanbakraag beschadigen. Pak de machine altijd met droge handen vast.

Voor het eerste gebruik het bakblik en de kneedarmen zorgvuldig wassen in warm water met wat afwasmiddel, naspoelen en afdrogen. Tijdens het eerste gebruik kan er wat rookontwikkeling ontstaan. Dit is bij nieuwe verwarmingselementen normaal en zal na korte tijd vanzelf verdwijnen.

KORTE STAPPENBESCHRIJVING

Onderstaande tekst geeft het gehele proces kort weer in verschillende stappen. Gebruikte termen worden later in de gebruiksaanwijzing toegelicht.

- Neem het bakblik uit de broodbakmachine en plaats de 2 kneedarmen naar elkaar toe gericht op de assen in het bakblik.
- Weeg de ingrediënten af volgens recept en doe ze in het bakblik. Eerst het meel. Doe de gist in een kuiltje boven op het meel. Dan het zout in de ene hoek, de boter of olie in een andere hoek evenals de suiker. Giet water of melk langs de randen (de gist mag nooit rechtstreeks in contact komen met het water, het zout en de boter of de olie). Dit is vooral belangrijk wanneer u de baktijd uitstelt met de 'Time +/-'-toets).
- Plaats het bakblik in de broodbakmachine en druk het stevig aan. Het bakblik wordt nu stevig vastgehouden door de klemhaakjes.
- Sluit het deksel en steek de stekker in het stopcontact. Nu verschijnt er 3:30 op het display.
- Selecteer het gewenste programma met de 'MENU'-toets.
- Selecteer met de 'COLOR'-toets de gewenste bruiningsgraad (licht, medium of dark). Dit is niet mogelijk bij de programma's 7, 9 en 10.
- Mocht u gebruik willen maken van de TIMER-functie, dan kunt u deze nu instellen d.m.v. de 'TIME+' en de 'TIME-' toets. Alleen mogelijk bij programma 1, 3, 5, 7, 8 en 10.
- Druk op de 'START'-knop.
- Na het 1ste signaal kunnen er eventueel extra ingrediënten voor de vulling worden toegevoegd (zie recepten achterin deze gebruiksaanwijzing).
- Het 2de piepsignaal geeft aan dat het bakproces is beëindigd.
- PAS OP! De bakvorm en het brood zijn heet! Gebruik ovenwanten als u het bakblik uit de broodbakmachine haalt en het brood uit het bakblik verwijdert. Laat het brood afkoelen op een rooster.
- LET OP: Het kan zijn dat de kneedarmen in het brood zijn achtergebleven. Als dit het geval is, kunnen ze voorzichtig worden uitgenomen. Let wel op dat deze kneedarmen heet zijn!



- Wanneer u nog een brood wilt bakken, dient u een aantal minuten te wachten totdat de machine voldoende is afgekoeld. De broodbakmachine laat een pieptoon horen en er verschijnt 'HHH' in het display als deze nog niet voldoende afgekoeld is.
- Schakel na het bakken het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Het vers gebakken brood snijdt u het gemakkelijkst met het elektrisch mes van Princess (art. 492952).

BEDIENINGSPANEEL

Met de start- / stopknop kunt u de broodbakmachine in- en uitschakelen.

Inschakelen : Druk op de start- / stoptoets.

Uitschakelen: 3 tot 5 tellen de start-/stoptoets ingedrukt houden.

LET OP: Als u tijdens het bakproces de broodbakmachine uitschakelt wordt het programma niet afgemaakt, maar begint het programma opnieuw.

MENU

Menu select	Aanduiding bedieningspaneel	Omschrijving	Tijdsduur (2.5LB)	Tijdsduur (3.0LB)
1	Basic	Basis	3:20	3:30
2	Quick	Snel		1:58
3	French	Frans		3:50
4	Rapid	Vlug		1:52
5	Whole wheat	Volkoren	3:30	3:40
6	Cake	Cake		2:00
7	Dough	Deeg		1:50
8	Bake	Bakken		1:00
9	Jam	Jam		1:20
10	Sandwich	Sandwich	3:09	3:20

• 1-Basic

Voor het bereiden van wit en gemengd brood. Dit programma wordt het meest gebruikt.

De broodbakmachine heeft de volgende stappen:

voorverwarmen – kneden – rijzen – bakken – warmhouden

Het complete programma duurt 3 uur en 30 minuten. Gebruik van timer-functie mogelijk.

• 2-Quick (veel gebruikt programma)

Voor het bereiden van wit en gemengd brood. Het brood zal minder sterk rijzen en kan daardoor compacter zijn.

De broodbakmachine heeft de volgende stappen:

kort voorverwarmen – kneden – kort rijzen – bakken – warmhouden

Het programma duurt 1 uur en 58 minuten. Niet in combinatie met de timer-functie.

• 3-French

Voor het bereiden van Frans witbrood. Geschikt voor broden met weinig vet en suiker. Er ontstaat een luchtige samenstelling en een knapperige korst. Ook voor andere broodsoorten.

De broodbakmachine heeft de volgende stappen:

voorverwarmen – kneden – rijzen – bakken – warmhouden

Het programma duurt 3 uur en 50 minuten. Gebruik van timer-functie mogelijk.

• 4-Rapid

Voor het bereiden van wit en gemengd brood.

De broodbakmachine heeft de volgende stappen:

kort voorverwarmen – kort kneden – kort rijzen – bakken

Het programma duurt 1 uur en 52 minuten. Niet in combinatie met de timer-functie.

• 5- Whole wheat

Voor het bereiden van volkoren tarwebrood.

De broodbakmachine heeft de volgende stappen:

voorverwarmen – kneden – rijzen – bakken – warmhouden

Het programma duurt 3 uur en 40 minuten. Gebruik van timer-functie mogelijk.



• **6-Cake**

Voor het bereiden van cake. De broodbakmachine heeft de volgende stappen:

mixen – bakken – rust

Het programma duurt 2 uur. Niet in combinatie met de timer-functie.

• **7-Dough**

Voor het kneden van deeg voor broodjes, pizza's of elk ander recept waar u deeg voor nodig heeft.

De broodbakmachine heeft de volgende stappen:

voorverwarmen – kneden – rijzen

Het programma duurt 1 uur en 50 minuten. Gebruik van timer-functie mogelijk.

• **8-Bake**

Voor het bakken alleen. Hiermee kunt u kant-en-klaar deeg bakken of de standaard baktijd verlengen indien u van goed doorgebakken brood houdt. De broodbakmachine heeft de volgende stappen:

bakken – warmhouden

Het programma duurt 1 uur. Gebruik van timer-functie mogelijk.

• **9-Jam**

Voor het bereiden van jam. De broodbakmachine heeft de volgende stappen:

Verwarmen – mengen – rust

Het programma duurt 1 uur en 20 minuten.

• **10-Sandwich**

Voor het bereiden van sandwichbrood. Hiermee kunt u een brood met zachte korst bakken.

De broodbakmachine heeft de volgende stappen:

voorverwarmen – kneden – rijzen – bakken met lagere temperatuur – warmhouden

Het programma duurt 3 uur en 20 minuten. Gebruik van timer-functie mogelijk.

COLOR

Door de toets 'color' in te drukken kunt u een keuze maken voor de bruiningsgraad van de korst.

- **Light**

- **Medium**

- **Dark**

Deze functie kan niet gebruikt worden bij de programma's 7, 9 en 10

TIMER-FUNCTIE

Met de timer kunt u de broodbakmachine een paar uur later automatisch laten inschakelen. Zo kunt u bijvoorbeeld de broodbakmachine 's nachts laten beginnen. Deze functie kan gebruikt worden bij de programma's 1, 3, 5, 7, 8 en 10

Voorbeeld:

Doe alle ingrediënten in de broodvorm, zorg ervoor dat de gist niet in aanraking komt met de vloeistof, het zout en de boter.

Kies met de menu-toets het gewenste programma en eventueel met de toets 'COLOR' de gewenste bruining.

Het is 22.00 uur en u wilt de volgende morgen om 7:15 uw verse broodje uit de broodbakmachine halen. Het verschil tussen deze twee tijdstippen bedraagt 9:15 uur. Men moet de timer dus instellen op 9:15

LOAF SIZE

Met deze functie kunt u het volume van het deeg bepalen.

2.5 lb staat voor 2,5 pound (is geschikt voor het bakken van brood van 1150 gram).

3.0 lb staat voor 3,0 pound (is geschikt voor het bakken van brood van 1380 gram).

Deze functie kunt u alleen bij de programma's 1, 5 en 10 gebruiken.

PRE-HEAT FUNCTIE

Deze broodbakmachine wordt standaard voorverwarmd om de ingrediënten op dezelfde temperatuur te krijgen. Afhankelijk van het gekozen menu is dit variërend van 3 minuten tot 40 minuten.



OPMERKINGEN BETREFFENDE DE RECEPTEN

Om altijd een optimaal resultaat te bereiken, dient u zich te houden aan de verhoudingen tussen de ingrediënten. Gebruik de bijgevoegde maatbeker en maatlepel, of gebruik een weegschaal.

De maatbeker is 300 ml. Let op dat het water niet te koud is, de beste temperatuur is handwarm (28° à 30°C). De grote maatlepel is 15 ml. en gelijk aan een eetlepel. De kleine maatlepel is 5 ml. en gelijk aan een theelepel. In elk recept staat verse gist en gedroogde gist vermeld, waar men naar voorkeur een keuze uit dient te maken.

Mogelijke problemen bij het brood bakken

Het brood rijst niet:

- * oud gist
- * te weinig water
- * te veel zout
- * verkeerde hoeveelheden
- * doe de gist onder de bloem, zodat deze niet in contact kan komen met zout, boter of vloeistof.

Het brood rijst te hoog:

- * minder gist gebruiken
- * minder water gebruiken
- * meer zout gebruiken.

Het brood lijkt op een “krater”:

- * te veel water gebruikt
- * gebruik 2 eetlepels meer bloem
- * het brood is te lang in de bakvorm blijven zitten.

Het brood is te zwaar:

- * gebruik 2 eetlepels meer water.

In het brood zitten gaten:

- * gebruik 2 eetlepels minder water
- * gebruik iets minder gist
- * gebruik meer zout.

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

Reinig de broodbakmachine voor het eerste gebruik altijd met een zacht schoonmaakmiddel en reinig eveneens de kneedarmen. Laat het apparaat altijd eerst afkoelen, voordat u het reinigt en opbergt. Na ongeveer een half uur is het apparaat zo ver afgekoeld dat u het opnieuw kunt gebruiken om te bakken of deeg te bereiden.

Verwijder voor het reinigen altijd de stekker uit de wandcontactdoos en laat het apparaat afkoelen.

Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen, zoals chemische cleaners, ovenreiniger enz.

Verwijder alle ingrediënten en kruimels van het deksel, de behuizing en het bakblik met een vochtige doek.

Dompel de broodbakmachine nooit onder in water en vul het apparaat nooit met water.

Reinig de behuizing aan binnen- en buitenzijde met een vochtige doek. Reinig en droog het apparaat altijd zorgvuldig na ieder gebruik. De kneedarmen en de assen moeten na ieder gebruik onmiddellijk gereinigd worden.

Als de kneedarmen in het bakblik blijven zitten na het gebruik, kunnen deze later moeilijk verwijderd worden.

Vul in dit geval het bakblik met warm water, laat het water gedurende 30 minuten in het bakblik en verwijder dan de kneedarm om die te kunnen reinigen. Het bakblik en de kneedarmen zijn met een antikleeflaag bedekt; gebruik daarom nooit metalen keukengereedschap dat het oppervlak zou kunnen beschadigen. Het is normaal dat de kleur van de antikleeflaag dof wordt na een aantal keren bakken. Dit verandert echter niets aan de werking.

Overtuig u voor het wegzetten van het apparaat ervan dat het volledig is afgekoeld, gereinigd en gedroogd. Berg het apparaat altijd met een gesloten deksel op.

CONVERSIETABEL

	droge gist	suiker	zout		
1 theelepel	4 gram	5 gram	6 gram	5 ml	1/30 cup
1 eetlepel	10 gram	16 gram	20 gram	15 ml	1/10 cup

BASISRECEPT

De verhoudingen die van belang zijn indien u zelf mengt, uitgedrukt als percentage van de hoeveelheid meel:

Ingrediënt	Percentage	Gewicht	Maatbeker
Meel	100%	500 gram	ca. 3 maatbekers *1
Zout	2%	10 gram	1,5 theelepel
Gedroogde gist	1%	5 gram	2 theelepels *2
OF verse gist	2%	10 gram	1,5 theelepel
Water	60-62%	300-320 gram	3-3,2dl
Evt. broodverbeteraar	1-2%	5-10 gram	1 theelepel

*1 Er zijn verschillende soorten meel, die met hetzelfde volume in gewicht verschillen.

*2 De hoeveelheid gist mag verhoogd worden, indien de gist minder vers is.

Als voeding voor de gist is er minimaal 1 theelepel suiker nodig.

Het bakresultaat is afhankelijk van de soort, de kwaliteit en de versheid van het meel.

ENKELE BROODRECEPTEN

Melkbrood

Programma: 1 - Basic

<i>Recept voor:</i>	<i>1150 gram</i>	<i>2,5LB</i>	<i>1380 gram</i>	<i>3LB</i>
Witte bloem	675 gram	675 gram	800 gram	800 gram
Melk	280 ml	280 ml	320 ml	320 ml
Water	130 ml	130 ml	160 ml	160 ml
Roomboter	24 gram	2 eetlepel	30 gram	2 1/2 eetlepel
Suiker	16 gram	1 eetlepel	20 gram	4 theelepel
Zout	12 gram	2 theelepel	16 gram	3 theelepel
Verse gist of	14 gram	3 1/2 theelepel	16 gram	3 1/2 theelepel
gedroogde gist	6 gram	1 1/2 theelepel	8 gram	1 1/2 theelepel

Snel Witbrood

Programma: 2 -Quick

<i>Recept voor:</i>	<i>1150 gram</i>	<i>2,5LB</i>	<i>1380 gram</i>	<i>3LB</i>
Witte bloem	675 gram	675 gram	750 gram	750 gram
Water	425 ml	425 ml	450 ml	425 ml
Melkpoeder	24 gram	2 eetlepel	30 gram	2 1/2 eetlepel
Zonnebloemolie	36 ml	3 eetlepel	36 ml	3 eetlepel
Suiker	32 gram	2 eetlepel	32 gram	2 eetlepel
Zout	12 gram	2 theelepel	16 gram	3 theelepel
Verse gist of	14 gram	3 1/2 theelepel	16 gram	3 1/2 theelepel
Gedroogde gist	8 gram	2 theelepel	8 gram	2 theelepel

Meergranenbrood

Programma: 5 - Wholewheat

<i>Recept voor:</i>	<i>1150 gram</i>	<i>2,5LB</i>	<i>1380 gram</i>	<i>3LB</i>
Meergranenmeel	500 gram	500 gram	550 gram	550 gram
Witte bloem	175 gram	175 gram	200 gram	200 gram
Verse gist of	10 gram	2 1/2 theelepel	15 gram	3 1/2 theelepel
Gedroogde gist	4 gram	1 theelepel	6 gram	1 1/2 theelepel
Zout	10 gram	1 1/2 theelepel	15 gram	2 1/2 theelepel
Suiker	16 gram	1 eetlepel	18 gram	3 1/2 theelepel
Boter	10 gram	2 1/2 theelepel	15 gram	1 1/2 eetlepel
Water	425 ml	425 ml	470 ml	470 ml

Tarwebrood

Programma: 5 - Wholewheat

<i>Recept voor:</i>	<i>1150 gram</i>	<i>2,5LB</i>	<i>1380 gram</i>	<i>3LB</i>
Volkoren meel	400 gram	400 gram	450 gram	450 gram
Tarwebloem	275 gram	275 gram	300 gram	300 gram
Water	425 ml	425 ml	470 ml	470 ml

Roomboter	10 gram	2 1/2 theelepel	15 gram	1 1/2 eetlepel
Suiker	16 gram	1 eetlepel	18 gram	3 1/2 theelepel
Zout	10 gram	1 1/2 theelepel	15 gram	2 1/2 theelepel
Verse gist of gedroogde gist	10 gram	2 1/2 theelepel	20 gram	1 1/2 eetlepel
	4 gram	1 theelepel	10 gram	2 1/2 theelepel

Probeer het onderstaande eens uit bij een “gewoon brood”:

Sproei na de laatste kneding, voordat de machine gaat bakken, het deeg nat, strooi er nu sesam- of maanzaad over.

Italiaans witbrood

Programma: 10 - Sandwich

<i>Recept voor:</i>	1150 gram	2,5LB	1380 gram	3LB
Witte bloem	620 gram	620 gram	700 gram	700 gram
Maïsgriesmeel	130 gram	130 gram	160 gram	160 gram
Gedroogde gist	12 gram	3 theelepel	12 gram	3 theelepel
Zout	7 gram	1 1/2 theelepel	12 gram	2 theelepel
Suiker	24 gram	1 1/2 eetlepel	32 gram	2 eetlepel
Zonnebloemolie	18 gram	1 1/2 eetlepel	12 gram	2 eetlepel
Water	450 ml	450 ml	530 ml	530 ml

Cake

Programma: 6 - Cake

<i>Recept voor:</i>	<i>normaal</i>	<i>groot</i>
Zelfrijzend bakmeel	250 gram	500 gram
Suiker	200 gram	400 gram
Roomboter	200 gram	400 gram
Melk	4 eetlepels	120 ml
Eieren	3 stuks	6 stuks
Vanillesuiker	1 zakje	2 zakjes
Voor chocoladecake als extra ingrediënt	50 gram	100 gram
cacaopoeder		

Zodra het bakproces is voltooid, niet direct de cake uit het bakblik halen maar even laten afkoelen!

Aardbeienjam

Programma: 9 - Jam

Verse aardbeien	900 gram
Suiker voor gelei of jam	500 gram
Citroensap	1 grote maatschep

PRINCESS-TIPS

- Gebruik de machine alleen voor het in de gebruiksaanwijzing beschreven doel.
- Oneigenlijk gebruik kan gevaar opleveren.
- Wees alert als de broodbakmachine gebruikt wordt in de buurt van kinderen.
- Laat kinderen de broodbakmachine nooit bedienen zonder toezicht.
- Dompel de broodbakmachine, het snoer en de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- De broodbakmachine niet buiten gebruiken.
- Zet de broodbakmachine niet op een vochtige doek.
- Plaats de broodbakmachine op een vlakke ondergrond.
- Plaats hem niet op of vlak bij een oven, gasfornuis of iets dergelijks.
- Let op dat het snoer niet over de rand van het aanrecht of de tafel heen hangt, zodat iemand er achter kan blijven haken.
- Doe de stekker altijd in een geaard stopcontact.
- Pas op dat het snoer niet op of tegen hete voorwerpen aan komt.
- Maak de behuizing van de broodbakmachine nooit open.
- Gebruik de broodbakmachine niet in de buurt van ontvlambare stoffen.
- Gebruikt u een verlengsnoer, let er dan op dat dit aan dezelfde eisen voldoet als uw broodbakmachine.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u hem niet gebruikt of schoonmaakt.
- Pas op als de broodbakmachine warm is, want dit kan ernstige brandwonden veroorzaken.
- Gebruik de broodbakmachine niet met natte handen.



- Gebruik in het bakblik geen metalen voorwerpen.
- Gebruik alleen de onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen.
- Sluit de broodbakmachine aan op 230 volt wisselstroom.
- Gebruik de broodbakmachine niet meer als deze gebreken vertoont, maar laat deze door een erkend vakman testen.
- Dek de broodbakmachine niet af met een handdoek of ander voorwerp.
- Doe nooit meer dan de aangegeven hoeveelheid in de machine, omdat het deeg anders over het bakblik heen loopt met alle gevolgen van dien.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met dit apparaat spelen.
- Het is niet zonder gevaar om dit apparaat te laten gebruiken door kinderen of personen met een geestelijke of lichamelijke handicap, of met te weinig ervaring of deskundigheid. De voor de veiligheid van deze gebruikers verantwoordelijke persoon dient ze duidelijke instructies te geven voor of ze te begeleiden bij het gebruik van dit apparaat.

PRINCESS SILVER BREADMAKER XL

ART. 151941

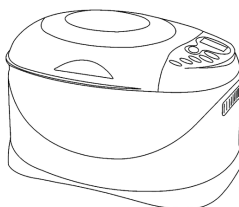
Read these instructions thoroughly first and keep them for future reference. Check that your domestic electricity supply matches that of the appliance. Only connect this appliance to an earthed socket.

This fully automatic bread maker mixes and kneads the dough, bakes the bread and then switches to the stay-warm function (to keep the bread appetisingly fresh and crispy). Fresh bread every time, just as you like it. Also suitable for special diets. Crust colour can be set to light, medium and dark.

This unique bread maker comes with 10 fixed digital programmes, timer (wake up to the aroma of freshly baked bread), large LCD screen, removable baking tin with non-stick coating and 2 mixers for the perfect results every time. With measuring cup and measuring scoop.

BREAD MAKER PARTS

- 1) lid
- 2) CONTROL PANEL
- 3) baking tin
- 4) dough hooks
- 5) housing
- 6) feet



USING THE BREAD MAKER

Place the machine on a sturdy, flat and non-flammable surface (not on a plastic table cloth for example) and at a safe distance from an oven or stove or other heat sources. Keep a distance of at least 5 cm between the machine and the walls. Never place the machine on a damp surface and do not use the machine out of doors. The machine will heat up while in use, so keep children at a safe distance. You are advised to use oven gloves or pot-holders to remove the hot baking tins from the machine. Do not use any metal objects (e.g. knives) to handle the baking tin as this will damage the non-stick coating. Use the machine with dry hands only.

Before using the baking tins and the kneading arms for the first time, wash them carefully in warm soapy water and dry them off. The machine may give off a little smoke when used for the first time. This is normal for new heating elements and will stop after a short time.

STEP BY STEP DESCRIPTION

The whole process is described below in brief on a step by step basis. The terms used will be explained later in these instructions.

- Take the baking tin out of the breadmaker and put the 2 kneading arms onto the shafts so that they face each other.
- Weigh the ingredients according to the recipe and place them in the baking tin. First the flour. Put the yeast in a small hollow in the flour. Then the salt, the butter or oil, and the sugar, all in a different corner. Pour water or milk along the edges. (the yeast must not come into contact with the water, the salt or the butter or oil. This is especially important when you set the baking time with the 'Timer' button.)
- Place the baking tin into the breadmaker and press it firmly. The baking tin is now held firmly in place by the clamps.
- Close the lid and plug it in. 03:30:00 now appears on the display.
- Select the desired programme with the 'MENU' button.
- Use the 'COLOR CONTROL' button to select the desired browning level (light, medium or dark). This option is not available with programmes 7, 9 and 10.



- If you want to use the TIMER function, you can now choose your setting with the 'TIME+' and 'TIME-' button. Only possible with programmes 1, 3, 5, 7, 8 and 10.
- Press the 'START' button.
- After the 1st signal extra ingredients may be added for the filling, if desired. (see the recipes at the back of these instructions)
- The second beep will sound when the baking process is finished.
- **WARNING:** The baking tin and the bread are hot! Use oven gloves when removing the baking tin from the breadmaker and the bread from the baking tin. Let the bread cool down on a rack.
- **NOTE:** The kneading arms may still be inside the bread. If this is the case, they can be carefully removed. Note that the kneading arms are hot!
- If you wish to bake another loaf, you should wait a few minutes until the appliance has sufficiently cooled off. The breadmaker will emit a peeping sound and 'HHH' will appear in the display if it has not cooled down sufficiently.
- Turn the appliance off when finished and remove the plug from the socket.
- The easiest way to cut the freshly baked bread is with the Princess electric knife (art 492952)

CONTROL PANEL

You can switch the breadmaker on and off using the start/stop button.

To switch on: Press the start/ stop switch.

To switch off: Hold the start/stop button in, and count to 5.

NOTE: If you switch off the breadmaker while the baking process is still running the programme will not be completed, but will start from the beginning.

MENU

Select menu	Control panel settings	Description	Duration (2.5LB)	Duration (3.0LB)
1	Basic	Basis	3:20	3:30
2	Quick	Quick		1:58
3	French:	French		3:50
4	Rapid	Rapid		1:52
5	Whole wheat:	Whole wheat	3:30	3:40
6	Cake	Cake		2:00
7	Dough	Dough		1:50
8	Bake	Baking		1:00
9	Jam	Jam		1:20
10	Sandwich	Sandwich	3:09	3:20

• 1-Basic

To bake white or mixed bread. This is the most often used programme.

The breadmaker includes the following steps:

preheating - kneading - rising - baking - keeping warm

The programme takes 3 hours and 30 minutes in total. Timer function available.

• 2-Quick (commonly used programme)

To bake white or mixed bread. The bread will not rise as much and will therefore be more compact.

The breadmaker includes the following steps:

preheating - kneading - short rise - baking - keeping warm

The programme takes 1 hour and 58 minutes. Not in combination with the timer function.

• 3-French

To bake French white bread. Suitable for bread types with not much fat or sugar. The result is a light product with a crispy crust. For other types of bread as well.

The breadmaker includes the following steps:

preheating - kneading - rising - baking - keeping warm

The programme takes 3 hours and 50 minutes. Timer function may be used.



• **4-Rapid**

To bake white or mixed bread.

The breadmaker includes the following steps:

short preheating - short kneading - short rise - baking

The programme takes 1 hour and 52 minutes. Not in combination with the timer function.

• **5-Whole wheat**

Preparing the wholemeal wheat bread.

The breadmaker includes the following steps:

preheating - kneading - rising - baking - keeping warm

The programme takes 3 hours and 40 minutes. Timer function available.

• **6-Cake**

For preparing cake. The breadmaker includes the following steps:

mixing - baking - rest

The programme takes 2 hours. Not in combination with the timer function.

• **7-Dough**

For kneading dough for sandwiches, pizzas or any other recipe where dough is required.

The breadmaker includes the following steps:

preheating - kneading - rising

The programme takes 1 hour and 50 minutes. Timer function may be used.

• **8-Bake**

Only for baking. This enables you to make dough ready to use, or to extend the standard baking time if you like your bread very well done. The breadmaker includes the following steps:

baking - keeping warm

The programme takes 1 hours. Timer function available.

• **9-Jam**

For preparing jam. The breadmaker includes the following steps:

Heating - blending - rest

The programme takes 1 hour and 20 minutes

• **10-Sandwich**

For preparing bread for sandwiches. This enables you to bake bread with a soft crust.

The breadmaker includes the following steps:

preheating - kneading - rising - baking at a lower temperature - keeping warm

The programme takes 3 hours and 20 minutes. Timer function may be used.

COLOR

To choose the level of browning for the crust, press the 'color' button.

- **Light**

- **Medium**

- **Dark**

This function is not available with programmes 7, 9 and 10.

TIMER FUNCTION

With the timer you can set the breadmaker to switch on automatically a few hours later. This means you can set it to switch on at night, for example. This function is available with programmes 1, 3, 5, 7, 8 and 10.

Example

Put all the ingredients in the bread tin, make sure the yeast does not come into contact with the liquid.

Use the menu button to select the desired programme and choose the desired browning with the 'COLOR' button.

It is 10.00 pm and you would like to have fresh bread ready to take out of the breadmaker at 7:15 am the following morning. The difference between these times is 9 hours and 15 minutes. The timer should therefore be set to 9:15.



LOAF SIZE

This function allows you to determine the volume of the dough.

1.13 kg stands for 2.5 pounds (suitable for baking bread of 1150 grams).

1.36 kg stands for 3.0 pounds (suitable for baking bread of 1380 grams).

This option is only available with programmes 1, 5 and 10.

PRE-HEAT FUNCTION

This breadmaker is preheated as standard, in order to bring the ingredients to the same temperature. This varies from 3 to 40 minutes, depending on the selected menu.

COMMENTS CONCERNING THE RECIPES

To get the best results, be careful to keep to the correct proportions between the ingredients.

Use the enclosed measuring cup and measuring scoop, or use a weighing scales.

The measuring cup is 300 ml. Ensure the water is not too cold - the best temperature is hand warm (28°X to 30°XC) .

The large measuring scoop is 15 ml and is equal to a dessert spoon. The small measuring scoop is 5 ml and is equal to a teaspoon

Every recipe has fresh or dried yeast listed and you should make a choice between the two according to your preference.

Possible problems when baking bread

The bread does not rise:

- * old yeast,
- * not enough water,
- * too much salt
- * incorrect amounts,
- * put the yeast under the flour so that it doesn't come into contact with salt, butter or water.

The bread rises too high.

- * use less yeast
- * use less water
- * use more salt

The bread looks like a "crater":

- * too much water has been used
- * use 2 more dessertspoons of flour
- * The bread has been left too long in the bread mould.

The bread is too heavy:

- * Use 2 more dessertspoons of water..

There are holes in the bread

- * use 2 fewer dessertspoons of water
- * use a little less yeast
- * use more salt

CLEANING AND MAINTENANCE

Before using the breadmaker for the first time, clean it and the kneading arms with a gentle detergent. Before cleaning and storing the appliance, always let it cool down first. After cooling down for about half an hour, the appliance is ready to be used once again for baking or making dough.

Before cleaning, always remove the plug from the wall socket and give the appliance the chance to cool down.

Never use aggressive detergents such as chemical cleaners, oven cleaner etc.

Remove all ingredients and crumbs from the lid, the housing and the pan with a damp cloth.

Never immerse the bread maker in water and never fill the appliance with water.

Clean the housing on the inside and outside with a damp cloth. Always clean and dry the appliance carefully after use. The kneading arms and shafts must be cleaned immediately after each use.



If you leave the kneading arms in position after use, it may be difficult to remove them at a later stage. If this happens, fill the baking tin with warm water and, after 30 minutes, remove the kneading arm and clean it. The baking tin and kneading arms are covered with a non-stick coating; you should therefore never use metal implements that could damage the surface. It is normal that the colour of the non-stick coating will turn dull after several baking cycles. This will not affect the functioning however. Before storing the appliance away, ensure that it is has completely cooled down and is clean and dry. Always close the lid of the appliance when storing it away.

CONVERSION TABLE

	dry yeast	sugar	salt		
1 teaspoon	4 grams	5 grams	6 grams	5 ml	1/30 cup
1 dessert spoon	10 grams	16 grams	20 grams	15 ml	1/10 cup

BASIC RECIPE

The proportions to look out for, if you do the mixing yourself, expressed as a percentage of the quantity of flour:

Ingredient	Percentage	Weight	Measuring cup
Flour	100%	500 grams	approx. 3 measuring cups *1
Salt	2%	10 grams	1.5 teaspoon
dried yeast	1%	5 grams	2 teaspoons *2
OR fresh yeast	2%	10 grams	1.5 teaspoon
Water	60-62%	300-320 gram	3-3.2dl
Bread improver (if used)	1-2%	5-10 gram	1 teaspoon

* 1 There are different types of flour, which may vary in weight even if they have the same volume.

* 2 The quantity of yeast may be increased if the yeast is not very fresh.

At least 1 teaspoon of sugar is required as feed for the yeast.

The end result depends on the type, quality and freshness of the flour.

A FEW RECIPES FOR BREAD

Milk bread

Programme: 1-Basic

Recipe for:	1150 grams	2.5LB	1380 grams	3LB
White flour	675 grams	675 grams	800 grams	800 grams
Milk	280 ml	280 ml	320 ml	320 ml
Water	130 ml	130 ml	160 ml	160 ml
Butter	24 grams	2 dessert spoon	30 grams	2 1/2 tablespoons
Sugar	16 grams	1 dessert spoon	20 grams	4 teaspoon
Salt	12 grams	2 teaspoon	16 grams	3 teaspoon
Fresh yeast				
or dried yeast	14 grams	3 1/2 teaspoon	16 grams	3 1/2 teaspoon
dried yeast	6 grams	1 1/2 teaspoon	8 grams	1 1/2 teaspoon

Quick White Bread

Programme: 2-Quick

Recipe for:	1150 grams	2.5LB	1380 grams	3LB
White flour	675 grams	675 grams	750 grams	750 grams
Water	425 ml	425 ml	450 ml	425 ml
Milk powder	24 grams	2 dessert spoon	30 grams	2 1/2 tablespoons
Sunflower oil	36 ml	3 dessert spoon	36 ml	3 dessert spoon
Sugar	32 grams	2 dessert spoon	32 grams	2 dessert spoon
Salt	12 grams	2 teaspoon	16 grams	3 teaspoon
Fresh yeast				
or dried yeast	14 grams	3 1/2 teaspoon	16 grams	3 1/2 teaspoon
dried yeast	8 grams	2 teaspoon	8 grams	2 teaspoon

Whole grain bread

Programme: 5 - Wholewheat

<i>Recipe for:</i>	<i>1150 grams</i>	<i>2.5LB</i>	<i>1380 grams</i>	<i>3LB</i>
Whole grain flour	500 grams	500 grams	550 grams	550 grams
White flour	175 grams	175 grams	200 grams	200 grams
Fresh yeast				
or dried yeast	10 grams	2 1/2 teaspoon	15 grams	3 1/2 teaspoon
dried yeast	4 grams	1 teaspoon	6 grams	1 1/2 teaspoon
Salt	10 grams	1 1/2 teaspoon	15 grams	2 1/2 teaspoon
Sugar	16 grams	1 dessert spoon	18 grams	3 1/2 teaspoon
Butter	10 grams	2 1/2 teaspoon	15 grams	11/2 dessertspoon
Water	425 ml	425 ml	470 ml	470 ml

Wheat bread

Programme: 5 - Wholewheat

<i>Recipe for:</i>	<i>1150 grams</i>	<i>2.5LB</i>	<i>1380 grams</i>	<i>3LB</i>
Whole wheat flour	400 grams	400 grams	450 grams	450 grams
Wheat flour	275 grams	275 grams	300 grams	300 grams
Water	425 ml	425 ml	470 ml	470 ml
Butter	10 grams	2 1/2 teaspoon	15 grams	11/2 dessertspoon
Sugar	16 grams	1 dessert spoon	18 grams	3 1/2 teaspoon
Salt	10 grams	1 1/2 teaspoon	15 grams	2 1/2 teaspoon
Fresh yeast				
or dried yeast	10 grams	2 1/2 teaspoon	20 grams	1 1/2 tablespoons
dried yeast	4 grams	1 teaspoon	10 grams	2 1/2 teaspoon

Try the following with "regular bread"

After the final kneading, sprinkle the dough with water and scatter sesame or moon seeds over it.

Italian white bread

Programme: 10-Sandwich

<i>Recipe for:</i>	<i>1150 grams</i>	<i>2.5LB</i>	<i>1380 grams</i>	<i>3LB</i>
White flour	620 grams	620 grams	700 grams	700 grams
Corn semolina	130 grams	130 grams	160 grams	160 grams
dried yeast	12 grams	3 teaspoon	12 grams	3 teaspoon
Salt	7 grams	1 1/2 teaspoon	12 grams	2 teaspoon
Sugar	24 grams	1 1/2 tablespoons	32 grams	2 dessert spoon
Sunflower oil	18 grams	1 1/2 tablespoons	12 grams	2 dessert spoon
Water	450 ml	450 ml	530 ml	530 ml

Cake

Programme: 6-Cake

<i>Recipe for:</i>	<i>normal</i>	<i>large</i>
Self-raising flour	250 grams	500 grams
Sugar	200 grams	400 grams
Butter	200 grams	400 grams
Milk	4 tablespoons	120 ml
Eggs	3	6
Vanilla sugar	1 sachet	2 sachets
Cocoa powder as an extra ingredient for chocolate cake	50 grams	100 grams

When the baking process has been completed, do not take the cake out of the baking tin - allow it to cool off first!

Strawberry jam

Programme: 9-Jam

Fresh strawberries	900 grams
Sugar for preserve or jam	500 grams
Lemon juice	1 large tablespoon



PRINCESS TIPS

- Only use the appliance for the purpose outlined in the instructions.
- Improper use may be dangerous.
- Be extra careful if you use the bread maker around children.
- Never let children use the breadmaker without supervision.
- Do not immerse the bread maker, the cord or plug in water or any other liquid.
- Do not use the breadmaker outdoors.
- Do not place the breadmaker on a damp cloth.
- Put the breadmaker on a flat base.
- Do not position it on or near an oven, gas cooker or other heat source.
- Make sure the cord is not hanging over the edge of the worktop or table, as somebody may trip over it.
- Only insert the plug in an earthed socket
- Ensure the cord does not lie on or against any hot objects.
- Never open the housing of the breadmaker.
- Never use the breadmaker near flammable substances.
- If you use an extension cord, make sure that it is compatible with your bread maker.
- Always remove the plug from the socket when not in use or if you are cleaning the appliance.
- Be careful when the breadmaker is hot as it can cause serious burns.
- Do not touch the breadmaker with wet hands.
- Do not use any metal objects in the bread mould.
- Only use the parts recommended by the producer.
- Connect the bread maker to a 230 volt alternating current
- Do not continue to use the breadmaker if it is damaged; instead have it tested by a recognised specialist.
- Do not cover the breadmaker with a towel or any other object.
- Never add more than the recommended amounts to the breadmaker, as the dough will then overflow from the baking tin.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The use of this appliance by children or persons with a physical, sensory, mental or motorial disability, or lack of experience and knowledge can give cause to hazards. Persons responsible for their safety should give explicit instructions or supervise the use of the appliance.

U.K. WIRING INSTRUCTIONS

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE = NEUTRAL, BROWN = LIVE, GREEN-YELLOW = EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.

The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

The wire which is coloured GREEN-YELLOW must be connected to the earth terminal which is marked with the letter E or \equiv or coloured green and yellow.

With this appliance, if a 13 amp plug is used a 13 amp fuse should be fitted. If any other type of plug is used a 15 amp fuse must be fitted either in the plug or at the distribution board.

PRINCESS SILVER BREADMAKER XL

ART. 151941

Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver pour pouvoir le consulter ultérieurement. S'assurer que le voltage de votre domicile correspond à celui indiqué sur l'appareil. Raccordez l'appareil uniquement à une prise de terre.

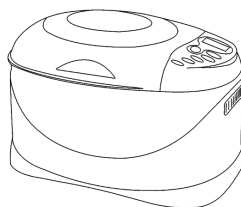
Cette machine à cuire le pain entièrement automatique mélange et pétrit la pâte, cuit le pain et se met ensuite sur la fonction réchauffage (pour conserver le pain délicieusement croustillant). Pour avoir toujours du pain frais à son goût. Egalement idéal en cas de régime particulier. La couleur de la croûte peut être réglée sur clair, moyen et foncé.

Cette machine à cuire le pain unique est équipée de 10 programmes numériques fixes, d'une minuterie (pour être réveillé par l'odeur du pain frais), un grand écran à cristaux liquides, un moule amovible antiadhésif et 2 paires de batteurs permettant d'obtenir un résultat optimal. Un verre doseur et une cuillère de mesure sont fournis.



DESCRIPTIF DE LA MACHINE :

- 1) couvercle
- 2) tableau de commande
- 3) moule
- 4) batteurs
- 5) boîtier
- 6) pieds



UTILISATION DE LA MACHINE À CUIRE LE PAIN

Placer la machine sur une surface solide, plane et non inflammable (par conséquent pas sur une nappe en plastique) et éloignée d'un four, d'un fourneau, etc. Laisser au moins 5 cm entre la machine et le mur. Ne pas mettre la machine à un endroit humide et ne pas l'utiliser à l'extérieur. La machine chauffe pendant son fonctionnement, ne l'attraper par conséquent que par les poignées et maintenir les enfants à distance. Pour sortir le moule brûlant de la machine, nous vous conseillons d'utiliser des maniques ou un gant. Ne pas utiliser d'objet en métal dans le moule (couteau ou autre), cela risquerait d'endommager la surface antiadhésive. Manipuler la machine uniquement en ayant les mains sèches.

Avant la première utilisation, laver soigneusement le moule et les batteurs à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, bien rincer et sécher. L'appareil peut légèrement fumer lors de la première utilisation. C'est un phénomène normal qui se produit quand les résistances sont neuves et cela ne dure que brièvement.

BRÈVE DESCRIPTION PAR ÉTAPES

Le texte ci-dessous donne une brève description de la totalité du processus en différentes étapes. Les termes utilisés sont expliqués plus loin dans le mode d'emploi.

- Sortir le moule de la machine et placer les deux batteurs dirigés l'un vers l'autre sur l'axe dans le moule.
- Peser les ingrédients conformément à la recette et les mettre dans le moule. Mettre d'abord la farine. Verser la levure sur la farine en faisant un petit trou. Mettre le sel d'un côté et le beurre ou l'huile ainsi que le sucre d'un autre. Verser l'eau ou le lait le long des bords. (la levure ne doit jamais être en contact direct avec l'eau, le sel, le beurre ou l'huile ! C'est particulièrement important lorsque la cuisson est différée avec la minuterie (touche « Timer +/- »).
- Placer le moule dans la machine et appuyer fermement dessus. Le moule est à présent fermement maintenu en place par les crochets de fixation.
- Fermer le couvercle et brancher la fiche dans la prise de courant. 03:30:00 est affiché à présent sur l'écran.
- Sélectionner le programme souhaité avec la touche 'MENU'.
- Sélectionner le degré de cuisson désiré (clair, moyen ou foncé) avec la touche 'COLOR'. Ceci est possible avec les programmes 7, 9 et 10.
- Si vous voulez utiliser la minuterie, c'est le moment de la régler à l'aide des touches 'TIME+' et 'TIME-'. Ceci est seulement possible avec les programmes 1, 3, 5, 7, 8 et 10.
- Appuyer sur la touche 'START'.
- Après la 1ère sonnerie, vous pouvez éventuellement ajouter des ingrédients supplémentaires pour la garniture. (voir les recettes à la fin de cette notice)
- La deuxième sonnerie indique que la cuisson est terminée.
- Attention : Le moule et le pain sont brûlants ! Prendre des maniques pour sortir le moule de la machine et sortir le pain du moule. Laisser le pain refroidir sur une grille.
- Attention : Il se peut que les batteurs soient restés dans le pain. Si c'est le cas, il faudra les enlever délicatement. Attention, ils sont très chauds !
- Si vous désirez faire encore cuire du pain, il faudra attendre quelques minutes que la machine ait complètement refroidi. Si la machine à cuire le pain n'est pas encore suffisamment refroidie, une sonnerie se fera entendre et « HHH » s'affiche sur l'écran.
- Après la cuisson, éteindre l'appareil et débrancher la fiche de la prise de courant.
- Le pain qui vient d'être cuit est facile à couper à l'aide du couteau électrique Princess (art. 492952)

TABLEAU DE COMMANDE

La touche start/stop permet d'allumer et d'éteindre la machine à cuire le pain.

Pour allumer : appuyer sur la touche start/stop.

Pour éteindre : maintenir la touche start/stop enfoncée pendant 3 à 5 secondes.

Attention : Si vous éteignez la machine en cours de cuisson, le programme n'ira pas à son terme, mais recommencera depuis le début.



MENU

Sélection du menu	Indication sur le panneau de commande	Description	Durée (2.5LB)	Durée (3.0LB)
1	Basic (Base)	Base	3:20	3:30
2	Quick (Rapide)	Rapide		1:58
3	French	Français		3:50
4	Rapid	Rapide		1:52
5	Whole wheat	Farine complète	3:30	3:40
6	Cake	Cake		2:00
7	Dough	Pâte		1:50
8	Bake	Cuisson		1:00
9	Jam	Confiture		1:20
10	Sandwich	Sandwich	3:09	3:20

• 1-Basic

Pour préparer du pain blanc ou mixte. Ce programme est le plus fréquemment utilisé.

La machine à faire du pain effectue les étapes suivantes :

préchauffage – pétrissage – levage - cuisson - conservation au chaud

Le programme complet dure 3 heures et 30 minutes. La fonction minuterie peut être utilisée.

• 2- Quick (programme très utilisé)

Pour préparer du pain blanc ou mixte. Le pain lèvera moins et peut donc être plus compact. La machine à faire du pain effectue les étapes suivantes :

préchauffage court – pétrissage - levage court - cuisson - conservation au chaud

Le programme dure 1 heures et 58 minutes. La fonction minuterie ne peut pas être utilisée avec ce programme.

• 3-French

Pour préparer du pain blanc français. Convient pour des sortes de pain avec peu de gras et de sucre. On obtient un mélange léger et une croûte croustillante. Convient également pour d'autres sortes de pain.

La machine à faire du pain effectue les étapes suivantes :

préchauffage – pétrissage – levage - cuisson - conservation au chaud

Le programme dure 3 heures et 50 minutes. La fonction minuterie peut être utilisée.

• 4- Rapid

Pour préparer du pain blanc ou mixte.

La machine à faire du pain effectue les étapes suivantes :

préchauffage court – pétrissage court - levage court - cuisson

Le programme dure 1 heures et 52 minutes. La fonction minuterie ne peut pas être utilisée avec ce programme.

• 5- Whole wheat

Pour préparer du pain brun à la farine complète.

La machine à faire du pain effectue les étapes suivantes :

préchauffage – pétrissage – levage - cuisson - conservation au chaud

Le programme dure 3 heures et 40 minutes. La fonction minuterie peut être utilisée.

• 6- Cake

Pour préparer un cake. La machine à faire du pain effectue les étapes suivantes :

mélanger – cuire - reposer

Le programme dure 2 heures. La fonction minuterie ne peut pas être utilisée avec ce programme.

• 7- Dough

Permet de pétrir de la pâte pour des petits pains, des pizzas ou pour toute autre recette nécessitant de la pâte.

La machine à faire du pain effectue les étapes suivantes :

préchauffage – pétrissage – levage

Le programme dure 1 heures et 50 minutes. La fonction minuterie peut être utilisée.



• 8- Bake

Uniquement pour cuire. Ce programme vous permet de cuire de la pâte toute prête ou bien de prolonger le temps de cuisson si vous aimez le pain bien cuit. La machine à faire du pain effectue les étapes suivantes : cuire – garder au chaud

Le programme dure 1 heures. La fonction minuterie peut être utilisée.

• 9-Jam

Pour préparer de la confiture. La machine à faire du pain effectue les étapes suivantes :

Chauffer – mélanger - reposer

Le programme dure 1 heures et 20 minutes.

• 10-Sandwich

Pour préparer du pain à sandwich. Ce programme vous permet de cuire du pain à la croûte molle.

La machine à faire du pain effectue les étapes suivantes :

préchauffage – pétrissage – levage - cuisson à température plus basse - conservation au chaud

Le programme dure 3 heures et 20 minutes. La fonction minuterie peut être utilisée.

COLOR

La touche 'color' permet de choisir le degré de cuisson de la croûte.

- Light Clair

- Medium Moyen

- Dark Foncé

Cette fonction n'est pas disponible pour les programmes 7, 9 et 10.

Fonction minuterie (TIMER)

Le minuteur vous permet de faire démarrer automatiquement la machine plus tard. Vous pouvez ainsi par exemple la faire démarrer la nuit. Cette fonction est disponible pour les programmes 1, 3, 5, 7, 8 et 10.

Exemple :

Mettre tous les ingrédients dans le moule, s'assurer que la levure n'est pas en contact avec le liquide, le sel et le beurre.

Choisir le programme désiré avec la touche menu et éventuellement le degré de cuisson souhaité avec la touche « Color ».

Il est 22h00 et vous voulez sortir votre pain tout chaud de la machine le lendemain matin à 7h15. Il y a 9h15 d'écart entre ces deux horaires. Il faudra donc régler la minuterie sur 9 :15

LOAF SIZE (Volume du pain)

Cette fonction permet de déterminer le volume de la pâte.

2,5 lb correspond à deux livres et demies (convient pour cuire un pain de 1150 grammes)

3,0 lb correspond à trois livres (convient pour cuire un pain de 1380 grammes)

Cette fonction est seulement disponible avec les programmes 1, 5 et 10.

FONCTION DE PRÉCHAUFFAGE

Cette machine à faire du pain préchauffe automatiquement afin que tous les ingrédients soient à la même température. La durée du préchauffage peut varier de 3 à 40 minutes en fonction du programme choisi.

REMARQUES SUR LES RECETTES

Pour obtenir toujours un résultat optimal, vous devez respecter les proportions entre les divers ingrédients.

Utiliser le godet doseur et la cuillère mesure fournis, ou utiliser une balance.

Le godet doseur fait 300 ml. Veiller à ce que l'eau ne soit pas trop froide, la température idéale est "tiède" (28° à 30°C)

La grande cuillère mesure fait 15 ml et correspond à une cuillère à soupe. La petite cuillère mesure fait 5 ml et correspond à une cuillère à café.

Pour chaque recette, vous avez le choix, selon vos préférences, entre levure fraîche et levure lyophilisée.



Problèmes possibles en cours de cuisson

Le pain ne lève pas :

- * levure trop vieille
- * pas assez d'eau
- * trop de sel
- * mauvaises quantités
- * mettre la levure sous la farine, de façon à ce qu'elle ne puisse pas rentrer en contact avec le sel, le beurre ou le liquide.

Le pain lève trop :

- * mettre moins de levure
- * mettre moins d'eau
- * mettre plus de sel

Le pain a une forme de "cratère" :

- * trop d'eau
- * mettre 2 cuillères à soupe de farine en plus
- * le pain est resté trop longtemps dans le moule.

Le pain est trop lourd :

- * mettre 2 cuillères à soupe d'eau en plus

Il y a des trous dans le pain :

- * mettre 2 cuillères à soupe d'eau en moins
- * mettre un peu moins de levure
- * mettre plus de sel

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant la première utilisation, nettoyer toujours la machine à cuire le pain avec un détergent doux et nettoyer également les batteurs. Laisser toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer et de le ranger. Au bout d'une demi-heure environ, l'appareil a suffisamment refroidi pour être de nouveau utilisé pour faire cuire du pain ou préparer de la pâte.

Avant le nettoyage, toujours débrancher la fiche de la prise de courant et laisser l'appareil refroidir.

Ne jamais utiliser de détergents agressifs tels que nettoyeurs chimiques, nettoyeur pour four, etc.

Nettoyer à l'aide d'un chiffon humide les résidus d'ingrédients et les miettes sur le couvercle, le corps de l'appareil et le moule.

Ne jamais immerger la machine à cuire le pain dans l'eau et ne jamais la remplir d'eau.

Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de la machine avec un chiffon humide. Toujours nettoyer et sécher soigneusement l'appareil après chaque usage. Les batteurs et les axes doivent être nettoyés immédiatement après chaque usage.

Si les batteurs restent dans le moule après l'utilisation, il sera plus difficile de les enlever après. Dans ce cas, remplir le moule d'eau chaude et laisser tremper pendant 30 minutes, puis enlever les batteurs afin de les nettoyer. Le moule et les batteurs sont revêtus d'une couche antiadhésive, par conséquent ne jamais utiliser des ustensiles de cuisine en métal qui risqueraient d'endommager la surface. Il est normal que la couleur de la couche antiadhésive change après plusieurs utilisations. Cela ne modifie en rien ses propriétés. Avant de la ranger, vérifiez que la machine a parfaitement refroidi, est tout à fait propre et bien sèche. Ranger toujours l'appareil le couvercle fermé.

TABLEAU DE CONVERSION

	levure lyophilisée	Sucre	sel		
1 cuillère à café	4 grammes	5 grammes	6 grammes	5 ml	1/30 de tasse
1 cuillère à soupe	10 grammes	16 grammes	20 grammes	15 ml	1/10 de tasse

RECETTE DE BASE

Les proportions à connaître si l'on mélange soi-même, exprimées en pour-cents de la quantité de farine.

Ingrédient	Pourcentage	Poids	Godet-doseur
Farine	100%	500 grammes	environ 3 doses *1
Sel	2%	10 grammes	1,5 cuillère à café
Levure lyophilisée	1%	5 grammes	2 cuillères à café *2
OU levure fraîche	2%	10 grammes	1,5 cuillère à café
Eau	60-62%	300-320 grammes	3 -3,2 dl
Eventuellement, agent de panification	1-2%	5-10 grammes	1 cuillère à café

* 1 Il existe différentes sortes de farine qui pour le même volume ont un poids différent.

* 2 La quantité de levure peut être augmentée si la levure est moins fraîche.

Pour activer la levure, il faut au moins une cuillère à café de sucre.

Le résultat de la cuisson dépend de la sorte de farine employée, de sa qualité et de sa fraîcheur.

QUELQUES RECETTES DE PAIN

Pain au lait

Programme: 1-Basic

Recette pour :	1150 grammes	2,5LB	1380 grammes	3LB
Farine blanche	675 grammes	675 grammes	800 grammes	800 grammes
Lait	280 ml	280 ml	320 ml	320 ml
Eau	130 ml	130 ml	160 ml	160 ml
Beurre	24 grammes	2 cuillères à soupe	30 grammes	2 1/2 cuillères à soupe
Sucre	16 grammes	1 cuillère à soupe	20 grammes	4 cuillères à café
Sel	12 grammes	2 cuillères à café	16 grammes	3 cuillères à café
Levure fraîche ou	14 grammes	3 1/2 cuillerées à café	16 grammes	3 1/2 de cuillère à café
Levure lyophilisée	6 grammes	1 1/2 cuillerées à café	8 grammes	1 1/2 cuillerées à café

Pain blanc à cuisson rapide

Programme: 2-Quick

Recette pour :	1150 grammes	2,5LB	1380 grammes	3LB
Farine blanche	675 grammes	675 grammes	750 grammes	750 grammes
Eau	425 ml	425 ml	450 ml	425 ml
Lait en poudre	24 grammes	2 cuillères à soupe	30 grammes	2 1/2 cuillères à soupe
Huile de tournesol	36 ml	3 cuillères à soupe	36 ml	3 cuillères à soupe
Sucre	32 grammes	2 cuillères à soupe	32 grammes	2 cuillères à soupe
Sel	12 grammes	2 cuillères à café	16 grammes	3 cuillères à café
Levure fraîche ou	14 grammes	3 1/2 cuillerées à café	16 grammes	3 1/2 cuillerées à café
levure lyophilisée	8 grammes	2 cuillères à café	8 grammes	2 cuillères à café

Pain multi-céréales

Programme: 5 – Wholewheat (farine complète)

Recette pour :	1150 grammes	2,5LB	1380 grammes	3LB
Farine multi-céréales	500 grammes	500 grammes	550 grammes	550 grammes
Farine blanche	175 grammes	175 grammes	200 grammes	200 grammes
Levure fraîche ou	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café	15 grammes	3 1/2 de cuillère à café
levure lyophilisée	4 grammes	1 cuillère à café	6 grammes	1 1/2 cuillerées à café
Sel	10 grammes	1 1/2 de cuillère à café	15 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Sucre	16 grammes	1 cuillère à soupe	18 grammes	3 1/2 cuillerées à café
Beurre	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café	15 grammes	1 1/2 cuillère à soupe
Eau	425 ml	425 ml	470 ml	470 ml

Pain de froment

Programme: 5 – Wholewheat

Recette pour :	1150 grammes	2,5LB	1380 grammes	3LB
Farine complète	400 grammes	400 grammes	450 grammes	450 grammes
Farine de froment	275 grammes	275 grammes	300 grammes	300 grammes
Eau	425 ml	425 ml	470 ml	470 ml
Beurre	10 grammes	2 1/2 cuillerées à café	15 grammes	1 1/2 cuillère à soupe
Sucre	16 grammes	1 cuillère à soupe	18 grammes	3 1/2 cuillerées à café
Sel	10 grammes	1 1/2 de cuillère à café	15 grammes	2 1/2 cuillerées à café
Levure fraîche ou levure lyophilisée	10 grammes / 4 grammes	2 1/2 cuillerées à café / 1 cuillère à café	20 grammes / 10 grammes	1 1/2 cuillère à soupe / 2 1/2 cuillerées à café

Essayer la recette suivante avec du “ pain ordinaire” :

Après le dernier pétrissage, humecter la pâte avec un peu d'eau avant que la machine ne commence la cuisson, y éparpiller des graines de sésame ou de pavot.

Pain blanc italien

Programme: 10-Sandwich

Recette pour :	1150 grammes	2,5LB	1380 grammes	3LB
Farine blanche	620 grammes	620 grammes	700 grammes	700 grammes
Semoule de maïs	130 grammes	130 grammes	160 grammes	160 grammes
levure lyophilisée	12 grammes	3 cuillères à café	12 grammes	3 cuillères à café
Sel	7 grammes	1 1/2 cuillerée à café	12 grammes	2 cuillères à café
Sucre	24 grammes	1 1/2 cuillère à soupe	32 grammes	2 cuillères à soupe
Huile de tournesol	18 grammes	1 1/2 cuillère à soupe	12 grammes	2 cuillères à soupe
Eau	450 ml	450 ml	530 ml	530 ml

Cake

Programme: 6- Cake

Recette pour :	Normal	Gros
Farine autolevante	250 grammes	500 grammes
Sucre	200 grammes	400 grammes
Beurre	200 grammes	400 grammes
Lait	4 cuillères à soupe	120 ml
Œufs	3	6
Sucre vanillé	1 sachet	2 sachets
Poudre de cacao comme ingrédient supplémentaire pour le cake au chocolat	50 grammes	100 grammes

Lorsque la cuisson est terminée, ne pas démouler le cake immédiatement mais le laisser refroidir quelques instants !

Confiture de fraises

Programme: 9-Jam

Fraises fraîches	900 grammes
Sucre pour gelée ou confiture	500 grammes
Jus de citron	1 grande mesure

CONSEILS DE PRINCESS

- Utiliser l'appareil uniquement à l'usage pour lequel il a été conçu.
- Un usage impropre peut entraîner un danger.
- Prendre des précautions lorsque l'appareil est utilisé en présence d'enfants.
- Ne jamais laisser des enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, non plus que son cordon et sa fiche.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas mettre l'appareil sur un torchon humide.
- Placer l'appareil sur une surface plane.
- Ne pas le placer sur un four, un fourneau, etc. ou à proximité.



- Veiller à ce que le cordon ne pende pas du plan de travail ou de la table, de façon à ce qu'il n'y ait aucun risque de l'accrocher au passage.
- Brancher toujours l'appareil dans une prise de terre.
- Veiller à ce que le cordon ne soit pas en contact avec des objets brûlants.
- Ne jamais ouvrir la machine à pain en cours de cuisson
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matière inflammable.
- Si vous utilisez une rallonge, elle doit satisfaire aux mêmes exigences que la machine.
- Débrancher toujours l'appareil de la prise de courant quand il n'est pas utilisé ou pour le nettoyer.
- Faire très attention lorsque l'appareil est chaud, un risque de brûlures n'est pas exclu.
- Ne pas utiliser l'appareil en ayant les mains mouillées.
- Ne pas utiliser d'objets en métal dans le moule.
- Utiliser uniquement les pièces détachées recommandées par le fabricant.
- Brancher l'appareil sur une prise alimentée en courant alternatif de 230 volts.
- En cas de dysfonctionnement, n'utilisez plus la machine, mais faites-la vérifier par un réparateur agréé.
- Ne pas couvrir l'appareil avec un torchon ou tout autre objet.
- Ne jamais mettre plus que les quantités indiquées, la pâte risquant alors de déborder du moule.
- Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- L'utilisation de cet appareil par des enfants ou des handicapés physiques, sensoriels, mentaux ou moteurs, ou dénués d'expérience et de connaissance peut être dangereuse. Les personnes responsables de leur sécurité devront fournir des instructions explicites ou surveiller l'utilisation de l'appareil.

PRINCESS SILVER BREADMAKER XL

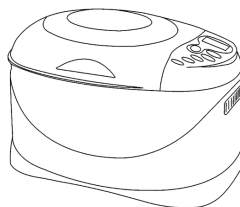
ART. 151941

Die Gebrauchsanweisung sorgfältig durchlesen und für eventuelle spätere Fragen aufheben. Prüfen, ob die Netzspannung in Ihrer Wohnung der des Gerätes entspricht. Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.

Diese vollautomatische Brotbackmaschine mischt und knetet den Teig, backt das Brot und schaltet anschließend auf die Warmhaltefunktion um (damit das Brot schön knusprig bleibt). Jederzeit frisches Brot nach eigenem Geschmack. Auch ideal für Spezialdiäten. Die Krustenfarbe lässt sich auf hell, mittel und dunkel einstellen. Außerdem vorhanden sind 10 feste Digitalprogramme, Timer (mit dem Duft von frischem Brot aufwachen), große LCD-Anzeige, herausnehmbare Backform mit Antihafbeschichtung und 2 Knethaken für ein optimales Ergebnis. Messbecher und Messlöffel werden mitgeliefert.

ELEMENTE DER BROTTBACKMASCHINE

- 1) Deckel
- 2) Bedienungspaneel
- 3) Backform
- 4) Knethaken
- 5) Gehäuse
- 6) Füße



BENUTZUNG DER BROTTBACKMASCHINE

Die Maschine auf eine stabile, flache und nicht leicht brennbare Unterlage stellen (also nicht auf eine Plastikschuttedecke) und nicht in die Nähe eines Ofens, Herds oder dergleichen. Die Maschine muss mindestens 5 cm von der Wand entfernt stehen. Nicht an einem feuchten Platz aufstellen und die Maschine nicht im Freien benutzen. Während des Gebrauchs wird die Maschine warm. Deshalb Kinder nicht zu nahe an die Maschine kommen lassen. Zum Herausnehmen der Backform empfiehlt sich die Benutzung von Topflappen oder Ofenhandschuhen. Keine Metallgegenstände (Messer u. Ä.) in der Backform benutzen, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können. Die Maschine immer mit trockenen Händen anfassen.

Vor dem Erstgebrauch die Backform und die Knetarme sorgfältig in warmem Wasser mit einem Spülmittel abwaschen, abspülen und anschließend abtrocknen. Beim Erstgebrauch kann es zu einer leichten Raucherentwicklung kommen. Das ist bei neuen Heizelementen durchaus normal und verschwindet nach kurzer Zeit von selbst.

BESCHREIBUNG DER ARBEITSSCHRITTE

Im Folgenden werden die einzelnen Arbeitsschritte des gesamten Prozesses kurz beschrieben. Verwendete Begriffe werden weiter hinten in der Gebrauchsanweisung erläutert.

- Die Backform aus der Brotbackmaschine herausnehmen und die 2 Knetarme einander gegenüber gestellt auf den Achsen in der Backform befestigen.



- Die Zutaten gemäß Rezept abwiegen und in die Backform füllen. Zuerst das Mehl. Die Hefe in eine Vertiefung oben auf das Mehl geben. Anschließend das Salz in eine Ecke, Butter oder Öl sowie den Zucker in eine andere Ecke. Wasser oder Milch am Rand entlang hineingießen. (Die Hefe darf niemals direkt mit Wasser, Salz und Butter oder Öl in Berührung kommen! Das gilt insbesondere, wenn die Backzeit mit der „TIME +/-“-Taste eingestellt wird.)
- Die Backform in die Brotbackmaschine einsetzen und fest andrücken. Die Haken halten die Backform jetzt gut fest.
- Den Deckel schließen und den Stecker in die Steckdose stecken. In der Anzeige erscheint nun 03:30:00.
- Das erwünschte Programm mit der „MENU“-Taste wählen.
- Mit der „COLOR“-Taste den gewünschten Bräunungsgrad einstellen (light, medium oder dark). Diese Möglichkeit besteht nicht bei den Programmen 7, 9 und 10.
- Wenn die TIMER-Funktion benutzen werden soll, muss diese jetzt mit „TIME+/-“ –Taste eingestellt werden. Diese Möglichkeit besteht nur bei den Programmen 1, 3, 5, 7, 8 und 10.
- Auf die „START“-Taste drücken.
- Nach dem 1. Signal können eventuelle extra Zutaten für die Füllung hinzugefügt werden (siehe die Rezepte hinten in dieser Gebrauchsanweisung).
- Das 2. Signal gibt an, dass der Backvorgang abgeschlossen ist.
- ACHTUNG! Backform und Brot sind heiß! Topfhandschuhe verwenden, um die Backform aus der Brotbackmaschine und das Brot aus der Form herauszunehmen. Das Brot auf einem Gitter abkühlen lassen.
- ACHTUNG: Es kann passieren, dass die Knetarme im Brot stecken bleiben. In diesem Fall die Knetarme vorsichtig entfernen. Darauf achten, dass diese ebenfalls heiß sind!
- Wenn noch ein Brot gebacken werden soll, muss man einige Minuten warten, bis die Maschine ausreichend abgekühlt ist. Es ertönt ein Signalton und in der Anzeige erscheint „HHH“, wenn die Brotbackmaschine noch nicht kalt genug ist.
- Die Maschine nach dem Backen ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Frisch gebackenes Brot lässt sich am besten mit einem elektrischen Messer von Princess schneiden (Art. 492952)

BEDIENUNGSPANEEL

Mit der Start-/Stop-Taste kann die Brotbackmaschine ein- und ausgeschaltet werden.

Einschalten: Die Start-/Stop-Taste drücken.

Ausschalten: 3 bis 5 Sekunden auf die Start-/Stop-Taste drücken.

ACHTUNG: Wenn die Brotbackmaschine während des Backprozesses ausgeschaltet wird, wird das laufende Programm nicht abgeschlossen, sondern beginnt wieder von vorn.

MENÜ

Menü- auswahl	Angabe auf dem Bedienungspaneel	Beschreibung	Dauer (2,5 LB)	Dauer (3,0 LB)
1	Basic	Basis	3:20	3:30
2	Quick	Schnell		1:58
3	French	Französisch		3:50
4	Rapid	Zügig		1:52
5	Whole wheat	Vollkorn	3:30	3:40
6	Cake	Cake		2:00
7	Dough	Teig		1:50
8	Bake	Backen		1:00
9	Jam	Jam		1:20
10	Sandwich	Sandwich	3:09	3:20

• 1-Basic

Für die Zubereitung von Weiß- und Mischbrot. Dieses Programm wird am häufigsten verwendet.

Die Brotbackmaschine durchläuft folgende Schritte:

Vorheizen – Kneten – Aufgehen – Backen – Warm halten

Das gesamte Programm dauert 3 Stunden und 30 Minuten. Benutzung der Timer-Funktion ist möglich.

• 2-Quick (häufig verwendetes Programm)

Für die Zubereitung von Weiß- und Mischbrot. Das Brot geht weniger auf und ist dadurch kompakter. Die Brotbackmaschine durchläuft folgende Schritte:

kurz Vorheizen – Kneten – kurz Aufgehen – Backen – Warm halten

Das Programm dauert 1 Stunden und 58 Minuten. Nicht in Kombination mit der Timer-Funktion.



• **3-French**

Für die Zubereitung von Baguette. Geeignet für Brote mit wenig Fett und Zucker. Es entsteht eine lockere Zusammenstellung und eine knusprige Kruste. Auch für andere Brotsorten geeignet.

Die Brodbackmaschine durchläuft folgende Schritte:

Vorheizen – Kneten - Aufgehen - Backen – Warm halten

Das Programm dauert 3 Stunden und 50 Minuten. Benutzung der Timer-Funktion ist möglich.

• **4-Rapid**

Für die Zubereitung von Weiß- und Mischbrot.

Die Brodbackmaschine durchläuft folgende Schritte:

kurz Vorheizen – kurz Kneten - kurz Aufgehen - Backen

Das Programm dauert 1 Stunden und 52 Minuten. Nicht in Kombination mit der Timer-Funktion.

• **5- Whole wheat**

Für die Zubereitung von Weizenvollkornbrot.

Die Brodbackmaschine durchläuft folgende Schritte:

Vorheizen – Kneten - Aufgehen - Backen – Warm halten

Das Programm dauert 3 Stunden und 40 Minuten. Benutzung der Timer-Funktion ist möglich.

• **6-Cake**

Für die Zubereitung von Cake. Die Brodbackmaschine durchläuft folgende Schritte:

Mixen – Backen - Ruhen

Das Programm dauert 2 Stunden. Nicht in Kombination mit der Timer-Funktion.

• **7-Dough**

Zum Kneten von Teig für beispielsweise Brötchen, Pizzas oder alle anderen Rezepte, für die ein Teig benötigt wird.

Die Brodbackmaschine durchläuft folgende Schritte:

Vorheizen – Kneten - Aufgehen

Das Programm dauert 1 Stunden und 50 Minuten. Benutzung der Timer-Funktion ist möglich.

• **8-Bake**

Nur zum Backen. Fertigteig kann gebacken werden und Liebhaber von gut durch gebackenes Brot können die Standardbackzeit verlängern. Die Brodbackmaschine durchläuft folgende Schritte:

Backen - Warm halten

Das Programm dauert 1 Stunden. Benutzung der Timer-Funktion ist möglich.

• **9-Jam**

Für die Zubereitung von Jam. Die Brodbackmaschine durchläuft folgende Schritte:

Vorheizen – Mischen - Ruhen

Das Programm dauert 1 Stunden und 20 Minuten.

• **10-Sandwich**

Für die Zubereitung von Sandwichbrot. Hiermit kann Brot mit einer weichen Kruste gebacken werden.

Die Brodbackmaschine durchläuft folgende Schritte:

Vorheizen – Kneten - Aufgehen - Backen bei niedriger Temperatur – Warm halten

Das Programm dauert 3 Stunden und 20 Minuten. Benutzung der Timer-Funktion ist möglich.

COLOR

Der Bräunungsgrad der Kruste kann durch Eindrücken der „Color“-Taste eingestellt werden.

- **Light**

- **Medium**

- **Dark**

Diese Funktion kann nicht bei den Programmen 7, 9 und 10 verwendet werden.

TIMER-FUNKTION

Die Timer-Funktion sorgt dafür, dass sich die Brodbackmaschine einige Stunden später automatisch einschaltet. So kann der Backvorgang beispielsweise nachts beginnen. Diese Funktion kann bei den Programmen 1, 3, 5, 7, 8 und 10 verwendet werden.



Beispiel:

Alle Zutaten in die Backform geben und darauf achten, dass die Hefe nicht mit der Flüssigkeit, dem Salz und der Butter in Berührung kommt.

Mit der Menü-Taste das gewünschte Programm auswählen und mit der „COLOR“-Taste gegebenenfalls den gewünschten Bräunungsgrad einstellen.

Es ist 22.00 Uhr und am nächsten Morgen sollen um 07.15 Uhr frische Brötchen bereit stehen. Die Zeitdifferenz beträgt in diesem Fall 9 Stunden und 15 Minuten. Der Timer muss also auf 9:15 eingestellt werden.

LOAF SIZE (BROTGRÖSSE)

Mit dieser Funktion kann das Teigvolumen festgelegt werden.

1,13 kg steht für 2,5 Pfund (geeignet zum Backen eines Brotes von 1150 Gramm).

1,36 kg steht für 3,0 Pfund (geeignet zum Backen eines Brotes von 1380 Gramm).

Diese Funktion kann nur bei den Programmen 1, 5 und 10 verwendet werden.

PRE-HEAT-FUNKTION (VORHEIZEN)

Diese Brotbackmaschine wird standardmäßig erst einige Minuten vorgeheizt damit die Zutaten die selbe Temperatur haben. Abhängig vom gewählten Menü variiert das Vorheizen von 3 bis 40 Minuten.

HINWEISE ZU DEN REZEPTE

Um ein optimales Ergebnis zu erreichen, müssen die Mengenangaben der Zutaten eingehalten werden.

Dafür den mitgelieferten Messbecher und Messlöffel oder eine Waage benutzen.

Der Messbecher ist 300 ml groß. Darauf achten, dass das Wasser nicht zu kalt ist. Die beste Temperatur ist „handwarm“ (28 bis 30 °C).

Der große Messlöffel ist 15 ml groß und entspricht der Größe eines Esslöffels. Der kleine Messlöffel ist 5 ml groß und entspricht der Größe eines Teelöffels.

Bei jedem Rezept hat man die Wahl zwischen frischer Hefe und Trockenhefe.

Mögliche Probleme beim Brotbacken

Das Brot geht nicht auf:

- * zu alte Hefe
- * zu wenig Wasser
- * zu viel Salz
- * falsche Mengen
- * Die Hefe unter das Mehl mischen, so dass sie nicht mit dem Salz, der Butter oder der Flüssigkeit in Berührung kommt.

Das Brot geht zu hoch auf:

- * weniger Hefe verwenden
- * weniger Wasser verwenden
- * mehr Salz verwenden

Das Brot sieht aus wie ein „Krater“:

- * zu viel Wasser verwendet
- * 2 extra Esslöffel Mehl verwenden
- * das Brot war zu lange in der Backform

Das Brot ist zu schwer:

- * 2 extra Esslöffel Wasser verwenden

Im Brot sind Löcher:

- * 2 Esslöffel Wasser weniger verwenden
- * etwas weniger Hefe verwenden
- * mehr Salz verwenden

REINIGUNG UND WARTUNG

Die Brotbackmaschine vor dem Erstgebrauch mit einem schonenden Reinigungsmittel säubern und auch die Knetarme reinigen. Die Maschine gut abkühlen lassen, bevor sie gereinigt und weggeräumt wird. Nach etwa einer halben Stunde ist die Brotbackmaschine soweit abgekühlt, dass sie wieder zum Backen oder zur Teigzubereitung benutzt werden kann.



Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen und die Maschine abkühlen lassen.
 Niemals aggressive Reinigungsmittel wie chemische Reinigungsmittel, Ofenreiniger usw. benutzen.
 Alle Zutaten und Krümel vom Deckel, dem Gehäuse und der Backform mit einem feuchten Tuch entfernen.
 Die Brotbackmaschine nie in Wasser tauchen und auch nie mit Wasser befüllen.
 Das Gehäuse innen und außen mit einem feuchten Tuch abwischen. Die Maschine nach jeder Benutzung sorgfältig reinigen und trocknen. Die Knethaken und die Achsen müssen sofort nach jeder Benutzung gereinigt werden.
 Wenn die Knethaken nach der Benutzung in der Backform bleiben, können sie später nur mühsam entfernt werden. In diesem Fall muss die Backform mit warmem Wasser gefüllt und 30 Minuten lang stehen gelassen werden. Dann die Knethaken entfernen und reinigen. Die Backform und Knethaken sind mit einer Antihafbeschichtung ausgestattet. Deshalb niemals Küchengeräte aus Metall benutzen, da dadurch die Oberfläche beschädigt werden kann. Es ist normal, dass die Farbe der Antihafbeschichtung nach einigen Backvorgängen matt wird. Das hat jedoch keinen Einfluss auf die Funktionsfähigkeit der Beschichtung. Vor dem Wegräumen der Maschine kontrollieren, ob sie vollständig abgekühlt, gereinigt und trocken ist. Die Brotbackmaschine immer mit geschlossenem Deckel aufbewahren.

UMRECHNUNGSTABELLE

	Trockenhefe	Zucker	Salz		
1 Teelöffel	4 Gramm	5 Gramm	6 Gramm	5 ml	1/30 Tasse
1 Esslöffel	10 Gramm	16 Gramm	20 Gramm	15 ml	1/10 Tasse

GRUNDREZEPT

Das richtige Verhältnis der Zutaten bei eigener Mischung, in Prozenten der Mehlmenge ausgedrückt:

Zutaten	Prozentsatz	Gewicht	Messbecher
Mehl	100 %	500 Gramm	ca. 3 Messbecher *1
Salz	2 %	10 Gramm	1,5 Teelöffel
Trockenhefe	1 %	5 Gramm	2 Teelöffel *2
oder frische Hefe	2 %	10 Gramm	1,5 Teelöffel
Wasser	60-62 %	300-320 Gramm	3 - 3,2 dl
Evtl. Brotverbessermittel-1-2 %		5-10 Gramm	1 Teelöffel

*1 Es gibt verschiedene Mehlsorten, die mit dem selben Volumen unterschiedlich schwer sein können.

*2 Die Hefemenge kann erhöht werden, wenn die Hefe nicht mehr so frisch ist.

Als Nahrung für die Hefe ist mindestens 1 Teelöffel Zucker nötig.

Das Backergebnis ist abhängig von der Sorte, der Qualität und der Frische des Mehls.

EINIGE BROTREZEPTE

Milchbrot

Programm: 1-Basic

Rezept für:	1150 Gramm	2,5 LB	1380 Gramm	3 LB
Weißmehl	675 Gramm	675 Gramm	800 Gramm	800 Gramm
Milch	280 ml	280 ml	320 ml	320 ml
Wasser	130 ml	130 ml	160 ml	160 ml
Butter	24 Gramm	2 Esslöffel	30 Gramm	2 1/2 Esslöffel
Zucker	16 Gramm	1 Esslöffel	20 Gramm	4 Teelöffel
Salz	12 Gramm	2 Teelöffel	16 Gramm	3 Teelöffel
frische Hefe oder	14 Gramm	3 1/2 Teelöffel	16 Gramm	3 1/2 Teelöffel
Trockenhefe	6 Gramm	1 1/2 Teelöffel	8 Gramm	1 1/2 Teelöffel

Schnell Weißbrot

Programm: 2 -Quick

Rezept für:	1150 Gramm	2,5 LB	1380 Gramm	3 LB
Weißmehl	675 Gramm	675 Gramm	750 Gramm	750 Gramm
Wasser	425 ml	425 ml	450 ml	425 ml
Milchpulver	24 Gramm	2 Esslöffel	30 Gramm	2 1/2 Esslöffel
Sonnenblumenöl	36 ml	3 Esslöffel	36 ml	3 Esslöffel
Zucker	32 Gramm	2 Esslöffel	32 Gramm	2 Esslöffel
Salz	12 Gramm	2 Teelöffel	16 Gramm	3 Teelöffel
frische Hefe oder	14 Gramm	3 1/2 Teelöffel	16 Gramm	3 1/2 Teelöffel
Trockenhefe	8 Gramm	2 Teelöffel	8 Gramm	2 Teelöffel

Mehrkornbrot

Programm: 5 - Wholewheat

Rezept für:	1150 Gramm	2,5 LB	1380 Gramm	3 LB
Mehrkornmehl	500 Gramm	500 Gramm	550 Gramm	550 Gramm
Weißmehl	175 Gramm	175 Gramm	200 Gramm	200 Gramm
frische Hefe oder Trockenhefe	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel	15 Gramm	3 1/2 Teelöffel
Salz	4 Gramm	1 Teelöffel	6 Gramm	1 1/2 Teelöffel
Zucker	10 Gramm	1 1/2 Teelöffel	15 Gramm	2 1/2 Teelöffel
Butter	16 Gramm	1 Esslöffel	18 Gramm	3 1/2 Teelöffel
Wasser	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel	15 Gramm	1 1/2 Esslöffel
	425 ml	425 ml	470 ml	470 ml

Weizenbrot

Programm: 5 - Wholewheat

Rezept für:	1150 Gramm	2,5 LB	1380 Gramm	3 LB
Vollkornmehl	400 Gramm	400 Gramm	450 Gramm	450 Gramm
Weizenmehl	275 Gramm	275 Gramm	300 Gramm	300 Gramm
Wasser	425 ml	425 ml	470 ml	470 ml
Butter	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel	15 Gramm	1 1/2 Esslöffel
Zucker	16 Gramm	1 Esslöffel	18 Gramm	3 1/2 Teelöffel
Salz	10 Gramm	1 1/2 Teelöffel	15 Gramm	2 1/2 Teelöffel
frische Hefe oder Trockenhefe	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel	20 Gramm	1 1/2 Esslöffel
	4 Gramm	1 Teelöffel	10 Gramm	2 1/2 Teelöffel

Bei „normalem Brot“ kann auch Folgendes ausprobiert werden: Den Teig nach dem letzten Knetvorgang, bevor die Maschine mit dem Backen beginnt, mit Wasser besprühen und Sesam oder Mohn darüber streuen.

Italienisches Weißbrot

Programm: 10-Sandwich

Rezept für:	1150 Gramm	2,5 LB	1380 Gramm	3 LB
Weißmehl	620 Gramm	620 Gramm	700 Gramm	700 Gramm
Mais Grießmehl	130 Gramm	130 Gramm	160 Gramm	160 Gramm
Trockenhefe	12 Gramm	3 Teelöffel	12 Gramm	3 Teelöffel
Salz	7 Gramm	1 1/2 Teelöffel	12 Gramm	2 Teelöffel
Zucker	24 Gramm	1 1/2 Esslöffel	32 Gramm	2 Esslöffel
Sonnenblumenöl	18 Gramm	1 1/2 Esslöffel	12 Gramm	2 Esslöffel
Wasser	450 ml	450 ml	530 ml	530 ml

Cake

Programm: 6-Cake

Rezept für:	normal	groß
Mehl mit Backpulver	250 Gramm	500 Gramm
Zucker	200 Gramm	400 Gramm
Butter	200 Gramm	400 Gramm
Milch	4 Esslöffel	120 ml
Eier	3 Stück	6 Stück
Vanillezucker	1 Päckchen	2 Päckchen
Für Schokoladencake als extra Zutaten	50 Gramm	100 Gramm
Kakaopulver		

Wenn der Backprozess abgeschlossen ist, den Kuchen nicht sofort aus der Form nehmen, sondern erst kurz abkühlen lassen!

Erdbeerkonfitüre

Programm: 9-Jam

Frische Erdbeeren	900 Gramm
Gelierzucker	500 Gramm
Zitronensaft	1 großer Messlöffel



PRINCESS-TIPPS

- Die Brotbackmaschine ausschließlich für die in der Gebrauchsanweisung beschriebenen Zwecke verwenden.
- Zweckwidriger Gebrauch kann gefährlich sein.
- Vorsichtig sein, wenn sich bei Verwendung der Brotbackmaschine Kinder in der Nähe befinden.
- Kinder die Brotbackmaschine niemals unbeaufsichtigt benutzen lassen.
- Die Brotbackmaschine, das Kabel und den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Die Brotbackmaschine nicht im Freien verwenden.
- Die Brotbackmaschine nicht auf ein feuchtes Tuch stellen.
- Die Brotbackmaschine auf eine gerade Unterlage stellen.
- Die Maschine nicht in die Nähe eines Ofens, Gasherdes o. Ä. stellen.
- Darauf achten, dass das Kabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, um zu vermeiden, dass jemand darüber fallen kann.
- Den Netzstecker immer an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Darauf achten, dass das Kabel nicht mit einem heißen Gegenstand in Berührung kommt.
- Das Gehäuse der Brotbackmaschine niemals während des Backvorgangs öffnen.
- Die Brotbackmaschine nicht in der Nähe leicht entzündlicher Stoffe benutzen.
- Bei der Benutzung eines Verlängerungskabels darauf achten, dass es den gleichen Anforderungen entspricht wie die Brotbackmaschine.
- Immer den Netzstecker ziehen, wenn das Gerät gereinigt oder nicht benutzt wird.
- Vorsichtig mit einer heißen Brotbackmaschine umgehen, da bei Berührungen Brandwunden entstehen können.
- Die Brotbackmaschine nicht mit nassen Händen benutzen.
- In der Backform keine Gegenstände aus Metall benutzen.
- Ausschließlich vom Hersteller empfohlenes Zubehör benutzen.
- Die Brotbackmaschine an 230 Volt Wechselstrom anschließen.
- Die Brotbackmaschine bei auftretenden Mängeln nicht mehr benutzen, sondern von einem anerkannten Fachmann überprüfen lassen.
- Die Brotbackmaschine nicht mit einem Handtuch oder einem anderen Gegenstand zudecken.
- Niemals mehr als die angegebenen Mengen in die Brotbackmaschine geben, da der Brotteig sonst aus der Backform läuft.
- Darauf achten, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Benutzung dieses Gerätes durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis kann Gefahren mit sich bringen. Diese Benutzer sind daher von den für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen in den Gebrauch einzuweisen oder dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht benutzen.

PRINCESS SILVER BREADMAKER XL

ART. 151941

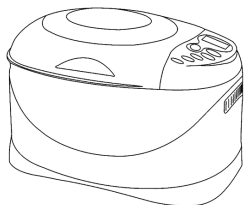
Primero lea en su totalidad estas instrucciones de uso y guárdelas para una posible consulta en el futuro. Compruebe que el tipo de suministro eléctrico de su domicilio coincida con el de este aparato. Conecte este aparato únicamente a un enchufe con toma a tierra.

Esta máquina panificadora totalmente automática mezcla, amasa la masa, cuece el pan y luego pasa a la función de mantenimiento en caliente (para mantener el pan apetitoso, recién hecho y crujiente). Pan recién hecho en cualquier momento, a su gusto. También ideal para regímenes especiales. El color de la corteza se puede ajustar en claro, medio y oscuro. Esta máquina panificadora única está provista de 10 programas fijos digitales, un temporizador (para despertarse con el olor a pan recién hecho), una amplia pantalla LCD, un molde para cocer extraíble con capa antiadherente y 2 mezcladores para un resultado óptimo. Se suministra con vaso de medida y cuchara de medida.

COMPONENTES DE LA MÁQUINA

PANIFICADORA

- 1) tapa
- 2) tablero de control
- 3) molde para cocer
- 4) ganchos amasadores
- 5) carcasa
- 6) pies



USO DE LA MÁQUINA PANIFICADORA

Coloque la máquina en una superficie sólida, llana y no inflamable (no sobre un mantel de plástico, por ejemplo) y tampoco cerca de un horno, cocina, etc. Mantenga un espacio libre de al menos

5 cm entre la máquina y las paredes. No coloque tampoco la máquina en un lugar húmedo y no la utilice en el exterior. Durante el uso, la máquina se calienta, por consiguiente, mantenga alejados de ella a los niños. Para sacar el molde de cocer caliente de la máquina, le aconsejamos que use agarradores o manoplas. No utilice metales (cuchillos, etc.) en el molde de cocer pues ello dañaría su capa antiadherente. Manipule la máquina siempre con las manos secas.

Antes de usar por primera vez el molde para cocer y los brazos amasadores, lávelos cuidadosamente con agua caliente con un poco de detergente y séquelos después. Durante el primer uso puede producirse algo de humo. Esto es normal en componentes térmicos nuevos y desaparecerá al poco tiempo.

DESCRIPCIÓN PASO A PASO

A continuación se describe brevemente todo el proceso paso a paso. Los términos empleados se aclararán más adelante en este manual.

- Retire el molde para cocer de la panificadora y coloque los 2 brazos amasadores en los ejes, uno enfrente del otro, en el molde para cocer.
- Pese los ingredientes según la receta y póngalos en el molde para cocer. Primero la harina. Ponga la levadura en un pequeño hueco encima en la harina. A continuación, la sal en una esquina, la mantequilla o aceite, en otra esquina, así como el azúcar. Vierta agua o leche por los bordes. (La levadura nunca debe entrar en contacto directo con el agua, la sal, la mantequilla o el aceite. Esto es especialmente importante al establecer el tiempo de cocción mediante el botón 'Time +/-').
- Coloque el molde para cocer en la panificadora y encájela firmemente. El molde para cocer quedará bien sujeto por las abrazaderas.
- Cierre la tapa y enchufe la clavija en una toma de corriente; en la pantalla aparecerá 3:30.
- Seleccione el programa deseado con el botón 'MENU'.
- Con el botón 'COLOR' seleccione el nivel de tueste (claro, medio u oscuro). Puede utilizar esta opción con los programas 7, 9 y 10.
- Si desea usar la función TIMER (TEMPORIZADOR), lo puede hacer en este momento ajustando la tecla 'TIME+' y la tecla 'TIME-'. Sólo posible en los programas 1, 3, 5, 7, 8 y 10.
- Pulse el botón 'START' (INICIO).
- Después de la primera señal se pueden añadir, si se desea, los ingredientes adicionales de relleno (consulte las recetas al final de estas instrucciones).
- El segundo pitido indica que se ha finalizado el proceso de panificación.
- **ADVERTENCIA** ¡El molde para cocer y el pan están calientes! Use manoplas para sacar el molde de la panificadora y retirar el pan del mismo. Deje enfriar el pan sobre una rejilla.
- **ATENCIÓN:** puede que los brazos amasadores se hayan quedado en el pan. En tal caso, se pueden retirar con cuidado. ¡Tenga en cuenta que están calientes!
- Para cocer otro pan deberá esperar unos minutos hasta que la panificadora se haya enfriado lo suficiente. La panificadora emitirá unos pitidos y aparecerá 'HHH' en la pantalla cuando no se haya enfriado lo necesario.
- Apague el aparato al acabar y desenchúfelo de la toma de corriente.
- Para cortar fácilmente el pan recién hecho conviene usar el cuchillo eléctrico de Princess (art. 492952).

PANEL DE CONTROL

Con el botón de start/stop puede encender y apagar la panificadora.

Para encender: pulse el botón start/stop.

Para apagar: mantenga pulsado el botón start/stop hasta contar hasta 3 ó 5.

NOTA: si apaga la panificadora durante el proceso de cocción, el programa no se completará sino que volverá a empezar desde el principio.

MENU

Selección de Menú	Indicación en el tablero de control	Descripción	Duración (2.5LB)	Duración (3.0LB)
1	Basic	Básico	3:20	3:30
2	Quick	Rápido		1:58
3	French	Francés		3:50
4	Rapid	Veloz		1:52
5	Whole wheat	Integral	3:30	3:40
6	Cake	Bizcocho		2:00
7	Dough	Masa		1:50
8	Bake	Cocer		1:00
9	Jam	Confitura		1:20
10	Sandwich	Sándwich	3:09	3:20



• **1-Basic**

Para cocer pan blanco o mezclado. Este programa es el más usado. La máquina panificadora realiza los pasos siguientes: precalentar – amasar – fermentar – cocer – mantener caliente. El programa completo tarda 3 horas y 30 minutos. Es posible emplear la función del temporizador.

• **2-Quick** (programa frecuentemente usado)

Para cocer pan blanco o mezclado. El pan subirá menos por lo que puede salir más compacto. La máquina panificadora realiza los pasos siguientes:

precalentar – amasar – fermentar brevemente – cocer – mantener caliente.

El programa tarda 1 hora y 58 minutos. No emplear en combinación con la función del temporizador.

• **3-French**

Para preparar pan blanco francés. Apto para panes con poca grasa y azúcar. La mezcla sale ligera y habrá una corteza crujiente. También para otros tipos de pan.

La máquina panificadora realiza los pasos siguientes:

precalentar – amasar – fermentar– cocer – mantener caliente.

El programa tarda 3 horas y 50 minutos. Es posible emplear la función del temporizador.

• **4-Rapid**

Para cocer pan blanco o mezclado.

La máquina panificadora realiza los pasos siguientes:

Precalentar brevemente – amasar brevemente – fermentar brevemente – cocer.

El programa tarda 1 hora y 52 minutos. No emplear en combinación con la función del temporizador.

• **5-Whole wheat**

Para preparar pan de trigo integral.

La máquina panificadora realiza los pasos siguientes:

precalentar – amasar – fermentar– cocer – mantener caliente.

El programa tarda 3 horas y 40 minutos. Es posible emplear la función del temporizador.

• **6-Cake**

Para cocer bizcocho. La máquina panificadora realiza los pasos siguientes:

Mezclar – cocer – reposar.

El programa tarda 2 horas. No emplear en combinación con la función del temporizador.

• **7-Dough**

Para amasar masa para panecillos, pizzas o cualquier otra receta que requiere masa.

La máquina panificadora realiza los pasos siguientes:

precalentar – amasar – fermentar.

El programa tarda 1 hora y 50 minutos. Es posible emplear la función del temporizador.

• **8-Bake**

Para sólo cocer. Con esta función puede cocer masa precocinada o alargar el tiempo de cocción estándar si prefiere pan bien hecho. La máquina panificadora realiza los pasos siguientes:

cocer – mantener caliente.

El programa tarda 1 hora. Es posible emplear la función del temporizador.

• **9-Jam**

Para preparar confituras. La máquina panificadora realiza los pasos siguientes:

calentar – mezclar – reposar.

El programa tarda 1 hora y 20 minutos.

• **10-Sandwich**

Para elaborar pan para sándwich. Con esta función puede cocer un pan de costra blanda.

La máquina panificadora realiza los pasos siguientes:

precalentar – amasar – fermentar – cocer a temperatura baja – mantener caliente.

El programa tarda 3 horas y 20 minutos. Es posible emplear la función del temporizador.



COLOR

Pulsando la tecla 'color' se puede seleccionar el grado de tueste de la corteza.

- **Claro**
- **Medio**
- **Oscuro**

No se puede utilizar esta opción con los programas 7, 9 y 10.

FUNCIÓN TIMER (TEMPORIZADOR)

Con el temporizador se puede ajustar la panificadora para que se encienda automáticamente al cabo de unas horas. De este modo puede ajustarla para que se encienda por la noche, por ejemplo. Puede utilizar esta opción con los programas 1, 3, 5, 7, 8 y 10.

Ejemplo

Ponga todos los ingredientes en el molde del pan, asegurándose de que la levadura no se ponga en contacto con el líquido, la sal y la mantequilla.

Con el botón de menú seleccione el programa deseado y eventualmente con el botón "COLOR" seleccione el grado de tueste deseado.

Son las 10 de la noche y desea tener a las 7.15 de la mañana siguiente pan recién hecho con la panificadora. La diferencia entre dichas horas es de 9 horas y 15 minutos. En este caso, el temporizador deberá ajustarse en 9:15.

LOAF SIZE (TAMAÑO DEL PAN)

Con esta función puede determinar el volumen de la masa.

2,5 lb representan 2,5 libras (680 gr) (volumen adecuado para cocer 1150 gramosos de pan).

3,0 lb representan 3,0 libras (910 gr) (volumen adecuado para cocer 1380 gramosos de pan).

Esta opción sólo está disponible con los programas 1, 5 y 10.

FUNCIÓN DE PRECALENTAMIENTO

Esta panificadora se precalienta de forma estándar para lograr la misma temperatura de todos los ingredientes. Según el menú elegido este lapso puede oscilar entre 3 y 40 minutos.

OBSERVACIONES SOBRE LAS RECETAS

Para obtener siempre un resultado óptimo, ha de respetar las proporciones correctas de los ingredientes.

Utilice el vaso de medida y la cuchara de medida suministrados, o utilice una báscula.

El vaso de medida es de 250 ml. No use agua demasiado fría; la temperatura ideal es la de la mano (de 28° a 30°C).

La cuchara de medida grande es de 15 ml y equivale a una cucharada. La cuchara de medida pequeña es de 5 ml y equivale a una cucharilla de café.

En cada receta se mencionan levadura fresca y levadura seca; puede elegir entre las dos según su propia preferencia.

Posibles problemas durante la panificación

El pan no sube:

- * La levadura es vieja.
- * Falta de agua.
- * Exceso de sal.
- * Cantidades incorrectas.
- * Ponga la levadura debajo de la harina, para evitar el contacto con la sal, la mantequilla o el líquido.

El pan sube demasiado:

- * Utilice menos levadura.
- * Utilice menos agua.
- * Utilice más sal.

El pan tiene aspecto de "cráter":

- * Se ha utilizado demasiada agua.
- * Utilice 2 cucharadas más de harina.
- * El pan ha permanecido demasiado tiempo en el molde.

El pan pesa demasiado:

- * Utilice 2 cucharadas más de agua.



El pan presenta agujeros:

- * Utilice 2 cucharadas menos de agua.
- * Utilice un poco menos de levadura.
- * Utilice más sal.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes del primer uso limpie la panificadora y los brazos amasadores con un detergente suave. Siempre debe dejar enfriar el aparato antes de limpiarlo y recogerlo. Al cabo de media hora aproximadamente, el aparato estará suficientemente enfriado para utilizarlo nuevamente para cocer o elaborar la masa.

Antes de limpiarlo, siempre desenchúfelo primero de la toma de corriente y déjelo enfriar.

No utilice nunca productos limpiadores agresivos, como limpiadores químicos, limpiadores para horno, etc.

Elimine todos los ingredientes y migas de la tapa, la carcasa y el molde para cocer con un paño húmedo.

No sumerja nunca la panificadora en agua ni la rellene con agua.

Limpie la carcasa por el interior y exterior con un paño húmedo. Limpie y seque siempre el aparato cuidadosamente después de cada uso. Es preciso limpiar inmediatamente después de cada uso los brazos amasadores y los ejes.

Si se dejan los brazos amasadores en el molde para cocer tras usarlos, más tarde será más difícil retirarlos. Si ello sucede, llene el molde para cocer con agua caliente y, después de 30 minutos, retire los brazos amasadores y límpielos. El molde para cocer y los brazos amasadores están cubiertos por una capa antiadherente, por eso no debe utilizar nunca utensilios metálicos para evitar dañar la superficie. Es normal que la capa antiadherente cambie de color después de varios horneados. No obstante, ello no afectará nada su efectividad. Antes de recoger el aparato, asegúrese de que se haya enfriado totalmente y esté limpio y seco. Guarde siempre el aparato con la tapa cerrada.

TABLA DE CONVERSIÓN

	levadura seca	azúcar	sal		
1 cucharadilla	4 gramos	5 gramos	6 gramos	5 ml	1/30 taza
1 cucharada	10 gramos	16 gramos	20 gramos	15 ml	1/10 taza

RECETA BÁSICA

Se expresan las proporciones de interés si usted mismo/a hace la mezcla, en porcentajes de la cantidad de harina:

Ingredientes	Porcentaje	Peso	Vaso de medida
Harina	100%	500 gramos	ca. 3 vasos de medida *1
Sal	2%	10 gramos	1,5 cucharadilla
Levadura seca	1%	5 gramos	2 cucharadillas *2
O levadura fresca	2%	10 gramos	1,5 cucharadilla
Agua	60-62%	300-320 gramos	3-3,2dl
Evt. mejorante panicio	1-2%	5-10 gramos	1 cucharadilla

*1 Hay distintas clases de harina, las que pueden diferir en peso teniendo el mismo volumen.

*2 Se puede subir la cantidad de levadura, si la levadura ya no está tan fresca.

La levadura requiere para su acción como mínimo 1 cucharadilla de azúcar.

El resultado del horneado siempre depende de la clase, la calidad y la frescura de la harina.

ALGUNAS RECETAS DE PAN

Pan de leche

Programa: 1 - Basic

Receta para:	1150 gramos	2,5LB	1380 gramos	3LB
Harina fina	675 gramos	675 gramos	800 gramos	800 gramos
Leche	280 ml	280 ml	320 ml	320 ml
Agua	130 ml	130 ml	160 ml	160 ml
Mantequilla	24 gramos	2 cucharadas	30 gramos	2 1/2 cucharadas
Azúcar	16 gramos	1 cucharada	20 gramos	4 cucharadillas
Sal	12 gramos	2 cucharadillas	16 gramos	3 cucharadillas
Levadura fresca o	14 gramos	3 1/2 cucharadillas	16 gramos	3 1/2 cucharadillas
Levadura seca	6 gramos	1 1/2 cucharadilla	8 gramos	1 1/2 cucharadilla

Pan blanco rápido

Programa: 2 - Quick

Receta para:	1150 gramos	2,5LB	1380 gramos	3LB
Harina fina	675 gramos	675 gramos	750 gramos	750 gramos
Agua	425 ml	425 ml	450 ml	425 ml
Leche en polvo	24 gramos	2 cucharadas	30 gramos	2 1/2 cucharadas
Aceite de girasol	36 ml	3 cucharadas	36 ml	3 cucharadas
Azúcar	32 gramos	2 cucharadas	32 gramos	2 cucharadas
Sal	12 gramos	2 cucharadillas	16 gramos	3 cucharadillas
Levadura fresca o	14 gramos	3 1/2 cucharadillas	16 gramos	3 1/2 cucharadillas
Levadura seca	8 gramos	2 cucharadillas	8 gramos	2 cucharadillas

Pan de multicereales

Programa: 5 - Wholewheat

Receta para:	1150 gramos	2,5LB	1380 gramos	3LB
Harina de multicereales	500 gramos	500 gramos	550 gramos	550 gramos
Harina fina	175 gramos	175 gramos	200 gramos	200 gramos
Levadura fresca o	10 gramos	2 1/2 cucharadillas	15 gramos	3 1/2 cucharadillas
Levadura seca	4 gramos	1 cucharadilla	6 gramos	1 1/2 cucharadilla
Sal	10 gramos	1 1/2 cucharadilla	15 gramos	2 1/2 cucharadillas
Azúcar	16 gramos	1 cucharada	18 gramos	3 1/2 cucharadillas
Mantequilla	10 gramos	2 1/2 cucharadillas	15 gramos	1 1/2 cucharada
Agua	425 ml	425 ml	470 ml	470 ml

Pan de trigo

Programa: 5 - Wholewheat

Receta para:	1150 gramos	2,5LB	1380 gramos	3LB
Harina integral	400 gramos	400 gramos	450 gramos	450 gramos
Harina de trigo	275 gramos	275 gramos	300 gramos	300 gramos
Agua	425 ml	425 ml	470 ml	470 ml
Mantequilla	10 gramos	2 1/2 cucharadillas	15 gramos	1 1/2 cucharada
Azúcar	16 gramos	1 cucharada	18 gramos	3 1/2 cucharadillas
Sal	10 gramos	1 1/2 cucharadilla	15 gramos	2 1/2 cucharadillas
Levadura fresca o	10 gramos	2 1/2 cucharadillas	20 gramos	1 1/2 cucharada
Levadura seca	4 gramos	1 cucharadilla	10 gramos	2 1/2 cucharadillas

Intente lo siguiente con “pan normal”:

Después del último amasado, antes de que la máquina proceda a cocer, rociar la masa con agua, esparcir en ella semillas de sésamo o semillas de adormidera.

Pan blanco italiano

Programa: 10 - Sandwich

Receta para:	1150 gramos	2,5LB	1380 gramos	3LB
Harina fina	620 gramos	620 gramos	700 gramos	700 gramos
Sémola de maíz	130 gramos	130 gramos	160 gramos	160 gramos
Levadura seca	12 gramos	3 cucharadillas	12 gramos	3 cucharadillas
Sal	7 gramos	1 1/2 cucharadilla	12 gramos	2 cucharadillas
Azúcar	24 gramos	1 1/2 cucharada	32 gramos	2 cucharadas
Aceite de girasol	18 gramos	1 1/2 cucharada	12 gramos	2 cucharadas
Agua	450 ml	450 ml	530 ml	530 ml

Bizcocho

Programa: 6 - Cake

<i>Receta para:</i>	<i>normal</i>	<i>grande</i>
Harina fermentante	250 gramos	500 gramos
Azúcar	200 gramos	400 gramos
Mantequilla	200 gramos	400 gramos
Leche	4 cucharadas	120 ml
Huevos	3 unidades	6 unidades
Azúcar con vainilla	1 sobre	2 sobres
Para bizcocho de chocolate añadir cacao en polvo como ingrediente	50 gramos	100 gramos

¡Cuando ha finalizado el proceso de cocción, no sacar directamente del molde el bizcocho, sino dejarlo enfriar un poco!

Confitura de fresa

Programa: 9 - Jam

Fresas frescas	900 gramos
Azúcar para jalea o confitura	500 gramos
Zumo de limón	1 cucharada de medida grande

SUGERENCIAS PRINCESS

- Use el equipo sólo para las funciones descritas en este manual.
- Un uso indebido podría resultar peligroso.
- Tenga especial cuidado al usar la panificadora con niños cerca.
- Nunca deje nunca que los niños usen la panificadora sin vigilancia.
- No sumerja nunca en agua u otros líquidos la panificadora, el cable o el enchufe.
- No utilice en el exterior la panificadora.
- No coloque la panificadora sobre un paño húmedo.
- Coloque la panificadora sobre una base plana.
- No la coloque sobre o cerca de un horno, una cocina de gas o cualquier otra fuente de calor.
- Preste atención a que el cable no cuelgue sobre el borde de una encimera o mesa, de modo que alguien pudiera quedar enganchado en él.
- Enchufe la clavija siempre en una toma de corriente con conexión a tierra.
- Tenga cuidado de que el cable no tenga contacto con objetos calientes.
- No abra nunca la carcasa de la panificadora.
- No utilice la panificadora cerca de sustancias inflamables.
- Cuando use un cable alargador, asegúrese de que cumpla las mismas normas que la panificadora.
- Desenchufe la clavija siempre de la toma de corriente cuando no la use o cuando vaya a limpiarla.
- Tenga cuidado cuando la panificadora esté caliente, ya que podría causarle serias quemaduras.
- No toque la panificadora con las manos mojadas.
- No utilice objetos metálicos en el molde de pan.
- Utilice únicamente componentes recomendados por el fabricante.
- Conecte la panificadora a una toma de corriente alterna de 230 voltios.
- No use la panificadora cuando se haya dañado; hágala revisar por un técnico cualificado.
- No tape la panificadora con una toalla u otros objetos.
- No introduzca nunca en la panificadora cantidades superiores a las recomendadas puesto que la masa desbordaría del molde con las correspondientes consecuencias indeseables.
- Los niños deberán estar vigilados para evitar que no jueguen con el aparato.
- El uso de este aparato por niños o personas con alguna discapacidad física, sensorial, mental o motora, o con falta de experiencia o conocimientos puede implicar riesgos. Las personas responsables de su seguridad deberán proporcionar instrucciones explícitas o supervisar el uso del aparato.



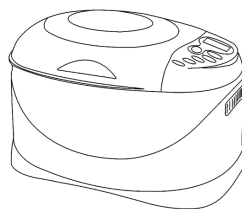
Leggete attentamente queste istruzioni d'uso e conservatele per eventuali consultazioni future. Verificate che la tensione di alimentazione dell'apparecchio corrisponda a quella della vostra abitazione. Collegate l'apparecchio unicamente ad una presa di alimentazione con messa a terra.

Questa macchina per il pane completamente automatica mescola ed impasta gli ingredienti, cuoce il pane e lo mantiene caldo (per mantenerlo fresco e croccante). Pane sempre fresco, secondo i propri gusti. Ideale anche in caso di diete particolari. La doratura della crosta è regolabile su chiara, media e scura.

Questa macchina per il pane, unica nel suo genere, è dotata di 10 programmi digitali, timer (per svegliarvi con l'odore del pane fresco), grande display LCD, stampo per cottura estraibile con strato antiaderente e 2 coltelli per impastare, per un risultato ottimale. Completa di misurino e bicchiere dosatore.

COMPONENTI DELLA MACCHINA PER IL PANE

- 1) coperchio
- 2) pannello di comando
- 3) stampo di cottura
- 4) 4 coltelli per impastare
(di cui 2 piccoli per il programma
marmellata e per dosi ridotte)
- 5) corpo
- 6) piedi



USO DELLA MACCHINA PER IL PANE

Posizionate la macchina su una superficie solida, piana e non infiammabile (quindi non su una tovaglia di plastica) e non vicino ad un forno, ad un fornello o simili. Lasciate uno spazio di almeno 5 cm fra la macchina ed eventuali pareti. Non posizionate la macchina nemmeno in un luogo umido e non utilizzatela all'esterno. Durante l'uso l'apparecchio si riscalda, pertanto tenetelo fuori dalla portata dei bambini. Per togliere lo stampo di cottura caldo dalla macchina, si raccomanda di delle utilizzare presine o dei guanti da forno. Non utilizzate utensili metallici (ad es. coltelli) all'interno dello stampo, per non danneggiare lo strato antiaderente. Toccate la macchina sempre solo con le mani asciutte.

Prima di usare la macchina per la prima volta lavate accuratamente con acqua e detersivo, risciacquate ed asciugate lo stampo di cottura ed i coltelli per impastare. Durante il primo impiego la macchina può produrre un po' di fumo. Questo fenomeno è normale, in quanto gli elementi riscaldanti sono nuovi, e scompare automaticamente in breve tempo.

Descrizione passo per passo

Qui di seguito viene sinteticamente descritto l'intero processo, suddiviso in vari passi. I termini usati vengono spiegati dettagliatamente più avanti nelle istruzioni d'uso.

- Estraete lo stampo dalla macchina per il pane e montate i 2 coltelli per impastare rivolti l'uno verso l'altro sugli assi all'interno dello stampo.
- Pesate gli ingredienti secondo la ricetta e versateli nello stampo. Versate per prima la farina. Disponete il lievito in una fossetta praticata in cima alla farina. Quindi versate il sale in un angolo, e l'olio o il burro in un altro angolo, come anche lo zucchero. Versate l'acqua o il latte lungo i bordi. (il lievito non deve mai venire a contatto diretto con l'acqua, il sale ed il burro o l'olio. Questo è importante soprattutto quando programmate una cottura ritardata con il tasto 'Time +/-').
- Inserite lo stampo nella macchina per il pane premendola con forza verso il fondo. Una volta inserito, lo stampo di cottura viene saldamente trattenuto dagli appositi fermi.
- Chiudete il coperchio ed inserite la spina nella presa di alimentazione. Sul display comparirà la scritta 03:30:00.
- Selezionate il programma desiderato con il tasto 'MENU'.
- Selezionate il grado di doratura desiderato (chiara, media, scura) con il tasto 'COLOR'. Tale impostazione non è possibile con i programmi 7, 9 e 10.
- Se volete ritardare l'accensione, impostate il tempo di ritardo con i tasti 'TIME+' e di 'TIME-'. Tale impostazione è possibile solo con i programmi 1, 3, 5, 7, 8 e 10.
- Premete il tasto 'START'.
- Dopo il 1° segnale acustico potete eventualmente inserire altri ingredienti per il ripieno. (vedi le ricette riportate in fondo alle presenti istruzioni)
- Il 2° segnale acustico indica il termine del processo di cottura.



- ATTENZIONE! Lo stampo ed il pane sono caldi! Indossate dei guanti da forno per togliere lo stampo dalla macchina ed estrarre il pane dallo stampo. Lasciate raffreddare il pane su una griglia.
- ATTENZIONE: Può accadere che i coltelli per impastare rimangano nel pane. In tal caso sarà sufficiente estrarli delicatamente. Fate però attenzione perché i coltelli sono caldi!
- Se volete cuocere un altro pane, dovete attendere alcuni minuti perché la macchina per il pane si raffreddi sufficientemente. Se la macchina per il pane non si è ancora sufficientemente raffreddata, essa emette un segnale acustico e compare il messaggio 'HHH' sul display.
- Dopo la cottura, spegnete l'apparecchio e togliete la spina dalla presa di alimentazione.
- Per tagliare il pane fresco si consiglia di utilizzare il coltello elettrico Princess (art. 492952)

PANNELLO DI COMANDO

La macchina per il pane si accende e spegne con il pulsante start- / stop.

Accensione: Premete il tasto start- / stop.

Spegnimento: tenete premuto il tasto start- / stop per 3-5 secondi.

ATTENZIONE: Se spegnete la macchina per il pane durante il processo di cottura, la macchina non può portare a termine il programma, ma ricomincia daccapo.

MENU

Selezione menu	Indicazione pannello di comando	Descrizione	Durata (2.5LB)	Durata (3.0LB)
1	Basic	Base	3:20	3:30
2	Quick	Rapido		1:58
3	French	Francese		3:50
4	Rapid	Rapido		1:52
5	Whole Wheat	Integrale	3:30	3:40
6	Plumcake	Plumcake		2:00
7	Dough	Impasto		1:50
8	Bake	Cuoci		1:00
9	Marmellata	Marmellata		1:20
10	Sandwich	Pancarrè	3:09	3:20

• 1-Basic

Per la preparazione di pane bianco e misto. Questo è il programma più usato.

La macchina per il pane effettua le seguenti fasi operative:

preriscaldamento – impasto – lievitazione – cottura – mantenimento a temperatura

Il programma completo dura 3 ore e 30 minuti. Possibile uso della funzione timer.

• 2-Quick (programma molto usato)

Per la preparazione di pane bianco e misto. Il pane lievita meno e quindi rimane più compatto. La macchina

per il pane effettua le seguenti fasi operative:

preriscaldamento breve – impasto – lievitazione breve – cottura – mantenimento a temperatura

Il programma completo dura 1 ora e 58 minuti. Non ammette la funzione timer.

• 3-French

Per la preparazione di pane bianco alla francese. Indicato per pane a basso contenuto di grassi e zucchero.

Permette di ottenere un impasto leggero ed una crosta croccante. Indicato anche per altri tipi di pane.

La macchina per il pane effettua le seguenti fasi operative:

preriscaldamento – impasto – lievitazione – cottura – mantenimento a temperatura

Il programma completo dura 3 ore e 50 minuti. Possibile uso della funzione timer.

• 4-Rapid

Per la preparazione di pane bianco e misto.

La macchina per il pane effettua le seguenti fasi operative:

preriscaldamento breve – impasto breve – lievitazione breve – cottura

Il programma completo dura 1 ora e 52 minuti. Non ammette la funzione timer.



• 5 - *Whole wheat*

Per la preparazione del pane integrale.

La macchina per il pane effettua le seguenti fasi operative:

preriscaldamento – impasto – lievitazione – cottura – mantenimento a temperatura

Il programma completo dura 3 ore e 40 minuti. Possibile uso della funzione timer.

• 6 - *Cake*

Per la preparazione di plumcake. La macchina per il pane effettua le seguenti fasi operative:

miscela – cottura - riposo

Il programma dura 2 ore. Non ammette la funzione timer.

• 7-*Dough*

Per l'impasto della pasta per panini, pizza o qualunque altra ricetta che preveda la preparazione di un impasto.

La macchina per il pane effettua le seguenti fasi operative:

preriscaldamento – impasto - lievitazione

Il programma completo dura 1 ora e 50 minuti. Possibile uso della funzione timer.

• 8 -*Bake*

Solo per cuocere. Con questo menu potete cuocere un impasto già pronto o prolungare il tempo di cottura di un altro programma se preferite il pane ben cotto. La macchina per il pane effettua le seguenti fasi operative:

cottura – mantenimento della temperatura

Il programma dura 1 ora. Possibile uso della funzione timer.

• 9-*Jam*

Per la preparazione di marmellata. La macchina per il pane effettua le seguenti fasi operative:

Preriscaldamento – miscela - riposo

Il programma completo dura 1 ora e 20 minuti.

• 10 -*Sandwich*

Per la preparazione di pancarrè. Questo menu permette di preparare un pane con la crosta morbida.

La macchina per il pane effettua le seguenti fasi operative:

preriscaldamento – impasto – lievitazione – cottura a bassa temperatura – mantenimento a temperatura

Il programma completo dura 3 ore e 20 minuti. Possibile uso della funzione timer.

COLOR

Premendo il tasto 'color' potete scegliere il grado di doratura della crosta.

- **Chiara**

- **Media**

- **Scura**

Questa funzione non può essere usata con i programmi 7, 9 e 10.

FUNZIONE TIMER

La funzione timer vi permette di programmare un'accensione automatica della macchina per il pane, ritardata di un paio d'ore. Così potete programmare l'accensione della macchina durante la notte. Questa funzione può essere usata solo con i programmi 1, 3, 5, 7, 8 e 10.

Esempio:

Mettete tutti gli ingredienti nella forma, facendo in modo che il lievito non venga a contatto con il liquido, il sale ed il burro.

Scegliete il programma desiderato con il tasto menu ed eventualmente la doratura della crosta con il pulsante 'COLOR'.

Sono le ore 22:00 e la mattina successiva alle 7:15 volete trovare il vostro panino fresco pronto nella macchina per il pane. La differenza tra i due orari è di 9 ore e 15 minuti. Pertanto dovete impostare il timer su 9:15.

DIMENSIONE DEL PANE

Con questa funzione potete determinare il volume dell'impasto.

1.13 kg sta per 2.5 libbre (indicato per la cottura di un pane di 1150 grammi).

1.36 kg sta per 3.0 libbre (indicato per la cottura di un pane di 1380 grammi).

Potete usare questa funzione solo con i programmi 1, 5, e 10.



FUNZIONE DI PRERISCALDAMENTO

Questa macchina per il pane dispone di una funzione standard di preriscaldamento, per portare tutti gli ingredienti alla stessa temperatura. Il tempo di preriscaldamento varia da 3 a 40 minuti, a seconda del menu.

OSSERVAZIONI RELATIVE ALLE RICETTE

Per ottenere sempre un risultato ottimale, occorre attenersi alle proporzioni fra gli ingredienti.

Utilizzate il bicchiere dosatore ed i misurini in dotazione, oppure ricorrete ad una bilancia.

Il bicchiere dosatore ha una capacità di 300 ml. Fate attenzione che l'acqua non sia troppo fredda, la temperatura ideale è tiepida (tra 28° e 30°C).

Il misurino grande ha una capacità di 15 ml, equivalente a quella di un cucchiaino. Il misurino piccolo ha una capacità di 5 ml, equivalente a quella di un cucchiaino.

In ogni ricetta è indicato l'uso di lievito fresco o in polvere, sta a voi scegliere quale tipo usare.

Possibili problemi nella cottura del pane

Il pane non lievita:

- * lievito vecchio
- * poca acqua
- * troppo sale
- * quantità sbagliate
- * mettete il lievito sotto la farina, affinché non possa venire a contatto con sale, burro o liquidi.

Il pane lievita troppo:

- * usate meno lievito
- * usate meno acqua
- * usate più sale.

Il pane ha l'aspetto di un "cratere":

- * avete usato troppo acqua
- * usate 2 cucchiaini di farina in più
- * il pane è rimasto troppo a lungo nello stampo.

Il pane è troppo pesante:

- * usate 2 cucchiaini di acqua in più

Il pane è pieno di buchi:

- * usate 2 cucchiaini di acqua in meno
- * usate un po' meno lievito
- * usate più sale

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di usare la macchina per la prima volta, pulitela sempre con un detergente delicato e lavate anche i coltelli per impastare. Lasciate sempre raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo e riporlo. Dopo circa mezz'ora la macchina si è sufficientemente raffreddata e potete usarla nuovamente per cuocere o impastare.

Togliete sempre la spina dalla presa di alimentazione e lasciate raffreddare la macchina prima di pulirla.

Non usate mai detergenti aggressivi, come prodotti chimici, prodotti per la pulizia del forno ecc.

Con un panno umido togliere tutti gli ingredienti e le briciole dal coperchio, dall'alloggiamento e dallo stampo.

Non immergete mai la macchina per il pane in acqua, né riempitela d'acqua.

Pulite la superficie interna ed esterna dell'alloggiamento con un panno umido. Pulite ed asciugate accuratamente l'apparecchio dopo ogni uso. I coltelli per impastare ed i loro assi devono essere puliti immediatamente dopo ogni uso.

Se i coltelli rimangono nello stampo dopo l'uso potrebbe risultare poi difficile estrarli. In tal caso riempite lo stampo con acqua calda e lasciate agire l'acqua per 30 minuti, poi togliete il coltello e pulitelo. Lo stampo ed i coltelli sono ricoperti di uno strato antiaderente, pertanto non usate mai arnesi da cucina in metallo, che potrebbero danneggiarne la superficie. Il fatto che il colore dello strato antiaderente cambi dopo qualche volta che avete usato la macchina e del tutto normale e non influisce sul buon funzionamento dello stesso. Prima di riporre l'apparecchio, assicuratevi che si sia completamente raffreddato, sia pulito ed asciutto. Riponete sempre l'apparecchio con il coperchio chiuso.



TABELLA DI CONVERSIONE

	lievito in polvere	zucchero	sale		
1 cucchiaino	4 grammi	5 grammi	6 grammi	5 ml	1/30 di tazza
1 cucchiaio	10 grammi	16 grammi	20 grammi	15 ml	1/10 di tazza

RICETTA DI BASE

Rapporti da rispettare quando miscelate gli ingredienti, espressi in percentuale rispetto alla quantità di farina:

Ingrediente	Percentuale	Peso	Misurino
Farina	100%	500 grammi	ca. 3 misurini *1
Sale	2%	10 grammi	1 cucchiaino e
Lievito in polvere	1%	5 grammi	2 cucchiaini *2
O lievito fresco	2%	10 grammi	1 cucchiaino e
Acqua	60-62%	300-320 grammi	3-3,2dl
Event. correttore di sapidità	1-2%	5-10 grammi	1 cucchiaino

*1 Esistono diversi tipi di farina il cui peso, a parità di volume, può variare.

*2) La quantità di lievito può essere aumentata nel caso si usi lievito in polvere.

Per alimentare il lievito è necessario almeno un cucchiaino di zucchero.

Il risultato della cottura dipende dal tipo, dalla qualità e dal grado di freschezza della farina.

ALCUNE RICETTE PER IL PANE

Pane al latte

Programma: 1-Basic

<i>Ricetta per:</i>	<i>1150 grammi</i>	<i>2,5LB</i>	<i>1380 grammi</i>	<i>3LB</i>
Farina bianca	675 grammi	675 grammi	800 grammi	800 grammi
Latte	280 ml	280 ml	320 ml	320 ml
Acqua	130 ml	130 ml	160 ml	160 ml
Burro	24 grammi	2 cucchiaini	30 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Zucchero	16 grammi	1 cucchiaino	20 grammi	4 cucchiaini
Sale	12 grammi	2 cucchiaini	16 grammi	3 cucchiaini
Lievito fresco o	14 grammi	3 cucchiaini e 1/2	16 grammi	3 cucchiaini e 1/2
Lievito in polvere	6 grammi	1 cucchiaino e 1/2	8 grammi	1 cucchiaino e 1/2

Pane bianco rapido

Programma: 2-Quick

<i>Ricetta per:</i>	<i>1150 grammi</i>	<i>2,5LB</i>	<i>1380 grammi</i>	<i>3LB</i>
Farina bianca	675 grammi	675 grammi	750 grammi	750 grammi
Acqua	425 ml	425 ml	450 ml	425 ml
Latte in polvere	24 grammi	2 cucchiaini	30 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Olio di semi di girasole	36 ml	3 cucchiaini	36 ml	3 cucchiaini
Zucchero	32 grammi	2 cucchiaini	32 grammi	2 cucchiaini
Sale	12 grammi	2 cucchiaini	16 grammi	3 cucchiaini
Lievito fresco o	14 grammi	3 cucchiaini e 1/2	16 grammi	3 cucchiaini e 1/2
Lievito in polvere	8 grammi	2 cucchiaini	8 grammi	2 cucchiaini

Pane ai cereali misti

Programma: 5 - Wholewheat

<i>Ricetta per:</i>	<i>1150 grammi</i>	<i>2,5LB</i>	<i>1380 grammi</i>	<i>3LB</i>
Farina di cereali misti	500 grammi	500 grammi	550 grammi	550 grammi
Farina bianca	175 grammi	175 grammi	200 grammi	200 grammi
Lievito fresco o	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2	15 grammi	3 cucchiaini e 1/2
Lievito in polvere	4 grammi	1 cucchiaino	6 grammi	1 cucchiaini e 1/2
Sale	10 grammi	1 cucchiaino e 1/2	15 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Zucchero	16 grammi	1 cucchiaino	18 grammi	3 cucchiaini e 1/2
Burro	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2	15 grammi	1 cucchiaino e 1/2
Acqua	425 ml	425 ml	470 ml	470 ml

Pane di frumento

Programma: 5 - Wholewheat

Ricetta per:	1150 grammi	2,5LB	1380 grammi	3LB
Farina integrale	400 grammi	400 grammi	450 grammi	450 grammi
Farina di frumento	275 grammi	275 grammi	300 grammi	300 grammi
Acqua	425 ml	425 ml	470 ml	470 ml
Burro	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2	15 grammi	1 cucchiaino e 1/2
Zucchero	16 grammi	1 cucchiaino	18 grammi	3 cucchiaini e 1/2
Sale	10 grammi	1 cucchiaini e 1/2	15 grammi	2 cucchiaini e 1/2
Lievito fresco o	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2	20 grammi	1 cucchiaino e 1/2
Lievito in polvere	4 grammi	1 cucchiaino	10 grammi	2 cucchiaini e 1/2

Fate il seguente esperimento con un "pane normale":

Dopo la prima impastatura, prima che la macchina inizi la cottura, bagnate l'impasto e poi cospargetelo di semi di sesamo o di papavero.

Pane italiano

Programma: 10-Sandwich

Ricetta per:	1150 grammi	2,5LB	1380 grammi	3LB
Farina bianca	620 grammi	620 grammi	700 grammi	700 grammi
Semola di mais	130 grammi	130 grammi	160 grammi	160 grammi
Lievito in polvere	12 grammi	3 cucchiaini	12 grammi	3 cucchiaini
Sale	7 grammi	1 cucchiaino e 1/2	12 grammi	2 cucchiaini
Zucchero	24 grammi	1 cucchiaino e 1/2	32 grammi	2 cucchiaini
Olio di semi di girasole	18 grammi	1 cucchiaino e 1/2	12 grammi	2 cucchiaini
Acqua	450 ml	450 ml	530 ml	530 ml

Plumcake

Programma: 6-Cake

Ricetta per:	normale	grande
Farina autolievitante	250 grammi	500 grammi
Zucchero	200 grammi	400 grammi
Burro	200 grammi	400 grammi
Latte	4 cucchiaini	120 ml
Uova	3 tuorli	6 tuorli
Zucchero vanigliato	1 bustina	2 bustine
Per plumcake al cioccolato	50 grammi	100 grammi
aggiungere cacao in polvere		

A cottura ultimata lasciate raffreddare un attimo il plumcake prima di toglierlo dallo stampo!

Marmellata di fragole

Programma: 9-Jam

Fragole fresche	900 grammi
Zucchero per gelatina o marmellata	500 grammi
Succo di limone	1 misurino grande

SUGGERIMENTI PRINCESS

- La macchina è destinata per il solo uso descritto nel manuale di istruzioni.
- Usi impropri possono causare situazioni pericolose.
- Fate attenzione se usate la macchina in presenza di bambini.
- Non permettete mai ai bambini di usare la macchina senza la supervisione di un adulto.
- Non immergete mai la macchina, il cavo di alimentazione e la spina in acqua o in altri liquidi.
- Non usate la macchina in ambiente esterno.
- Non posizionate la macchina su uno strofinaccio umido.
- Posizionate la macchina su una superficie piana.
- Non posizionate la macchina su o in prossimità del forno, e di fornelli o simili.



- Assicuratevi che il cavo di alimentazione non penzoli dal tavolo o dal piano di lavoro, in modo che nessuno possa inciamparvi.
- Collegare la spina unicamente ad una presa di alimentazione con messa a terra.
- Assicuratevi che il cavo di alimentazione non tocchi oggetti caldi.
- Non aprite mai il corpo della macchina.
- Non usate la macchina in prossimità di sostanze infiammabili.
- Se usate una prolunga assicuratevi che questa soddisfi gli stessi requisiti della macchina.
- Togliere sempre la spina dalla presa di alimentazione quando non usate la macchina o volete pulirla.
- Fate attenzione quando la macchina è calda, potreste provocarvi gravi ustioni.
- Non usate la macchina con le mani bagnate.
- Non toccate lo stampo con oggetti metallici.
- Usare solo pezzi di ricambio raccomandati dal fabbricante.
- Collegare la macchina ad una presa di alimentazione per corrente alternata a 230 Volt.
- Non usate la macchina se è guasta, ma fatela controllare da un tecnico riconosciuto.
- Non coprite la macchina per il pane con un asciugamano o simile.
- Non superate mai le quantità indicate, altrimenti l'impasto potrebbe fuoriuscire dallo stampo con le relative conseguenze.
- Controllare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
- L'uso di questo apparecchio da parte di bambini o persone con problemi fisici, sensoriali, mentali o motori, o con scarsa esperienza o conoscenza, può causare gravi pericoli. Le persone responsabili per la loro sicurezza devono dare loro istruzioni chiare o supervisionare l'uso dell'apparecchio.

PRINCESS SILVER BREADMAKER XL

ART. 151941

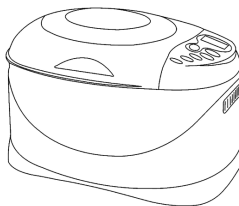
Läs först instruktionerna noggrant och behåll dem för framtida referens. Kontrollera att elförsörjningen i ditt hushåll motsvarar apparatens spänning. Anslut apparaten endast till ett jordat uttag.

Denna helt automatiska bakmaskin blandar och knådar degen, gräddar brödet och går sedan över till varmhållningsfunktionen (för att hålla brödet aptiligt färskt och krispigt). Nybakat bröd varje gång, precis som det ska vara. Passar även för specialdieter. Gräddningen kan ställas in så att färgen på brödets yta blir ljus, medel eller mörk.

Den här unika bakmaskinen levereras med 10 fasta digitala program, en timer (vakna till doften av nybakat bröd), stor LCD-skärm, borttagbar bakform med yta som förhindrar att brödet fastnar och 2 omröringsarmar för ett perfekt resultat varje gång. Med mätbägare och matsked.

BAKMASKINENS DELAR

- 1) lock
- 2) KONTROLLPANEL
- 3) bakform
- 4) degkrokar
- 5) kåpa
- 6) fötter



ANVÄNDA BAKMASKINEN

Placera maskinen på en stabil, platt och icke-brandfarlig yta (inte på en plastduk, till exempel) och på ett säkert avstånd från ugn och spis eller andra värmekällor. Håll ett avstånd på minst 5 cm mellan maskinen och väggarna. Placera aldrig maskinen på en fuktig yta och använd den inte utomhus. Maskinen värms upp när den används, placera den därför på säkert avstånd från barn. Vi rekommenderar att du använder ugnsvantar eller grytlappar när du tar bort den varma bakformen från maskinen. Använd inga metallobjekt (t.ex. knivar) för att hantera bakformen, eftersom detta skadar dess yta. Använd maskinen endast med torra händer.

Innan du använder bakformarna och knådningsarmarna för första gången, tvätta dem noggrant i varmt tvålsvatten och torka av dem. Maskinen kan alstra lite rök första gången den används. Detta är normalt för nya värmeelement och upphör efter en kort tid.

STEG-FÖR-STEG-BESKRIVNING

Hela processen beskrivs nedan i korthet, steg för steg. De termer som används förklaras senare i instruktionerna.



- Ta ut bakformen från bakmaskinen och sätt på de två knådningarmarna på axlarna så att de är riktade mot varandra.
- Väg eller mät ingredienserna enligt receptet och placera dem i bakformen. Börja med mjölet. Placera jästen i en litet hål i mjölet. Fortsätt med salt, smör eller olja, och sedan socker. Placera dessa i varsitt hörn. Håll vatten/mjölklängs kanterna (Jästen ska inte komma i kontakt med vattnet, saltet, smöret eller oljan. Det är särskilt viktigt när du ställer in baktiden med "Timer"-knappen.)
- Placera bakformen i bakmaskinen och tryck ned den ordentligt. Bakformen sitter nu på plats tack vare klämorna.
- Stäng locket och sätt in kontakten. 03:30:00 visas nu på displayen.
- Välj önskat program med "MENY"-knappen.
- Använd "COLOR CONTROL"-knappen för att ställa in önskad gräddningsnivå (ljus, medel eller mörk). Detta alternativ finns endast tillgängligt med programmen 7, 9, och 10.
- Om du vill använda TIMER-funktionen, kan du nu välja inställning med knapparna "TIME+" och "TIME-". Detta är endast möjligt med program 1, 3, 5, 7, 8 och 10.
- Tryck på "START"-knappen.
- Efter första signalen kan ytterligare ingredienser tillsättas för fyllningen om så önskas. (se recepten i slutet av dessa instruktioner)
- Den andra signalen ljuder när bakprocessen har slutförts.
- **WARNING:** Bakformen och brödet är varma! Använd grytvantar när du tar bort bakformen från bakmaskinen och brödet från bakformen. Låt brödet kylas ned på ett galler.
- **OBS:** Knådningarmarna kan fortfarande sitta i brödet. Om så är fallet kan du ta bort dem försiktigt. Observera att knådningarmarna är varma!
- Om du vill baka ett till bröd ska du vänta några minuter tills att apparaten har kallnat tillräckligt. Bakmaskinen avger en pipsignal och "HHH" visas på displayen om den inte kylts ned tillräckligt.
- Stäng av apparaten när du är klar och ta ur kontakten från uttaget.
- Det lättaste sättet att skära nybakat bröd är med Princess electrical knife (art 492952).

KONTROLLPANEL

Du kan stänga av och sätta på bakmaskinen med start/stop-knappen.

För att sätta på: Tryck på start/stop-knappen.

För att stänga av: Håll start/stop-knappen intryckt och räkna till 5.

OBS: Om du stänger av bakmaskinen medan bakprocessen fortfarande pågår slutför inte programmet, utan börjar från början.

MENY

Välj meny	Inställning på kontrollpanelen	Beskrivning	Varaktighet (2,5 pund/1,13 kg)	Varaktighet (3,0 pund/1,36 kg)
1	Basic	Grundrecept	3:20	3:30
2	Quick	Snabb		1:58
3	French:	Vitt bröd		3:50
4	Rapid	Hastig		1:52
5	Whole wheat:	Fullkorn	3:30	3:40
6	Cake	Mjuk kaka		2:00
7	Dough	Deg		1:50
8	Bake	Gräddning		1:00
9	Jam	Sylt		1:20
10	Sandwich	Mjukt bröd	3:09	3:20

• 1-Basic

För att baka vitt bröd eller blandbröd. Detta är det vanligaste programmet.

Bakmaskinen inkluderar följande steg:

förvärmning – knådning – jäsning – gräddning - varmhållning

Programmet pågår i totalt 3 timmar och 30 minuter. Timerfunktion tillgänglig.

• 2-Quick (ofta använt program)

För att baka vitt bröd eller blandbröd. Brödet jäser inte lika mycket och är därför mer kompakt.

Bakmaskinen inkluderar följande steg:

förvärmning – knådning – kort jäsning – gräddning - varmhållning

Programmet pågår i totalt 1 timmar och 58 minuter. Kan ej kombineras med timerfunktion.



• **3-French**

För att baka franskt vitt bröd. Lämpligt för brödsorter utan mycket fett eller socker. Resultatet blir ett lätt bröd med krispig skorpa. Även för andra sorters bröd.

Bakmaskinen inkluderar följande steg:

förvärmning – knådning – jäsning – gräddning - varmhållning

Programmet pågår i totalt 3 timmar och 50 minuter. Timerfunktion kan användas.

• **4-Rapid**

För att baka vitt bröd eller blandbröd.

Bakmaskinen inkluderar följande steg:

kort förvärmning – kort knådning – kort jäsning - gräddning

Programmet pågår i totalt 1 timmar och 52 minuter. Kan ej kombineras med timerfunktion.

• **5-Whole wheat**

För bakning av bröd med fullkornsvetemjöl.

Bakmaskinen inkluderar följande steg:

förvärmning – knådning – jäsning – gräddning - varmhållning

Programmet pågår i totalt 3 timmar och 40 minuter. Timerfunktion tillgänglig.

• **6-Cake**

För att baka mjuka kakor. Bakmaskinen inkluderar följande steg:

omrörning – gräddning - vila

Programmet pågår i 2 timmar. Kan ej kombineras med timerfunktion.

• **7-Dough**

För att knåda deg för småbröd, pizza eller något annat recept där deg är nödvändig.

Bakmaskinen inkluderar följande steg:

förvärmning - knådning - jäsning

Programmet pågår i totalt 1 timmar och 50 minuter. Timerfunktion kan användas.

• **8-Bake**

Endast för gräddning. Detta låter dig grädda deg, som är färdig att användas, eller förlänga standardtiden för gräddning om du vill att brödet ska vara mycket välgräddat. Bakmaskinen inkluderar följande steg:

gräddning - varmhållning

Programmet pågår i 1 timme. Timerfunktion tillgänglig.

• **9-Jam**

För att göra sylt. Bakmaskinen inkluderar följande steg:

Värmning – blandning - vila

Programmet pågår i totalt 1 timme och 20 minuter.

• **10-Sandwich**

För bakning av mjukt bröd. Detta gör det möjligt att baka bröd med mjuka kanter.

Bakmaskinen inkluderar följande steg:

förvärmning – knådning – jäsning – gräddning med lägre temperatur - varmhållning

Programmet pågår i totalt 3 timmar och 20 minuter. Timerfunktion kan användas.

COLOR (FÄRG)

För att välja grad av gräddning, dvs. färg på brödskorpan, tryck på "color"-knappen

- **Light (ljust)**

- **Medium (medel)**

- **Dark (mörkt)**

Denne funktion finns inte tillgängligt med programmen 7, 9 och 10.

TIMER-FUNKTION

Med timern kan du ställa in bakmaskinen så att den sätts på automatiskt några timmar senare.

Denne innebär att du kan ställa in den så att den aktiveras på natten, till exempel. Denne funktion finns tillgängligt med programmen 1, 5, 3, 7, 8 och 10.



Exempel

Placera alla ingredienser i bakformen, se till att jästen inte kommer i kontakt med vätskan.

Använd menyknappen för att välja önskat program och välj önskad gräddningen med "COLOR"-knappen.

Om klockan till exempel är 22:00 och du vill ha nybakat bröd, som är färdigt i bakmaskinen 7:15 följande morgon, gäller följande: Tidsskillnaden mellan tiderna är 9 timmar och 15 minuter. Timern ska därför ställas in på 9:15.

LOAF SIZE (BRÖDETS STORLEK)

Denna funktion låter dig avgöra degens volym.

1,13 kg står för 2,5 pund (lämpligt för att göra bröd på 1150 gram).

1,36 kg står för 3,0 pund (lämpligt för att göra bröd på 1380 gram).

Detta alternativ finns endast tillgängligt med programmen 1, 5, och 10.

FÖRVÄRMNINGSFUNKTION

Bakmaskin förvärms som standard, på så sätt får ingredienserna samma temperatur. Längden varierar från 3 till 40 minuter, beroende på vilken meny som valts.

KOMMENTARER OM RECEPTEN

För bästa möjliga resultat, se till att rätt proportioner mellan ingredienserna uppehålls.

Använd medföljande mätbägare och mätsked, eller en köksvåg.

Mätbägaren innehåller 300 ml. Se till att vattnet inte är för kallt - bäst temperatur är fingervarmt (28 till 30 grader C).

Den stora mätskeden är 15 ml, dvs. samma som en dessertsked. Den lilla mätskeden är 5 ml, dvs. samma som en tesked.

Varje recept innehåller färsk eller torkad jäst och du ska välja ett av dessa alternativ.

Möjliga problem vid bakning av bröd

Brödet jäser inte:

- * gammal jäst,
- * ej tillräckligt med vatten,
- * för mycket salt
- * fel mängder,
- * lägg jästen under mjölet så att den inte kommer i kontakt med salt, smör eller vatten.

Brödet jäser för mycket.

- * använd mindre mängd jäst
- * använd mindre mängd vatten
- * använd mer salt

Brödet ser ut som en "krater"

- * för mycket vatten har tillsatts
- * använd ytterligare 2 dessertskedar mjöl
- * Brödet har lämnats för länge i bakformen.

Brödet är för tungt:

- * Använd ytterligare 2 dessertskedar vatten

Det finns hål i brödet

- * Använd 2 dessertskedar vatten färre
- * använd lite mindre jäst
- * använd mer salt

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Innan du använder bakmaskinen för första gången, rengör den och knådningsarmarna med svagt rengöringsmedel. Innan du rengör och lägger undan apparaten, låt den alltid kallna först. Efter att den kallnat i ungefär en halvtimme är apparaten färdig att användas igen för bakning eller tillredning av deg.

Innan du rengör apparaten ska du alltid ta ut kontakten från uttaget och låta apparaten kallna.

Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel, såsom kemiska medel, ugnrengöringsmedel osv.

Ta bort alla ingredienser och smulor från locket, höljet och formen med en fuktig trasa.

Sänk aldrig ned bakmaskinen i vatten och fyll den aldrig med vatten.

Rengör höljet på insidan och utsidan med en fuktig trasa. Rengör och torka alltid apparaten noggrant efter användning. Knådningsarmarna och axlarna ska rengöras direkt efter att apparaten använts.



Om du lämnar knådningssarmarna på plats efter användning, kan det bli svårt att ta bort dem vid ett senare tillfälle. Om det inträffar, fyll bakformen med varmt vatten och ta bort knådningssarmarna efter 30 minuter och rengör dem. Bakformens och knådningssarmarnas yta förhindrar att brödet fastnar; därför ska du aldrig använda metallföremål som kan skada ytan. Det är normalt att färgen på ytan ändras efter ett antal bakcykler. Detta kommer dock inte att påverka dess funktion. Innan du ställer undan maskinen, se till att den kallnat helt och hållet och att den är ren och torr. Stäng alltid maskinens lock när du ställer undan den.

OMVANDLINGSTABELL

	torrjäst	socker	salt		
1 tesked	4 gram	5 gram	6 gram	5 ml	1/30 bägare
1 dessertsked	10 gram	16 gram	20 gram	15 ml	1/10 bägare

GRUNDRECEPT

Proportionerna som ska beaktas, om du rör om och blandar degen själv, uttryckt i procent av mängden mjöl:

Ingrediens	Procent	Vikt	Mätbägare
Mjöl	100%	500 gram	ungefär 3 mätbägare *1
Salt	2%	10 gram	1,5 teskedar
Torrjäst	1%	5 gram	2 teskedar *2
ELLER färsk jäst	2%	10 gram	1,5 teskedar
Vatten	60-62%	300-320 gram	3-3,2dl
Brödförbättrare (om tillämpligt)	1-2%	5-10 gram	1 tesked

*1 Det finns olika typer av mjöl, vilka har olika vikt även om de har samma volym.

*2 Mängden jäst kan ökas om jästen inte är färsk.

Minst 1 tesked socker krävs för att jästen ska fungera.

Slutresultatet beror på mjölets typ, kvalitet och färskhet.

NÅGRA BRÖDRECEPT

Mjölbröd

Program: 1-Basic

Recept för:	1150 gram	2,5 pund	1380 gram	3 pund
Vitt mjöl	675 gram	675 gram	800 gram	800 gram
Mjöl	280 ml	280 ml	320 ml	320 ml
Vatten	130 ml	130 ml	160 ml	160 ml
Smör	24 gram	2 dessertskedar	30 gram	2 1/2 matskedar
Socker	16 gram	1 dessertsked	20 gram	4 teskedar
Salt	12 gram	2 teskedar	16 gram	3 teskedar
Färsk jäst	14 gram	3 1/2 teskedar	16 gram	3 1/2 teskedar
Torrjäst	6 gram	1 1/2 teskedar	8 gram	1 1/2 teskedar

Snabbt vitt bröd

Program: 2-Quick

Recept för:	1150 gram	2,5 pund	1380 gram	3 pund
Vitt mjöl	675 gram	675 gram	750 gram	750 gram
Vatten	425 ml	425 ml	450 ml	425 ml
Mjölpulver	24 gram	2 dessertskedar	30 gram	2 1/2 matskedar
Solrosolja	36 ml	3 dessertskedar	36 ml	3 dessertskedar
Socker	32 gram	2 dessertskedar	32 gram	2 dessertskedar
Salt	12 gram	2 teskedar	16 gram	3 teskedar
Färsk jäst	14 gram	3 1/2 teskedar	16 gram	3 1/2 teskedar
Torrjäst	8 gram	2 teskedar	8 gram	2 teskedar

Grahamsbröd

Program: 5 - Wholewheat

Recept för:	1150 gram	2,5 pund	1380 gram	3 pund
Grahamsmjöl	500 gram	500 gram	550 gram	550 gram
Vitt mjöl	175 gram	175 gram	200 gram	200 gram
Färsk jäst	10 gram	2 1/2 teskedar	15 gram	3 1/2 teskedar
Torrjäst	4 gram	1 tesked	6 gram	1 1/2 teskedar
Salt	10 gram	1 1/2 teskedar	15 gram	2 1/2 teskedar
Socket	16 gram	1 dessertsked	18 gram	3 1/2 teskedar
Smör	10 gram	2 1/2 teskedar	15 gram	11/2 dessertskedar
Vatten	425 ml	425 ml	470 ml	470 ml

Vetebröd

Program: 5 - Wholewheat

Recept för:	1150 gram	2,5 pund	1380 gram	3 pund
Fullkornsvetemjöl	400 gram	400 gram	450 gram	450 gram
Vetemjöl	275 gram	275 gram	300 gram	300 gram
Vatten	425 ml	425 ml	470 ml	470 ml
Smör	10 gram	2 1/2 teskedar	15 gram	11/2 dessertskedar
Socket	16 gram	1 dessertsked	18 gram	3 1/2 teskedar
Salt	10 gram	1 1/2 teskedar	15 gram	2 1/2 teskedar
Färsk jäst	10 gram	2 1/2 teskedar	20 gram	1 1/2 matskedar
Torrjäst	4 gram	1 tesked	10 gram	2 1/2 teskedar

Försök följande med ”vanligt bröd”

Efter sista knådningen, stänk vatten över degen och strö över t.ex. sesamfrön.

Italienskt vitt bröd

Program: 10-Sandwich

Recept för:	1150 gram	2,5 pund	1380 gram	3 pund
Vitt mjöl	620 gram	620 gram	700 gram	700 gram
Majsmjöl	130 gram	130 gram	160 gram	160 gram
Torrjäst	12 gram	3 teskedar	12 gram	3 teskedar
Salt	7 gram	1 1/2 teskedar	12 gram	2 teskedar
Socket	24 gram	1 1/2 matskedar	32 gram	2 dessertskedar
Solrosolja	18 gram	1 1/2 matskedar	12 gram	2 dessertskedar
Vatten	450 ml	450 ml	530 ml	530 ml

Mjuk kaka

Program: 6-Cake

Recept för:	normal	stor
Mjöl med tillsats		
av jäst	250 gram	500 gram
Socket	200 gram	400 gram
Smör	200 gram	400 gram
Mjöl	4 matskedar	120 ml
Ägg	3	6
Vaniljsocket	1 portionspåse	2 portionspåsar
Kakao som extraingrediens för chokladkaka	50 gram	100 gram

När bakprocessen slutförts, ta inte kakan ur bakformen – låt den kallna först.

Jordgubbssylt

Program: 9-Jam

Färska jordgubbar	900 gram
Socket för konservering	500 gram
Citronsaft	1 stor matsked



PRINCESS-TIPS

- Använd apparaten endast för de ändamål som anges i instruktionerna.
- Felaktigt bruk kan vara farligt.
- Var särskilt försiktig om du använder bakmaskinen i närheten av barn.
- Låt aldrig barn använda bakmaskinen utan uppsikt.
- Sänk inte ned bakmaskinen, sladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Använd inte bakmaskinen utomhus.
- Placera inte bakmaskinen på en fuktig trasa.
- Placera bakmaskinen på en platt yta.
- Placera den inte på eller i närheten av en ugn, spis eller annan värmekälla.
- Se till att sladden inte hänger över bordets eller arbetsbänkens kant, eftersom någon kan snubbla på den.
- Sätt in kontakten endast i jordade uttag.
- Se till att sladden inte ligger på eller mot några varma föremål.
- Öppna aldrig bakmaskinens kåpa.
- Använd aldrig bakmaskinen i närheten av brandfarliga ämnen.
- Om du använder en förlängningssladd, se till att den är kompatibel med din bakmaskin.
- Ta alltid ut kontakten från uttaget när apparaten inte används eller om du rengör apparaten.
- Var försiktig när bakmaskinen är varm, eftersom den kan orsaka brännskador.
- Vidrör inte bakmaskinen med våta händer.
- Använd inga metallföremål i bakformen.
- Använd endast delar som rekommenderas av tillverkaren.
- Anslut bakmaskinen till 230 volts växelström.
- Använd inte bakmaskinen om den är skadad; låt istället en behörig specialist kontrollera den.
- Täck inte över bakmaskinen med en handduk eller något annat föremål.
- Tillsätt aldrig mer än de rekommenderade mängderna i bakmaskinen, eftersom degen då kommer att svämma över kanterna på bakformen.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Om apparaten används av personer med ett fysiskt, mentalt eller motoriskt funktionshinder eller nedsatt sinnesförmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, kan fara uppstå. Personer som är ansvariga för deras säkerhet ska ge uttryckliga instruktioner eller hålla dem under uppsikt när de använder apparaten.

PRINCESS SILVER BREADMAKER XL

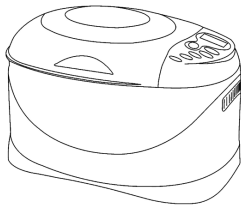
ART. 151941

Läs först denne bruksanvisning grundigt igennem og gem den, så du også ved en senere lejlighed kan kigge i den, hvis du får brug for at slå noget op. Kontrollér, om husets netspænding svarer til apparatets. Tilslut udelukkende dette apparat til en stikkontakt med jordforbindelse.

Denne fuldautomatiske bagemaskine blander og ælter dej, bager brød og skifter derefter over til varmerholde-funktionen (så brødet holder sig dejlig friskt og sprødt). Altid friskt brød helt efter egen smag. Ligeledes velegnet til specielle diæter. Skorpens farve kan indstilles til lys, medium og mørk. Bagemaskinen har et aftageligt låg, hvilket gør, at det er nemt at placere og fjerne bageformen. Den unikke bagemaskine er udstyret med 10 faste, digitale programmer, en timer (vågn op til duften af friskbagt brød), stor LCD-skærm, udtagelig bageform med teflon-belægning og 2 dejkroge for at opnå et optimalt resultat. Målebæger og måleske medleveres.

ESKRIVELSE AF BAGEMASKINEN

- 1) låg
- 2) betjeningspanel
- 3) bageform
- 4) dejkroge
- 5) bagedel
- 6) støtteben



BRUG AF BAGEMASKINEN

Stil maskinen på et solidt, horisontalt og ikke-brændbart sted (altså ikke på en voksduk) og ikke tæt ved en ovn eller et komfur eller lignende. Mellem maskinen og væggene skal der være en afstand på mindst 5 cm. Stil heller ikke maskinen på et fugtigt sted og brug ikke maskinen udendørs. Under brugen bliver maskinen varm, så sørg for, at der ikke er børn i nærheden. Når den varme bageform skal tages ud af maskinen, anbefaler vi at bruge grydelapper eller grillvanter. Brug ingen metalgenstande (knive o. lign.) i bageformen, da dette vil kunne beskadige teflon-belægningen. Rør aldrig ved maskinen med våde hænder.



Inden bageformen og dejkrogene tages i brug for første gang, anbefales det at vaske disse grundigt af i varmt vand med lidt opvaskemiddel. Derefter skylles og tørres delene af. Første gang maskinen tages i brug er der mulighed for lidt røgdudvikling. Dette er normalt ved nye varmeelementer og vil stoppe af sig selv efter kort tid.

KORT BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSPROCESSEN

Nedenstående tekst beskriver i korte punkter hele processen. Anvendte udtryk vil blive forklaret nærmere på et senere tidspunkt i brugsanvisningen.

- Tag bageformen ud af bagemaskinen og anbring de 2 dejkroge vendt imod hinanden på akslerne midt i bageformen.
- Vej ingredienserne omhyggeligt af ifølge opskriften og kom dem i bageformen. Begynd med melet. Kom gæren i en hulning oven på melet. Kom saltet i et hjørne, samt smør eller olie i et andet hjørne ligesom sukkeret. Hæld vand eller mælk langs kanterne (gæren må aldrig komme i direkte berøring med vand, salt, smør eller olie. Det er især vigtigt, når bagetiden indstilles med 'TIME+/-'-tasten).
- Anbring bageformen i bagemaskinen og klem den fast. Nu sidder bageformen godt fast mellem klemmerne.
- Luk låget og stik stikket i stikkontakten. På displayet står der nu 3:30.
- Vælg det ønskede program med 'MENU'-tasten.
- Indstil med 'COLOR'-tasten den ønskede bruningsgrad (lys, medium eller mørk). Det er ikke muligt ved programmerne 7, 9 og 10.
- Hvis du ønsker at anvende 'TIMER'-funktionen, kan denne nu indstilles ved hjælp af 'TIME+' og 'TIME-' tasten. Kun muligt ved programmerne 1, 3, 5, 7, 8 & 10.
- Tryk på 'START'-knappen.
- Efter det 1. signal kan man evt. tilsætte ekstra ingredienser til fyld (se opskrifterne bagest i brugsanvisningen).
- Det 2. lydssignal fortæller, at bageprocessen er afsluttet.
- PAS PÅ!: Bageformen og brødet er meget varme! Brug grillvanter, når bageformen tages ud af bagemaskinen, og brødet fjernes fra formen. Lad brødet køle af på en rist.
- OBS!: Det kan ske, at dejkrogene sidder fast i brødet. Er dette tilfældet, tages krogene forsigtigt ud af brødet. Vær opmærksom på, at dejkrogene er meget varme!
- Hvis man ønsker at bage et brød til, bør man vente nogle minutter, indtil bagemaskinen er kølet lidt af. Maskinen giver et lydssignal og ordet 'HHH' kommer til syne på displayet, hvis apparatet stadig er for varmt.
- Sluk efter tilberedningen for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten.
- Det er nemmest at skære det friskbagte brød med en elektrisk kniv fra Princess (art. 492952).

BETJENINGSPANEL

Med start-/ stop-knappen kan du tænde og slukke for bagemaskinen.

Tænd: Tryk på start-/ stop-knappen.

Sluk: Tryk start-/ stop-knappen i bund i 3-5 sekunder.

OBS: Slukkes der under bagningen for bagemaskinen, vil denne herefter ikke fortsætte med programmet, men starte på ny.

MENU

Menuvalg	Betegnelse	Beskrivelse	Varighed (2.5LB)	Varighed (3.0LB)
	betjeningspanel			
1	Basic	Basis	3:20	3:30
2	Quick	Hurtig		1:58
3	French	Franskbrød		3:50
4	Rapid	Hurtig dej		1:52
5	Whole wheat	Fuldkorn	3:30	3:40
6	Cake	Sandkage		2:00
7	Dough	Dej		1:50
8	Bake	Bagning		1:00
9	Jam	Syltetøj		1:20
10	Sandwich	Sandwich	3:09	3:20

• 1-Basic

Til tilberedning af almindeligt hvedemelsbrød og blandede brød. Dette program er det, der bruges oftest. Tilberedningsprocessen omfatter følgende punkter:

Forvarmning – æltning – hævning – bagning – varmholdefunktion

Hele programmet varer 3 timer og 30 minutter. Timer-funktionen kan anvendes om ønsket.



• **2-Quick** (ofte anvendt program)

Til tilberedning af almindeligt hvedemelsbrød og blandede brød. Brødet hæver mindre og bliver derfor mere kompakt.

Tilberedningsprocessen omfatter følgende punkter:

Kort forvarmning – æltning – kort hævnning – bagning – varmholdefunktion

Hele programmet varer 1 time og 58 minutter. Kan ikke anvendes med timer-funktionen.

• **3-Franskbrød**

Til tilberedning af hvidt franskbrød. Egnet til brød med lavt fedt- og sukkerindhold. Resultatet bliver et let brød med en sprød skorpe. Også egnet til andre brødsorter.

Tilberedningsprocessen omfatter følgende punkter:

Forvarmning – æltning – hævnning – bagning – varmholdefunktion

Hele programmet varer 3 timer og 50 minutter. Timer-funktionen kan anvendes om ønsket.

• **4-Rapid**

Til tilberedning af hvedemelsbrød og blandede brød.

Tilberedningsprocessen omfatter følgende punkter:

Kort forvarmning – kort æltning – kort hævnning – bagning

Hele programmet varer 1 time og 52 minutter. Kan ikke anvendes med timer-funktionen.

• **5-Whole wheat**

Til tilberedning af fuldkornshvedemelsbrød.

Tilberedningsprocessen omfatter følgende punkter:

Forvarmning – æltning – hævnning – bagning – varmholdefunktion

Hele programmet varer 3 timer og 40 minutter. Timer-funktionen kan anvendes om ønsket.

• **6-Sandkage**

Til tilberedning af sandkagedej. Bagemaskinen ælter 2 gange.

Tilberedningsprocessen omfatter følgende punkter:

Blanding – bagning - hvileperiode

Hele programmet varer 2 timer. Kan ikke anvendes med timer-funktionen.

• **7-Dough**

Med dette program kan der æltes dej til blandt andet boller/rundstykker eller pizzaer eller enhver anden opskrift, hvortil der bruges dej.

Tilberedningsprocessen omfatter følgende punkter:

Forvarmning – æltning - hævnning

Hele programmet varer 1 time og 50 minutter. Timer-funktionen kan anvendes om ønsket.

• **8-Bake**

Dette program er kun til bagning. Hermed kan man bage færdiglavet dej eller forlænge standard-bagetiden, hvis man foretrækker godt gennembagt brød.

Tilberedningsprocessen omfatter følgende punkter:

Bagning - varmholdefunktion

Programmet varer 1 time. Timer-funktionen kan anvendes om ønsket.

• **9-Syltetøj**

Program til tilberedning af syltetøj.

Tilberedningsprocessen omfatter følgende punkter:

Opvarmning – blanding - hvileperiode

Hele programmet varer 1 time og 20 minutter.

• **10-Sandwich**

Med dette program kan man tilberede sandwichbrød, der er brød med en blød skorpe.

Tilberedningsprocessen omfatter følgende punkter:

Forvarmning – æltning – hævnning – bagning ved lavere temperatur - varmholdefunktion

Programmet varer 3 timer og 20 minutter. Timer-funktionen kan anvendes om ønsket.



‘COLOR’

Ved at trykke på ‘COLOR’- knappen kan skorpens bruningsgrad indstilles:

- **Light**
- **Medium**
- **Dark**

Funktionen kan ikke anvendes i forbindelse med programmerne 7, 9 og 10.

‘TIMER’-FUNKTIONEN

Med timeren kan du starte bagemaskinen automatisk et par timer senere. Således kan du f.eks. få bagemaskinen til at starte om natten. Denne funktion kan anvendes ved programmerne 1, 3, 5, 7, 8 og 10.

Eksempel:

Kom alle ingredienserne i brødformen; sørg for, at gæren ikke kommer i berøring med væden, saltet og smøret.

Indstil med ‘MENU’-tasten det ønskede program og med tasten ‘COLOR’ den ønskede bruningsgrad.

Klokken er 22.00 og du vil gerne kunne tage det friskbagte brød ud af maskinen den næste morgen kl. 7.15. Forskellen i tid mellem de to tidspunkter er 9 timer og 15 minutter. Timeren skal altså indstilles på 9:15.

LOAF SIZE

Med denne funktion kan man aflæse dejens volumen.

2.5 lb betyder 2,5 pund (er egnet til at bage et brød på 1150 gram).

3.0 lb betyder 3,0 pund (er egnet til at bage et brød på 1380 gram).

Denne funktion kan kun anvendes ved programmerne 1, 5 og 10.

PRE-HEAT FUNKTION

Bagemaskinen bliver standard forvarmet for at bringe ingredienserne på den samme temperatur. Alt efter den valgte menu er det fra 3 til 40 minutter.

BEMÆRKNINGER M.H.T. OPSKRIFTERNE

For at opnå det bedste resultat bør mængdeforholdene mellem ingredienserne overholdes.

Brug det medleverede målebæger og måleskeen eller en vægt.

Målebægeret svarer til 350 ml. Sørg for at vandet ikke er for koldt; den bedste temperatur er håndvarmt (28° - 30° C) vand.

Den store måleske svarer til 15 ml – det samme som en spiseske. Den lille måleske svarer til 5 ml – det samme som en teske.

I hver opskrift står der frisk eller tørret gær; man kan selv vælge.

Eventuelle problemer under bagningen

Brødet hæver ikke:

- * gæren er gammel,
- * for lidt vand,
- * for meget salt,
- * forkerte mængder,
- * kom gæren under melet, så den ikke kan komme i kontakt med salt, sukker eller vand.

Brødet hæver for meget:

- * brug mindre gær
- * brug mindre vand
- * for lidt salt

Brødet ligner et “krater”:

- * for meget vand
- * brug 2 spsk. mere mel
- * brødet har siddet i bageformen i for lang tid.

Brødet er for tungt:

- * brug 2 spsk. mere vand



Der sidder huller i brødet:

- * brug 2 spsk. mindre vand
- * brug lidt mindre gær
- * brug mere salt

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Rengør bagemaskinen og dejkrogene altid med et mildt rengøringsmiddel, inden disse tages i brug første gang. Lad apparatet først køle helt af, inden det rengøres og sættes væk. Efter ca. en halv time er apparatet kølet så meget af, at det atter kan bruges til bagning eller tilberedning af dej.

Tag altid stikket ud af stikkontakten inden apparatet rengøres og lad maskinen køle helt af.

Brug aldrig aggressive rengøringsmidler, såsom kemiske midler, ovnrens o.s.v.

Fjern alle ingredienser og krummer fra låget, bagemaskinen og bageformen med en fugtig klud.

Kom aldrig bagemaskinen ned i vand og fyld apparatet aldrig med vand.

Rengør bagemaskinen både indvendigt og udvendigt med en fugtig klud. Rengør og tør apparatet altid grundigt af efter hver brug. Dejkrogene og skakten skal rengøres øjeblikkeligt efter hver brug.

Forbliver dejkrogene i bagemaskinen efter brug, vil de senere være svære at fjerne. Fyld da formen med varmt vand i 30 minutter og tag derefter dejkrogene ud for at rengøre disse. Formen og dejkrogene er belagt med en teflon-belægning. Anvend derfor aldrig køkkengrej af metal, som vil kunne lave ridser i overfladen. Det er normalt, at farven på teflon-belægningen forandrer sig, når maskinen har været brugt et par gange. Dette ændrer dog intet i dennes funktion. Overbevis dig om, at apparatet er fuldstændig kølet af, rengjort og tørt af, inden det sættes væk. Stil apparatet altid væk med lukket låg.

OMREGNINGSTABEL

	tørgær	sukker	salt		
1 tsk.	4 gram	5 gram	6 gram	5 ml	1/30 cup
1 spsk.	10 gram	16 gram	20 gram	15 ml	1/10 cup

BASISOPSKRIFT

Mængdeforholdene, der bør overholdes, når man selv laver sin brødblanding, udtrykt som procentdel af melmængden:

Ingredienser	Procentdel	Vægt	Målebæger
Mel	100%	500 gram	ca. 3 målebægre *1
Salt	2%	10 gram	1,5 tsk.
Tørret gær	1%	5 gram	2 tsk. *2
Eller frisk gær	2%	10 gram	1,5 tsk.
Vand	60-62%	300-320 gram	3-3,2dl
Evt. natron	1-2%	5-10 gram	1 tsk.

*1 Der er forskellige melsorter, der med det samme volumen dog har forskellig vægt.

*2 Man må gerne komme lidt mere gær i, hvis gæren er mindre frisk.

Til at fremme gærens virkning er der minimalt brug for 1 tsk. sukker.

Bageresultatet er afhængigt af meltypen samt meleets kvalitet og friskhedsgrad.

ET PAR BRØDOPSKRIFTER

Mælkebrød

Program: 1 - Basic

Opskrift til:	1150 gram	2,5LB	1380 gram	3LB
Fint hvedemel	675 gram	675 gram	800 gram	800 gram
Mælk	280 ml	280 ml	320 ml	320 ml
Vand	130 ml	130 ml	160 ml	160 ml
Smør	24 gram	2 spsk.	30 gram	2 1/2 spsk.
Sukker	16 gram	1 spsk.	20 gram	4 tsk.
Salt	12 gram	2 tsk.	16 gram	3 tsk.
Frisk gær eller tørgær	14 gram	3 1/2 tsk.	16 gram	3 1/2 tsk.
	6 gram	1 1/2 tsk.	8 gram	1 1/2 tsk.

Hurtigt hvedebrød

Program: 2 - Quick

Opskrift til:	1150 gram	2,5LB	1380 gram	3LB
Fint hvedemel	675 gram	675 gram	750 gram	750 gram
Vand	425 ml	425 ml	450 ml	425 ml
Mælkepulver	24 gram	2 spsk.	30 gram	2 1/2 spsk.
Solsikkeolie	36 ml	3 spsk.	36 ml	3 spsk.
Sukker	32 gram	2 spsk.	32 gram	2 spsk..
Salt	12 gram	2 tsk.	16 gram	3 tsk.
Frisk gær eller tørgær	14 gram	3 1/2 tsk.	16 gram	3 1/2 tsk.
	8 gram	2 tsk.	8 gram	2 tsk.

Flerkornsbrød

Program: 5 - Wholewheat

Opskrift til:	1150 gram	2,5LB	1380 gram	3LB
Flerkornsmel	500 gram	500 gram	550 gram	550 gram
Fint hvedemel	175 gram	175 gram	200 gram	200 gram
Frisk gær eller tørgær	10 gram	2 1/2 tsk.	15 gram	3 1/2 tsk.
	4 gram	1 tsk.	6 gram	1 1/2 tsk.
Salt	10 gram	1 1/2 tsk.	15 gram	2 1/2 tsk.
Sukker	16 gram	1 spsk.	18 gram	3 1/2 tsk.
Smør	10 gram	2 1/2 tsk.	15 gram	1 1/2 spsk.
Vand	425 ml	425 ml	470 ml	470 ml

Hvedebrød

Program: 5 - Wholewheat

Opskrift til:	1150 gram	2,5LB	1380 gram	3LB
Fuldkornsmel	400 gram	400 gram	450 gram	450 gram
Hvedemel	275 gram	275 gram	300 gram	300 gram
Vand	425 ml	425 ml	470 ml	470 ml
Smør	10 gram	2 1/2 tsk.	15 gram	1 1/2 spsk.
Sukker	16 gram	1 spsk.	18 gram	3 1/2 tsk.
Salt	10 gram	1 1/2 tsk.	15 gram	2 1/2 tsk.
Frisk gær eller tørgær	10 gram	2 1/2 tsk.	20 gram	1 1/2 spsk.
	4 gram	1tsk.	10 gram	2 1/2 tsk.

Prøv engang følgende ved bagning af et "almindeligt brød";

Gør efter sidste æltning, inden maskinen går i gang med at bage, dejen lidt våd og strø nu lidt sesam- eller birk-esfrø over.

Italiensk franskrød

Program: 10 - Sandwich

Opskrift til:	1150 gram	2,5LB	1380 gram	3LB
Fint hvedemel	620 gram	620 gram	700 gram	700 gram
Majs semuljeme	130 gram	130 gram	160 gram	160 gram
Tørgær	12 gram	3 tsk.	12 gram	3 tsk..
Salt	7 gram	1 1/2 tsk.	12 gram	2 tsk.
Sukker	24 gram	1 1/2 spsk..	32 gram	2 spsk.
Solsikkeolie	18 gram	1 1/2 spsk.	12 gram	2 spsk.
Vand	450 ml	450 ml	530 ml	530 ml



Sandkage

Program: 6 - Cake

Opskrift til:	<i>normal</i>	<i>Stor</i>
Færdig melblanding		
med hævemiddel	250 gram	500 gram
Sukker	200 gram	400 gram
Smør	200 gram	400 gram
Mælk	4 spsk.	120 ml
Æg	3 styks	6 styks
Vanillesukker	1 brev	2 breve
Til chokoladekage		
ekstra ingrediens:	50 gram	100 gram
kakaopulver		

Tag ikke sandkagen ud af kageformen lige efter bagningen, men lad den stå og køle lidt af.

Jordbærsyltetøj

Program: 9 – Syltetøj

Friske jordbær	900 gram
Sukker til gele eller Syltetøj	500 gram
Citronsaft	1 stor måleske

PRINCESS TIPS

- Brug bagemaskinen udelukkende til de formål som beskrevet i brugsanvisningen.
- U hensigtsmæssig brug kan resultere i farlige situationer.
- Vær forsigtig, når bagemaskinen bruges og der er børn i nærheden.
- Lad aldrig børn betjene bagemaskinen, når de ikke er under opsyn.
- Kom aldrig bagemaskinen, ledningen og stikket ned i vand eller andre væsker.
- Brug ikke bagemaskinen udendørs.
- Stil ikke bagemaskinen på en fugtig klud.
- Sæt bagemaskinen på en horisontal overflade.
- Sæt den ikke på eller i nærheden af en ovn, et komfur eller lignende.
- Lad ledningen ikke hænge ud over kanten af bordet eller køkkenbordet, således at nogen kan falde over den.
- Stik altid stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.
- Vær opmærksom på, at ledningen aldrig kommer i berøring med varme genstande.
- Åbn aldrig bagemaskinen.
- Brug ikke bagemaskinen i nærheden af let brandbare stoffer.
- Bruger du en forlængerledning, vær da opmærksom på, at denne overholder samme sikkerhedsforskrifter som bagemaskinen.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når bagemaskinen ikke er i brug eller når den rengøres.
- Pas godt på, når bagemaskinen er varm, idet det kan forårsage alvorlige brandsår.
- Brug aldrig bagemaskinen, når du har våde hænder.
- Brug aldrig metalgenstande i brødformen.
- Brug udelukkende det tilbehør, som anbefales af leverandøren.
- Tilslut bagemaskinen til 230 Volt vekselstrøm.
- Brug ikke bagemaskinen, hvis den er beskadiget. Lad den i sådanne tilfælde eftersynes af en autoriseret fagmand.
- Dæk ikke bagemaskinen til med et håndklæde eller lignende.
- Kom aldrig mere end de angivne mængder i bagemaskinen, da dejen ellers løber ud over bageformen med deraf følgende konsekvenser.
- Hold opsyn med børn, så man er sikker på, at de ikke bruger apparatet som legetøj.
- Det kan være farligt at lade børn eller personer med et mentalt eller fysisk handicap eller uden den nødvendige erfaring eller viden anvende apparatet. Den, der har ansvaret for deres sikkerhed, bør først instruere dem i brugen heraf eller altid selv holde tilsyn, når apparatet er i brug.



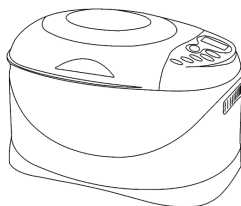
Les gjennom hele bruksanvisningen først og ta vare på den til senere bruk. Kontroller at spenningen hos deg stemmer overens med spenningen på apparatet. Koble apparatet kun til en jordet stikkontakt.

Denne helautomatiske brødbakemaskinen blander, elter deigen, baker brødet og går deretter over til varmholdningsfunksjonen (for å holde brødet deilig sprøtt og ferskt). Alltid ferskt brød etter egen smak. Egner seg også utmerket til spesielle dietter. Fargen på skorpen kan stilles inn på lys, middels og mørk

Denne unike brødbakemaskinen har 10 faste digitale programmer, timer (du kan våkne til duften av ferskt brød), stor LCD-skjerm, avtagbare stekeplater med anti-brennebelegg og 2 eltekroer slik at resultatet blir så godt som mulig. Med måleskje og målebeger.

UNDERDELER TIL BRØDBAKEMASKIN

- 1) lokk
- 2) kontrollpanel
- 3) stekeplate
- 4) elteklør
- 5) kabinett
- 6) føtter



BRUKE BRØDBAKEMASKINEN

Sett maskinen på en stødig, jevn og ikke-brannfarlig overflate (altså ikke på en bordduk av plast) og ikke i nærheten av en ovn, en komfyr eller lignende. Hold en avstand på minst 5 cm mellom maskinen og veggene. Sett ikke maskinen på et fuktig sted og bruk ikke maskinen utendørs. Maskinen blir varm mens den er i bruk, ta den altså bare i håndtakene og hold barn på avstand. Vi anbefaler at du bruker grytekluter eller grytevotter når du tar den varme stekeplaten ut av maskinen. Bruk ikke metallredskap (kniv o.l.) i stekeplaten, da disse kan skade anti-klebebelegget. Maskinen skal alltid håndteres med tørre hender.

Vask stekeplaten og eltearmen grundig i varmt vann med litt oppvaskmiddel, skyll og tørk dem. Første bruk kan medføre litt røykutvikling. Dette er normalt hos nye varmeelementer og vil forsvinne av seg selv etter kort tid.

KORT BESKRIVELSE

Teksten nedenfor gir deg en kort beskrivelse av hele prosessen. Termene som blir brukt, vil bli forklart senere i bruksanvisningen.

- Ta stekeplaten ut av brødbakemaskinen og plasser de 2 eltekroene på aksene i stekeplaten. Eltekroene skal være rettet mot hverandre.
- Vei ingrediensene i henhold til oppskriften og legg dem på stekeplaten. Begynn med melet. Ha gjæret i en grop i melet. Tiltsett deretter saltet i den ene kroken, smøret eller oljen og sukkeret i den annen krok. Hell vann eller melk langs med kantene. (Gjæren skal aldri være i direkte kontakt med vannet, saltet, smøret eller oljen. Dette er spesielt viktig når du utsetter steketiden med 'Timer'-tasten).
- Sett stekeplaten i brødbakemaskinen og trykk kraftig. Stekeplaten blir nå holdt godt fast av klemmekroene.
- Lukk lokket og sett støpselet i stikkontakten. På displayet ser du 3:30.
- Velg ønsket program med 'SELECT COURSE'-tasten den riktige bruningsgraden (lett, medium eller mørk). Dette er ikke mulig i programmene 7, 9 og 10
- Velg ønsket bruningsgrad med CRUST CONTROL-tasten (lys, middels eller mørk). Dette gjør du med programmene 1, 4, 8 og 10.
- Still inn 'TIMER' hvis du ønsker å bruke denne funksjonen. Du kan innstille denne ved knappene Time+ og Time-. Bare mulig med programmene 1, 3, 5, 7, 8 og 10.
- Trykk på 'START'-knappen.
- Etter første pipesignal kan du eventuelt tilsette ekstra ingredienser for fyllet (se oppskriftene bak i denne bruksanvisningen).
- Det andre pipesignalet angir at bakeprosessen er avsluttet.
- MERK: Bakeformen og brødet er svært varme! Bruk stekehansker for å ta stekeplaten ut av brødbakemaskinen og for å ta brødet av stekeplaten. La brødet avkjøles på en rist.
- MERK: Det er mulig at eltearmene blir tilbake i brødet. I så fall bør de tas ut forsiktig. Husk at eltearmene er svært varme!
- Når du vil bake enda et brød, skal du vente noen minutter til brødbakemaskinen er tilstrekkelig avkjølt. Brødbakemaskinen avgir en pipe lyd og viser 'HHH' på displayet hvis den ikke er tilstrekkelig avkjølt.



- Slå av maskinen etter bakingen og ta støpselet ut av stikkkontakten.
- Det nybakte brødet skjæres best med en elektrisk kniv fra Princess (for eksempel art. 492952).

KONTROLLPANEL

Brødbakemaskinen slås på og av med start/reset-knappen.

Slå på : Trykk på start / reset-knappen.

Slå av: Trykk 3-5 sekunder på start/reset-knappen

MERK: Hvis du slår av brødbakemaskinen mens bakeprosessen er i gang, vil ikke programmet bli fullført, men starte på nytt.

MENU

Menyvalg	Tekst på kontrollpanelet	Beskrivelse	Varighet (2.5LB)	Varighet (3.0LB)
1	Basic	Basis	3:20	3:30
2	Quick	Hurtig		1:58
3	French	Fransk		3:50
4	Rapid	Rask		1:52
5	Whole wheat	Heilkorn	3:30	3:40
6	Cake	Kake		2:00
7	Dough	Deig		1:50
8	Bake	Stekte		1:00
9	Jam	Syltetøy		1:20
10	Sandwich	Sandwich	3:09	3:20

• **1-Basic**

For tilberedning av hvitt og grovt brød. Dette programmet brukes mest. Brødbakemaskinen gjennomfører arbeidet i følgende trinn:

Forvarming – elting – heving – steking – varmhoding

Hele programmet varer 3 timer og 30 minutter. Det er mulig å ta i bruk Timer-funksjonen.

• **2-Quick** (hyppig brukt program)

For tilberedning av hvitt brød og brød av flere melsorter. Brød hever ikke så voldsomt og blir dermed mer kompakt. Brødbakemaskinen har dermed følgende trinn:

Kort forvarming – elting – kort heving – steking – varmhoding

Programmet tar 1 time og 58 minutter.

• **3-French**

For tilberedning av fransk brød (loff). Egnet for brød med lite sukker og fett. Du får en luftige blanding med sprø skorpe. Gjelder også andre brødtyper.

Brødbakemaskinen har dermed følgende trinn:

Kort forvarming – elting – heving – steking – varmhoding

Programmet varer 3 timer en 50 minutter. Det er mulig å ta i bruk Timer-funksjonen.

• **4-Rapid**

For tilberedning av hvitt brød og grovt brød.

Brødbakemaskinen har dermed følgende trinn:

Kort forvarming – kort elting – kort heving – steking

Programmet varer 1 time og 52 minutter. Det er ikke mulig å ta i bruk Timer-funksjonen.

• **5-Whole wheat**

For tilberedning av heilkorns hvetebrød.

Brødbakemaskinen har dermed følgende trinn:

Kort forvarming – elting – heving – steking – varmhoding

Programmet varer 3 timer og 40 minutter. Det er mulig å ta i bruk Timer-funksjonen.

• **6-Cake**

For tilberedning av kaker. Brødbakemaskinen har følgende trinn:

Blanding – steking – hvile

Programmet varer 2 timer. Det er ikke mulig å ta i bruk Timer-funksjonen.



• **7-Dough**

For elting av deig til smørbrød, pizza eller andre oppskrifter der du trenger deig.

Brødbakemaskinen har følgende trinn:

Forvarming – elting – steking

Programmet varer 1 time. Det er ikke mulig å ta i bruk Timer-funksjonen

• **8-Bake**

Bare for steking. Her kan du steke et kjøpt halvstekt brød eller forlenge standard steketidene dersom du liker et godt gjennomstekt brød. Brødbakemaskinen har dermed følgende trinn:

Steking – varmholding

Programmet varer 1 time. Ta i bruk Timer-funksjonen.

• **9-Jam**

For tilberedning av syltetøy. Brødbakemaskinen har følgende trinn:

Forvarming – blanding – hvile

Programmet varer 1 time og 20 minutter.

• **10-Sandwich**

For tilberedning av sandwich. Her kan du steke brød med myke skorper.

Brødbakemaskinen har følgende trinn:

Forvarming – elting – heving – steking med lav temperatur – varmholding

Programmet varer 3 timer og 20 minuttet. Det er mulig å ta i bruk Timer-funksjonen.

COLOR

Ved å trykke inn tasten 'color', kan du velge bruningsgrad på skorpen.

- **Lys**

- **Middels**

- **Mørk**

Du kan ikke bruke denne funksjonen med programmene 7, 9 og 10

BRUKE TIMEREN

Med timeren kan du slå på programmet automatisk et par timer senere, slik at du f.eks. kan la brødbakemaskinen starte allerede om natten. Denne funksjonen kan brukes med programmene 1, 3, 5, 7, 8 og 10

Eksempel:

Legg alle ingrediensene i brødformen. Sørg for at gjæren ikke kommer i kontakt med væsken, saltet og smøret.

Bruk meny-tasten for å velge ønsket program og "COLOR"-tasten for å velge ønsket bruningsgrad.

Klokken er 22:00, og du vil ha ferskt brød neste morgen kl. 7:15. Tiden mellom disse to tidspunktene er 9:15 timer. Du må altså stille inn timeren på 9:15

LOAF SIZE

Med denne funksjonen kan du bestemme volumet på deigen.

2.5 lb betyr 2,5 pound (egner seg når du skal bake brød på 1150 gram)

3.0 lb betyr 3,0 pound (egner seg når du skal bake brød på 1380 gram)

Denne funksjon kan kun brukes med programmer 1, 5 og 10.

PRE-HEAT-FUNKSJON (FORVARMEFUNKSJON)

Denne brødbakemaskinen forvarmes først et standard antall for å få ingrediensene på samme temperatur. På grunn av den valgte menyen varierer dette fra 3 til 40 minutter.

BEMERKNINGER I FORBINDELSE MED OPPSKRIFTENE

For at du alltid skal få et så bra resultat som mulig, er det nødvendig at det er nøyaktige forhold mellom ingrediensene.

Bruk målebegeret og måleskjeen som følger med, eller bruk en vekt.

Målebegeret rommer 300 ml. Sørg for at vannet ikke er for kaldt. Beste temperatur er fingervarmt (ca. 28-30° C).

Den store måleskjeen rommer 15 ml og tilsvarer en spiseskje. Den lille måleskjeen rommer 5 ml og tilsvarer en teskje.

Hver oppskrift nevner fersk gjær og tørket gjær, som det er nødvendig å velge mellom.



Eventuelle problemer ved brødbaking

Brødet hever ikke:

- * gammel gjær,
- * for lite vann,
- * for mye salt
- * feilaktige mengder
- * Ha gjæren under melet, slik at den ikke kan komme i kontakt med salt, smør eller væske.

Brødet hever seg for høyt:

- * bruk mindre gjær
- * bruk mindre vann
- * bruk mer salt

Brødet likner et krater:

- * brukt for mye vann
- * tilsett 2 spiseskjeer mel
- * brødet har vært for lenge i bakeformen.

Brødet er for tungt:

- * tilsett 2 spiseskjeer vann

Det er hull i brødet:

- * bruk 2 spiseskjeer mindre vann
- * bruk litt mindre gjær
- * bruk mer salt

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Rengjør brødbakemaskinen med et mildt rengjøringsmiddel før du bruker den for første gang. Rengjør også eltekrokene. La alltid apparatet avkjøles helt før du rengjør det og setter det bort. Etter ca. en halv time er apparatet avkjølt så mye at du eventuelt kan bruke det på nytt for å bake eller for å tilberede deig.

Trekk alltid støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og la apparatet avkjøles.

Bruk aldri sterke rengjøringsmidler, f.eks. kjemiske produkter, ovenrengjøringsmidler, osv.

Fjern alle ingrediensene og smulene fra lokket, beholderen og stekeplaten med en fuktig klut.

Dypp aldri brødbakemaskinen i vann og fyll aldri apparatet med vann.

Rengjør beholderen på inn- og utsiden med en fuktig klut. Rengjør og tørk alltid apparatet grundig etter hver bruk. Eltekrokene og skaffet skal rengjøres omgående etter hver bruk.

Hvis eltekrokene blir sittende i stekeplaten etter bruk, er det vanskelig å fjerne dem senere. Hvis dette skjer, kan du fylle stekeplaten med varmt vann og la det stå i 30 minutter. Deretter kan du fjerne og rengjøre eltekroken. Stekeplaten og eltekrokene er dekket med et antiklebebelegg. Bruk derfor aldri kjøkkenredskaper av metall, da disse kan gi riper på overflaten.

Det er normalt at fargen på antiklebebelegget endres etter at du har brukt maskinen til baking et par ganger. Det endrer imidlertid ikke noe ved funksjonen. Før du setter bort apparatet bør du kontrollere at det er fullstendig avkjølt, rent og tørt. Sett alltid bort apparatet med lokket på.

KONVERTERINGSTABELL

	Tørrgjær	sukker	salt		
1 teskje	4 gram	5 gram	6 gram	5 ml	1/30 kopp
1 spiseskje	10 gram	16 gram	20 gram	15 ml	1/10 kopp

BASISOPPSKRIFT

Viktige sammenblandinger dersom du selv blander. De uttrykker mengden mel i prosent.

Ingredienser	Prosent	Vekt	Littermål
Mel	100%	500 gram	ca. 3 litermåll *1
Salt	2%	10 gram	1,5 teskje
Tørrgjær	1%	5 gram	2 teskje *2
Eller fersk gjær	2%	10 gram	1,5 teskje
Vann	60-62%	300-320 gram	3-3,2dl
Evt. brødforbredrer	1-2%	5-10 gram	1 teskje



*1 Det finnes forskjellige typer mel, som er forskjellige i vekt.

*2 Mengden gjær kan økes dersom gjære er mindre ferskt.

Til næring av gjæret er det nødvendig med et minstemål på 1 teskje sukker.

Stekerresultatet er avhengig av typen, kvaliteten og ferskheten på melet.

NOEN BRØDOPPSKRIFTER

Melkebrød

Program: 1 - Basic

Oppskrift til:	1150 gram	2,5LB	1380 gram	3LB
Hvit mel	675 gram	675 gram	800 gram	800 gram
Melk	280 ml	280 ml	320 ml	320 ml
Vann	130 ml	130 ml	160 ml	160 ml
Margarin	24 gram	2 spiseskje	30 gram	2 1/2 spiseskje
Sukker	16 gram	1 spiseskje	20 gram	4 teskje
Salt	12 gram	2 teskje	16 gram	3 teskje
Fersk gjær eller tørrgjær	14 gram	3 1/2 teskje	16 gram	3 1/2 teskje
	6 gram	1 1/2 teskje	8 gram	1 1/2 teskje

Hurtig hvitt brød

Program: 2 -Quick

Oppskrift til:	1150 gram	2,5LB	1380 gram	3LB
Hvit mel	675 gram	675 gram	750 gram	750 gram
Vann	425 ml	425 ml	450 ml	425 ml
Melkepulver	24 gram	2 spiseskje	30 gram	2 1/2 spiseskje
Solsikkeolje	36 ml	3 spiseskje	36 ml	3 spiseskje
Sukker	32 gram	2 spiseskje	32 gram	2 spiseskje
Salt	12 gram	2 teskje	16 gram	2 teskje
Fersk gjær eller Tørrgjær	14 gram	3 1/2 teskje	16 gram	3 1/2 teskje
	8 gram	2 teskje	8 gram	2 teskje

Flerkornsbrød

Program: 5 - Wholewheat

Oppskrift til:	1150 gram	2,5LB	1380 gram	3LB
Flerkornsmel	500 gram	500 gram	550 gram	550 gram
Hvit mel	175 gram	175 gram	200 gram	200 gram
Fersk gjær eller Tørrgjær	10 gram	2 1/2 teskje	15 gram	3 1/2 teskje
	4 gram	1 teskje	6 gram	1 1/2 teskje
Salt	10 gram	1 1/2 teskje	15 gram	2 1/2 teskje
Sukker	16 gram	1 spiseskje	18 gram	3 1/2 teskje
Smør	10 gram	2 1/2 teskje	15 gram	1 1/2 spiseskje
Vann	425 ml	425 ml	470 ml	470 ml

Hvetebrød

Program: 5 - Wholewheat

Oppskrift til:	1150 gram	2,5LB	1380 gram	3LB
Fullkornsmel	400 gram	400 gram	450 gram	450 gram
Hvetemel	275 gram	275 gram	300 gram	300 gram
Vann	425 ml	425 ml	470 ml	470 ml
Margarin	10 gram	2 1/2 teskje	15 gram	1 1/2 spiseskje
Sukker	16 gram	1 spiseskje	18 gram	3 1/2 teskje
Salt	10 gram	1 1/2 teskje	15 gram	2 1/2 teskje
Fersk gjær eller Tørrgjær	10 gram	2 1/2 teskje	20 gram	1 1/2 spiseskje
	4 gram	1 teskje	10 gram	2 1/2 teskje

Du kan jo prøve det siste med “vanlig brød”:

Ha litt vann på deigen etter den siste eltingen, før maskinen begynner med skekingen. Strø så sesam- eller valmuefrø over.

Italiensk hvitt brød

Program: 10 - Sandwich

Oppskrift til:	1150 gram	2,5LB	1380 gram	3LB
Hvit mel	620 gram	620 gram	700 gram	700 gram
Mais semulegryn	130 gram	130 gram	160 gram	160 gram
Tørrgjær	12 gram	3 teskje	12 gram	3 teskje
Salt	7 gram	1 1/2 teskje	12 gram	2 teskje
Sukker	24 gram	1 1/2 spiseskje	32 gram	2 spiseskje
Solsikkeolje	18 gram	1 1/2 spiseskje	12 gram	2 spiseskje
Vann	450 ml	450 ml	530 ml	530 ml

Kake

Program: 6 - Cake

Oppskrift til:	normal	Stor
Stekemel	250 gram	500 gram
Sukker	200 gram	400 gram
Margarin	200 gram	400 gram
Melk	4 spiseskje	120 ml
Egg	3 stykker	6 stykker
Vaniljesukker	1 pose	2 poser
Ekstra ingrediens til sjokoladekake:	50 gram	100 gram

kakaopulver

Ikke ta kaken ut av stekeplaten når stekingen er ferdig, men la den avkjøles noen timer!

Jordbærsyltetøy

Program: 9 - Jam

Ferske jordbær	900 gram
Sukker til gelé eller syltetøy	500 gram
Sitronsaft	1 stor måleskje

TIPS FRA PRINCESS

- Bruk brødbakemaskinen kun til det formål som står beskrevet i bruksanvisningen.
- Feil bruk kan medføre fare.
- Hold godt tilsyn med brødbakemaskinen når det er barn i nærheten.
- Barn bør ikke bruke brødbakemaskinen uten tilsyn.
- Dypp aldri brødbakemaskinen, ledningen eller støpselet i vann eller annen væske.
- Brødbakemaskinen bør ikke brukes utendørs.
- Sett ikke brødbakemaskinen på en fuktig klut.
- Sett brødbakemaskinen på en jevn og stabil bunn.
- Sett den ikke på eller i nærheten av en ovn, gasskomfyr eller lignende.
- La ikke ledningen henge over kanten til et bord eller en kjøkkenbenk, slik at noen kan snuble i den.
- Sett alltid støpselet i en jordet stikkontakt.
- Sørg for at ledningen ikke berører varme gjenstander.
- Brødbakemaskinen skal aldri åpnes.
- Bruk ikke brødbakemaskinen i nærheten av lettantennelige stoff.
- Hvis du bruker en skjøteledning, bør du sørge for at den oppfyller samme krav som brødbakemaskinen.
- Trekk alltid støpselet ut av stikkontakten når du ikke bruker apparatet og når du rengjør det.
- Vær forsiktig når brødbakemaskinen er varm, da det kan oppstå fare for alvorlige brannskader.
- Bruk ikke brødbakemaskinen med våte hender.
- Bruk aldri metallgjenstander i brødformen.
- Bruk kun deler som anbefales av fabrikanten..
- Koble brødbakemaskinen til 230 Volt vekselstrøm
- Vi anbefaler at du ikke bruker brødbakemaskinen hvis den ikke virker som den skal eller hvis ledningen er skadet. Be en autorisert fagmann om å teste maskinen.
- Ikke dekk til brødbakemaskinen med et håndkle eller en annen gjenstand.
- Ha aldri mer enn den oppgitte mengden i brødbakemaskinen, ellers kan deigen ese over brødformen med alle mulige følger.
- Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.



- Bruk av dette apparatet av barn eller personer med et fysisk, sensorisk, mentalt eller motorisk handikapp, eller med manglende erfaring og kunnskap, kan medføre fare. Personer som er ansvarlig for deres sikkerhet bør gi spesifikke instruksjer eller overvåke bruken av apparatet.

PRINCESS SILVER BREADMAKER XL

ART. 151941

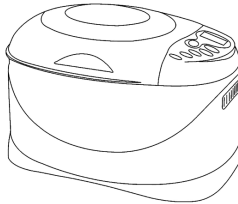
Lue nämä käyttöohjeet ensin kokonaan läpi ja säilytä ne vastaisen varalle. Tarkista, että käytettävissäsi oleva verkkojännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä. Liitä leipäkone ainoastaan suojamaadoitettuun pistorasiaan.

Tämä täysautomaattinen leipäkone sekoittaa ainekset, alustaa taikinan, leipoo leivän ja kytkeytyy sen jälkeen lämpimänäpito-toiminnolle (pitää leivän herkullisen rapeana ja tuoreena). Leipäkoneella saat aina oman makusi mukaista uunituoretta leipää. Ihanteellinen myös erityisruokavaliioihin. Leivän kuoren ruskeusasteeksi voidaan valita vaalea, keskitemmä tai tumma.

Tässä ainutlaatuisessa leipäkoneessa on 10 valmista digitaalista ohjelmaa, ajastin (voit herätä vastapaistetun leivän tuoksuun), suuri LCD-näyttö, irrotettava paistovuoka, jossa on tarttumaton pinnoite, ja 2 paria taikinasekoittimia parhaan tuloksen saamiseksi. Mitta-astia ja mittalusikka kuuluvat varusteisiin.

LEIPÄKONEEN OSAT

- 1) kansi
- 2) käyttöpaneeli
- 3) paistovuoka
- 4) taikinasekoittimet
- 5) kotelo
- 6) jalat



LEIPÄKONEEN KÄYTTÖ

Aseta kone tukevalle, tasaiselle ja syttymättömälle alustalle (ei siis muovipöytäliinalle). Älä sijoita sitä uunin, liedan tms. lämmittimen lähelle. Koneen ja seinän väliin pitää jäädä vähintään 5 cm. Älä myöskään sijoita konetta kosteaan paikkaan, äläkä käytä sitä ulkona. Käytön aikana kone kuumenee, joten pidä lapset pois sen lähetyviltä. On suositeltavaa käyttää pannulappuja tai uunikintaita, kun otat kuuman paistovuoan koneesta. Älä kosketa paistovuokaa metallisineillä (veitsellä tms.), sillä se vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta. Käsittele konetta aina kuivin käsin.

Pese paistovuoka ja taikinasekoittimet ennen ensimmäistä käyttökertaa huolellisesti lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Huuhtelee ja kuivaa ne sen jälkeen. Ensimmäistä kertaa käytettäessä koneesta voi tulla hieman savua. Se on normaalia uusia lämmityselementtejä käytettäessä ja loppuu itsestään lyhyen ajan kuluttua.

LYHYT KUVAUS ERI VAIHEISTA

Seuraavassa on kuvattu lyhyesti koko käyttöprosessi eri vaiheineen. Siinä käytetyt termit selitetään käyttöohjeessa myöhemmin.

- Ota paistovuoka leipäkoneesta ja aseta molemmat taikinasekoittimet vastakkain paistovuoaan akselleille.
- Punnitse ainekset leivontaohjeen mukaan ja pane ne paistovuokaan. Laita ensimmäiseksi jauhot. Lisää hiiva kuoppaan jauhojen päälle, sen jälkeen suola yhteen kulmaan, voi tai öljy toiseen kulmaan, samoin sokeri.
- Kaada vesi tai maito reunoja pitkin. (Hiiva ei saa koskaan joutua suoraan kosketukseen veden, suolan, voinan tai öljyn kanssa. Tämä on erityisen tärkeää silloin, kun asetat paistoajan myöhemmäksi 'Time +/- '-painikkeella.)
- Aseta paistovuoka leipäkoneeseen ja paina vuokaa lujasti. Paistovuoka pysyy nyt hyvin paikallaan kiinnikkeiden avulla.
- Sulje kansi ja liitä pistotulppa pistorasiaan. Näyttöön ilmestyy 3:30.
- Valitse haluamasi ohjelma 'MENU'-painikkeella.
- Valitse 'COLOR'-painikkeella haluamasi ruskeusaste (light, medium tai dark). Tämä ei ole mahdollista ohjelmissa 7, 9 ja 10.
- Jos haluat käyttää 'TIMER'-toimintoa, voit säätää sen nyt 'TIME+' ja 'TIME-' painikkeella. Mahdollista vain ohjelmissa 1, 3, 5, 7, 8 ja 10.
- Paina 'START'-painiketta.
- Ensimmäisen äänimerkin jälkeen voit halutessasi lisätä ylimääräiset täyteainekset (katso tämän käyttöohjeen lopussa olevia leivontaohjeita).
- Toinen äänimerkki ilmoittaa paistoprosessin päättyneen.
- HUOM.!: Paistovuoka ja leipä ovat kuumia! Käytä uunikintaita ottaessasi paistovuoan leipäkoneesta ja poistaessasi leivän vuokaan. Anna leivän jäähtyä rutilällä.



- HUOM.!: On mahdollista, että taikinasekoittimet jäävät kiinni leipään. Tällöin voit poistaa ne varovasti. Muista, että taikinasekoittimet ovat kuumia!
- Jos haluat paistaa heti toisen leivän, odota muutama minuutti, että leipäkone on jäähtynyt riittävästi.
- Ellei kone ole jäähtynyt tarpeeksi, se ilmoittaa tästä äänimerkillä, ja näyttöön ilmestyy 'HHH'.
- Katkaise laitteen virta leivänpaiston jälkeen ja irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Tuore leipä on helpointa leikata Princess-sähköveitsellä (art. 492952).

KÄYTTÖPANEELI

Start / stop -painikkeella voit kytkeä leipäkoneen toimintaan ja pois toiminnasta.

Koneen kytkeminen toimintaan : Paina start / stop -painiketta.

Koneen kytkeminen toiminnasta: Paina start / stop -painiketta yhtäjaksoisesti 3–5 sekuntia.

HUOM: Jos leipäkone kytketään pois päältä paistoprosessin aikana, niin ohjelmaa ei jatketa, vaan se aloitetaan jälleen alusta.

OHJELMAT

Valikon kohta	Näyttö käyttöpaneelilla	Kuvaus	Kesto (2.5LB)	Kesto (3.0LB)
1	Basic	Perusohjelma	3:20	3:30
2	Quick	Nopea		1:58
3	French	Ranskanleipä		3:50
4	Rapid	Nopea		1:52
5	Whole wheat	Täysjyvä	3:30	3:40
6	Cake	Kakku		2:00
7	Dough	Taikina		1:50
8	Bake	Paisto		1:00
9	Jam	Hillo		1:20
10	Sandwich	Sandwich	3:09	3:20

• 1-Basic

Valkoisen ja sekaleivän valmistamiseen. Tämä on eniten käytetty ohjelma.

Leipäkone käy läpi seuraavat vaiheet:

esilämmitys - alustus – kohotus – paisto – lämpimänäpito

Koko ohjelma kestää 3 tuntia 30 minuuttia. Timer-toiminnon käyttö mahdollista.

• 2-Quick (paljon käytetty ohjelma)

Valkoisen ja sekaleivän valmistamiseen. Leipä kohoaa vähemmän, jolloin siitä tulee tiiviimpää. Leipäkone käy läpi seuraavat vaiheet:

lyhyt esilämmitys – alustus – lyhyt kohotus – paisto – lämpimänäpito

Ohjelma kestää 1 tunti 58 minuuttia. Timer-toimintoa ei voi käyttää.

• 3-French

Valkoisen ranskanleivän valmistamiseen. Sopii leiville, joissa käytetään vähän rasvaa ja sokeria. Leivästä tulee ilmvampaa ja siinä on rapea kuori. Sopii myös muille leipälajeille.

Leipäkone käy läpi seuraavat vaiheet:

esilämmitys - alustus – kohotus – paisto – lämpimänäpito

Ohjelma kestää 3 tuntia 50 minuuttia. Timer-toiminnon käyttö mahdollista.

• 4-Rapid

Valkoisen ja sekaleivän valmistamiseen.

Leipäkone käy läpi seuraavat vaiheet:

lyhyt esilämmitys – lyhyt alustus – lyhyt kohotus – paisto

Ohjelma kestää 1 tunti 52 minuuttia. Timer-toimintoa ei voi käyttää.

• 5-Whole wheat

Täysjyvävehnäleivän valmistamiseen.

Leipäkone käy läpi seuraavat vaiheet:

esilämmitys - alustus – kohotus – paisto – lämpimänäpito

Ohjelma kestää 3 tuntia 40 minuuttia. Timer-toiminnon käyttö mahdollista.



• **6-Cake**

Kakun valmistamiseen. Leipäkone käy läpi seuraavat vaiheet:
sekoitus – paisto – lepo
Ohjelma kestää 2 tuntia. Timer-toimintoa ei voi käyttää.

• **7-Dough**

Sämpylä- ja pizzataikinan tai minkä tahansa muun leivontaohjeen taikinan valmistamiseen.
Leipäkone käy läpi seuraavat vaiheet:
esilämmitys – alustus – kohotus
Ohjelma kestää 1 tunti 50 minuuttia. Timer-toiminnon käyttö mahdollista.

• **8-Bake**

Ainoastaan paistamiseen. Tällä ohjelmalla voit paistaa valmiita taikinoita tai lisätä standardipaistoaikaa, jos pidät läpeensä paistetusta leivästä. Leipäkone käy läpi seuraavat vaiheet:
paisto – lämpimänäpito
Ohjelma kestää tunnin. Timer-toiminnon käyttö mahdollista.

• **9-Jam**

Hillon valmistamiseen. Leipäkone käy läpi seuraavat vaiheet:
lämmitys – sekoitus - lepo
Ohjelma kestää 1 tunti 20 minuuttia.

• **10-Sandwich**

Sandwich-leivän valmistamiseen. Tällä ohjelmalla voit paistaa pehmeäkuorista leipää.
Leipäkone käy läpi seuraavat vaiheet:
esilämmitys - alustus – kohotus – paisto alhaisessa lämpötilassa – lämpimänäpito
Ohjelma kestää 3 tuntia 20 minuuttia. Timer-toiminnon käyttö mahdollista.

COLOR

Pitämällä 'color'-painiketta alaspainettuna voit valita leivän kuoreen haluamasi ruskeusasteen.

- **Light**

- **Medium**

- **Dark**

Tätä toimintoa ei voi käyttää ohjelmissa 7, 9 ja 10.

TIMER-TOIMINTO

Ajastimella voit säätää leipäkoneen ohjelman alkamaan automaattisesti muutama tunti myöhemmin. Sen avulla voit käynnistää leipäkoneen esimerkiksi yöllä. Tätä toimintoa voidaan käyttää ohjelmissa 1, 3, 5, 7, 8 ja 10.

Esimerkki:

Laita kaikki ainekset leipävuokaan ja pidä huoli, että hiiva ei joudu kosketukseen nesteen, suolan tai voin kanssa. Valitse haluamasi ohjelman toimintopainike ja mahdollinen ruskeutusaste 'COLOR'-painikkeella. Kello on 22.00 ja haluat saada leipäkoneella vastapaistettua leipää seuraavana aamuna kello 7.15. Näiden kahden ajankohdan välillä on aikaa 9 tuntia 15 minuuttia. Ajastin täytyy siis säätää osoittamaan 9:15.

LOAF SIZE

Tällä toiminnolla voidaan säätää taikinan määrä.

2.5 lb = 2.5 pound (sopii 1150 grammaa painavan leivän paistamiseen).

3.0 lb = 3.0 pound (sopii 1380 grammaa painavan leivän paistamiseen).

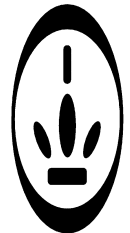
Tätä toimintoa voit käyttää ainoastaan ohjelmissa 1, 5 ja 10.

PRE-HEAT -TOIMINTO

Leipäkoneetta esilämmitetään vakioajan mukaisesti, jotta ainekset lämpenevät samanlämpöisiksi. Valitusta ohjelmasta riippuen esilämmitys kestää vaihtelevasti 3 minuutista 40 minuuttiin.

LEIVONTAOHJEITA KOSKEVIA HUOMAUTUKSIA

Parhaaseen tulokseen päästään noudattamalla aina tarkasti leivontaohjeissa ilmoitettuja määriä. Käytä mukana toimitettua mitta-astiaa ja mittalusikkaa, tai käytä vaakaa. Mitta-astian tilavuus on 300 ml. Varmista, että vesi ei ole liian kylmää. Paras lämpötila on kädenselämpöinen (28°-30°C).



Suuri mittalusikka on 15 ml, mikä vastaa yhtä ruokalusikallista. Pieni mittalusikka on 5 ml, mikä vastaa yhtä teelusikallista.

Kaikissa leivontaohjeissa on mainittu tuore- ja kuivahiiva, joita voi käyttää oman harkintasi mukaan.

Mahdollisia ongelmia leivänpaistossa

Leipä ei nouse:

- * hiiva on vanhaa
- * vettä on liian vähän
- * suolaa on liian paljon
- * ainesten määrät eivät ole oikein
- * laita hiiva jauhojen alle, niin ettei se pääse kosketukseen suolan, voin tai nesteen kanssa.

Leipä nousee liikaa:

- * käytä vähemmän hiivaa
- * käytä vähemmän vettä
- * käytä enemmän suolaa

Leipä näyttää “kraatterilta”:

- * vettä on käytetty liian paljon
- * käytä jauhoja 2 ruokalusikallista enemmän
- * leipä on jäänyt liian pitkäksi aikaa paistovuokaan

Leipä on liian raskas:

- * käytä vettä 2 ruokalusikallista enemmän

Leivässä on reikiä:

- * käytä vettä 2 ruokalusikallista vähemmän
- * käytä hiivaa hiukan vähemmän
- * käytä enemmän suolaa

PUHDISTUS JA HUOLTO

Puhdista leipäkone aina ennen ensimmäistä käyttökertaa miedolla puhdistusaineella, ja puhdista myös taikinasekoittimet. Anna koneen aina jäähtyä ennen kuin alat puhdistaa sitä tai panet sen omalle säilytyspaikalleen. Kestää suunnilleen puoli tuntia, että kone on jäähtynyt niin paljon, että sitä voidaan käyttää uudestaan leivänpaistoon tai taikinan valmistukseen.

Irrota aina ennen puhdistusta pistotulppa seinäkoskettimesta ja anna laitteen jäähtyä.

Älä käytä koskaan syövyttäviä puhdistusaineita kuten kemiallisia puhdisteita tai uuninpuhdistusaineita jne.

Poista kostealla liinalla kaikki aineiden tähteet ja murut kannesta, kotelosta ja paistovuosta.

Älä koskaan upota leipäkonetta veteen äläkä koskaan täytä sitä vedellä.

Puhdista kotelo sisältä ja ulkoa kostealla liinalla. Puhdista ja kuivaa kone huolellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. Taikinasekoittimet ja akselit on puhdistettava välittömästi jokaisen käyttökerran jälkeen.

Jos taikinasekoittimet jäävät vuokaan käytön jälkeen, niitä voi olla vaikea myöhemmin poistaa. Täytä siinä tapauksessa paistovuoka lämpimällä vedellä, anna veden olla vuossa 30 minuuttia ja poista sitten taikinasekoittimet puhdistusta varten. Vuossa ja taikinasekoittimissa on tarttumaton pinnoite, joten niitä ei koskaan pidä käsitellä metallivälineillä, jotka voivat vioittaa niiden pintaa. On normaalia, että tarttumattoman pinnoitteen väri himmenee muutaman paistokerran jälkeen. Se ei kuitenkaan vaikuta toimintaan. Tarkista ennen koneen laittamista omalle säilytyspaikalleen, että se on täysin jäähtynyt, puhdas ja kuiva. Säilytä konetta aina kansi kiinni.

MUUNTOTAULUKKO

	kuivahiiva	sokeri	suola		
1 tl	4 g	5 g	6 g	5 ml	1/30 kuppia
1 rkl	10 g	16 g	20 g	15 ml	1/10 kuppia

PERUSOHJE

Mittasuhteet, jotka ovat tärkeitä omia leivontaohjeita käytettäessä, ilmoitettu prosenteissa tarvittavasta jauhomäästä:

Ainekset	Prosenttiluku	Paino	Mitta-astia
Jauho	100%	500 g	n. 3 mitta-astiallista *1
Suola	2%	10 g	1,5 tl
Kuivahiiva	1%	5 g	2 tl *2
TAI tuorehiiva	2%	10 g	1,5 tl
Vesi	60-62%	300-320 g	3-3,2dl
Mahd. leivänparanne	1-2%	5-10 g	1 tl

*1 Eri jauholajit, joiden määrä on sama, eivät ole samanpainoisia.

*2 Hiivan määrää saa lisätä, mikäli hiiva on vähemmän tuoretta.

Hiiva tarvitsee toimiakseen vähintään 1 tl sokeria.

Paiostulos riippuu siitä mitä jauhoja käytetään, jauhojen laadusta ja tuoreudesta.

MUUTAMIA LEIVONTAOHJEITA

Maitoleipä

Ohjelma: 1 - Basic

<i>Leivontaohje:</i>	<i>1150 g</i>	<i>2,5LB</i>	<i>1380 g</i>	<i>3LB</i>
Valkoinen hieno vehnäjauho	675 g	675 g	800 g	800 g
Maito	280 ml	280 ml	320 ml	320 ml
Vesi	130 ml	130 ml	160 ml	160 ml
Voi	24 g	2 rkl	30 g	2 1/2 rkl
Sokeri	16 g	1 rkl	20 g	4 tl
Suola	12 g	2 tl	16 g	3 tl
Tuorehiiva tai kuivahiiva	14 g 6 g	3 1/2 tl 1 1/2 tl	16 g 8 g	3 1/2 tl 1 1/2 tl

Nopea valkoinen leipä

Ohjelma: 2 -Quick

<i>Leivontaohje:</i>	<i>1150 g</i>	<i>2,5LB</i>	<i>1380 g</i>	<i>3LB</i>
Valkoinen hieno vehnäjauho	675 g	675 g	750 g	750 g
Vesi	425 ml	425 ml	450 ml	425 ml
Maitojauhe	24 g	2 rkl	30 g	2 1/2 rkl
Auringonkukkaöljy	36 ml	3 rkl	36 ml	3 rkl
Sokeri	32 g	2 rkl	32 g	2 rkl
Suola	12 g	2 tl	16 g	3 tl
Tuorehiiva tai kuivahiiva	14 g 8 g	3 1/2 tl 2 tl	16 g 8 g	3 1/2 tl 2 tl

Moniviljaleipä

Ohjelma: 5 - Wholewheat

<i>Leivontaohje:</i>	<i>1150 g</i>	<i>2,5LB</i>	<i>1380 g</i>	<i>3LB</i>
Moniviljajauho	500 g	500 g	550 g	550 g
Valkoinen hieno vehnäjauho	175 g	175 g	200 g	200 g
Tuorehiiva tai kuivahiiva	10 g 4 g	2 1/2 tl 1 tl	15 g 6 g	3 1/2 tl 1 1/2 tl
Suola	10 g	1 1/2 tl	15 g	2 1/2 tl
Sokeri	16 g	1 rkl	18 g	3 1/2 tl
Voi	10 g	2 1/2 tl	15 g	1 1/2 rkl
Vesi	425 ml	425 ml	470 ml	470 ml



Täysjyvävehnäleipä

Ohjelma: 5 - Wholewheat

<i>Leivontaohje:</i>	1150 g	2,5LB	1380 g	3LB
Täysjyväjauho	400 g	400 g	450 g	450 g
Hieno vehnäjauho	275 g	275 g	300 g	300 g
Vesi	425 ml	425 ml	470 ml	470 ml
Voi	10 g	2 1/2 tl	15 g	1 1/2 rkl
Sokeri	16 g	1 rkl	18 g	3 1/2 tl
Suola	10 g	1 1/2 tl	15 g	2 1/2 tl
Tuorehiiva tai kuivahiiva	10 g 4 g	2 1/2 tl 1 tl	20 g 10 g	1 1/2 rkl 2 1/2 tl

Kokeile joskus seuraavaa paistaessasi ”tavallista leipää”: Suihkuta viimeisen alustuskerran jälkeen, ennen kuin kone alkaa paistaa, taikina märeksi ja ripottele pinnalle seesamin- tai unikonsiemeniä.

Italialainen valkoinen leipä

Ohjelma: 10 - Sandwich

<i>Leivontaohje:</i>	1150 g	2,5LB	1380 g	3LB
Valkoinen hieno vehnäjauho	620 g	620 g	700 g	700 g
Polentajauho	130 g	130 g	160 g	160 g
Kuivahiiva	12 g	3 tl	12 g	3 tl
Suola	7 g	1 1/2 tl	12 g	2 tl
Sokeri	24 g	1 1/2 rkl	32 g	2 rkl
Auringonkukkaöljy	18 g	1 1/2 rkl	12 g	2 rkl
Vesi	450 ml	450 ml	530 ml	530 ml

Kakku

Ohjelma: 6 - Cake

<i>Leivontaohje:</i>	<i>normaali</i>	<i>suuri</i>
Kohotusainetta sisältävä vehnäjauho	250 g	500 g
Sokeri	200 g	400 g
Voi	200 g	400 g
Maito	4 rkl	120 ml
Muna	3 kpl	6 kpl
Vaniljasokeri	1 pss	2 pss
Kaakaojauhe, lisäaine	50 g	100 g
suklaakakkuun		

Älä ota kakkua pois vuoasta heti paistoprosessin päätyttyä, vaan anna sen ensin jäähtyä!

Mansikkahillo

Ohjelma: 9 - Jam

Tuoreet mansikat	900 g
Hyytelö- tai hilliosokeri	500 g
Sitruunamehu	1 iso mittalusikka

PRINCESS-OHJEITA

- Käytä konetta vain käyttöohjeissa kuvattuun tarkoitukseen.
- Käyttö muuhun tarkoitukseen voi olla vaarallista.
- Ole tarkkaavainen, kun leipäkonetta käytetään lasten lähettyvillä.
- Älä anna lasten koskaan käyttää leipäkonetta ilman valvontaa.
- Älä koskaan upota leipäkonetta, virtajohtoa tai pistotulppaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä käytä leipäkonetta ulkona.
- Älä aseta leipäkonetta kostealle linnalle.
- Aseta leipäkone tasaiselle alustalle.
- Älä aseta leipäkonetta uunin, kaasulieden tms. päälle tai lähelle.
- Pidä huoli, että virtajohto ei roiku tiskipöydän tai pöydän reunan yli, jolloin siihen voi takertua.
- Liitä pistotulppa aina suojamaadoitettuun pistorasiaan.



- Varo, että virtajohto ei joudu kuumien esineiden päälle tai niitä vasten.
- Älä koskaan avaa leipäkoneen koteloa.
- Älä käytä leipäkoneetta helposti syttyvien aineiden lähetyvillä.
- Jos käytät jatkojohtoa, niin pidä huoli siitä, että se täyttää samat vaatimukset kuin leipäkoneesi.
- Irrota pistotulppa aina pistorasiasta, kun et käytä konetta tai kun puhdistat sitä.
- Varo koskettamasta leipäkoneetta sen ollessa lämmin, sillä se voi aiheuttaa vakavia palovammoja.
- Älä käytä leipäkoneetta märin käsin.
- Älä käytä paistovuoassa metalliesineitä.
- Käytä ainoastaan valmistajan suositamia osia.
- Liitä leipäkone 230 Voltin vaihtovirtaan.
- Älä käytä leipäkoneetta, jos siinä on jotain vikaa, vaan toimita se pätevän ammattimiehen testattavaksi.
- Älä peitä leipäkoneetta pyyhkeellä tai esineillä.
- Älä koskaan laita leipäkoneeseen suositeltua määrää enempää aineksia, koska muuten taikina nousee paistovuoaan reunojen yli, josta voi olla monenlaista haittaa.
- Lapsia on valvottava tarkoin, että he eivät leiki laitteella.
- Jos lapset tai fyysisesti vammaiset, aisti-, kehitys- tai liikuntavammaiset tai henkilöt, joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai taitoa, käyttävät tätä laitetta, siitä voi olla seurauksena vaaratilanne. Heidän turvallisuudestaan vastuussa olevien henkilöiden on annettava selvät ohjeet tai heidän on valvottava laitteen käyttöä.

PRINCESS SILVER BREADMAKER XL

ART. 151941

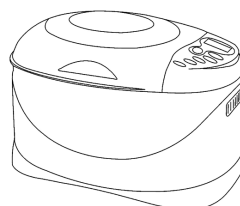
Leia antes de utilizar estas instruções e guarde-as para mais tarde as poder eventualmente voltar a consultar de novo. Verifique se a corrente eléctrica em sua casa corresponde à do aparelho. Ligue este aparelho unicamente a uma tomada de corrente residual.

Esta máquina de fazer pão totalmente automática mistura, amassa, coze o pão e muda em seguida para a função de aquecimento (para manter o pão fresco bem estalado). Terá sempre pão fresco a seu gosto. Igualmente ideal para dietas especiais. Pode regular a cor da cõdea para clara, média e escura.

Esta máquina de fazer pão única vem munida de 10 programas digitais fixos, dum relógio (pode acordar ao cheiro do pão fresco), um grande ecrã LCD, uma forma removível com camada anti-aderente e 2 hastes para amassar para obter o melhor resultado possível. O copo e a colher de medidas vêm incluídos.

PEÇAS DA MÁQUINA DE FAZER PÃO

- 1) tampa
- 2) display de funcionamento
- 3) forma para cozer
- 4) hastes para amassar
- 5) caixa
- 6) suportes



COMO UTILIZAR A MÁQUINA DE FAZER PÃO

Coloque a máquina sobre uma superfície sólida, plana e não-inflamável, sobre uma toalha de mesa de plástico) e que não esteja perto dum forno ou fogão ou de uma fonte de calor semelhante. Deve manter uma distância entre a máquina e a parede de pelo menos 5 cm. Não deve colocar igualmente a máquina sobre um pano húmido, não a devendo utilizar no exterior. Durante a utilização a máquina aquece, mantenha-a por isso fora do alcance das crianças. Para retirar a forma aquecida da máquina, aconselhamos-lhe a usar pegas ou luvas para forno. Não use objectos metálicos (por exemplo, uma faca) na forma pois pode danificar a camada anti-aderente. Deve pegar na máquina sempre com as mãos secas.

Deve lavar bem a forma e as hastes para amassar com água quente e algum detergente antes de usar o aparelho pela primeira vez, lavando e secando bem em seguida. Quando o usar pela primeira vez, pode surgir algum fumo. Esta ocorrência é normal para os novos elementos de aquecimento e desaparece automaticamente ao fim de pouco tempo.

BREVE DESCRIÇÃO DAS FASES DE FUNCIONAMENTO

O texto abaixo mencionado indica sumariamente quais as fases do processo de funcionamento a seguir. Os termos aqui utilizados serão posteriormente explicados no capítulo de modo de emprego.

- Retire a forma de cozer da máquina de fazer pão.e coloque as 2 hastes para amassar nos eixos situados no meio da forma.



- Pese bem os ingredientes segundo a receita, deitando-os em seguida para dentro da forma. Deite primeiro a farinha, em seguida a levedura para dentro de uma covinha em cima da farinha. Deite em seguida o sal para um dos cantos, a manteiga ou o óleo para dentro do outro canto bem como o açúcar. Deite água ou leite pelas bordas. (a levedura nunca deve ficar em contacto directo com a água, o sal e a manteiga ou o óleo. Isto é sobretudo importante quando programar o tempo de cozedura com a função "Timer +/-.)
- Coloque a forma na máquina de fazer pão e pressione com força. A forma fica assim bem fixa por meio dos ganchos de ajustamento.
- Feche a tampa e ligue a tomada à corrente. No display surge 3:30.
- Seleccione o programa que deseja com a tecla "MENU".
- Seleccione com a tecla "COLOR" o grau de cozedura da cõdea (clara, média ou escura), isto é possível com os programas 7, 9, e 10.
- Se desejar programar o "TIMER", pode fazê-lo usando a tecla "TIME=" e a tecla "TIME-" (só é possível para os programas 1,3, 5, 7, 8 e 10).
- Carregue na tecla "START".
- Depois de ter ouvido primeiro o sinal, pode acrescentar eventualmente ingredientes à massa (consulte as receitas mais à frente na rubrica modo de emprego).
- O segundo sinal indica que o processo de cozedura terminou.
- **ATENÇÃO!** A forma e o pão estão muito quentes! Use luvas para forno quando retirar a forma da máquina e o pão da forma. Deixe arrefecer o pão sobre uma grelha.
- **ATENÇÃO!** As hastes para amassar podem ficar presas dentro do pão. Se for esse o caso, pode retirá-las com cuidado. Lembre-se que as hastes estão quentes!
- Quando desejar cozer mais pão, deve esperar alguns minutos até que a máquina tenha arrefecido o suficiente. A máquina de fazer pão apita e surge no display "HHH", se ainda quente não tiver arrefecido o suficiente.
- Desligue depois do tempo de cozedura o aparelho e desligue a tomada da corrente.
- O modo mais fácil de cortar pão fresco é com a faca eléctrica da Princess (art. 492952).

DISPLAY DE UTILIZAÇÃO

Pode ligar e desligar a máquina de fazer pão com a tecla start / stop.

Ligar: Carregar na tecla start / stop.

Desligar: Carregar 3 a 5 segundos na tecla star / stop..

ATENÇÃO: Se desligar a máquina de fazer pão durante o processo de fazer pão, não completa assim o programa, começando este último novamente desde o início.

EMENTA

Ementa Seleção	Indicação Display de funcionamento	Descrição	Duração (2.5LB)	Duração (3.0LB)
1	Básico	Base	3:20	3:30
2	Rápido	Rápido		1:58
3	Pão francês	Pão francês		3:50
4	Muito Rápido	Muito Rápido		1:52
5	Integral	Integral	3:30	3:40
6	Bolo	Bolo		2:00
7	Massa	Massa		1:50
8	Cozer	Cozer		1:00
9	Compota	Compota		1:20
10	Sandes	Sandes	3:09	3:320

• 1- Básico

Para preparar pão branco e de mistura. Este programa é o mais utilizado. A máquina utiliza as seguintes fases:

Pré-aquecimento - amassar - levedar -manter aquecido.

O programa completo dura 3 horas e 30 minutos. É possível utilizar a função-timer.

• 2-Rápido (um programa que é muito utilizado)

Para preparar pão branco ou de mistura. O pão leveda menos do que é habitual e por isso pode ser mais compacto. A máquina utiliza as seguintes fases:

Pré-aquecimento rápido - amassar - levedar rápido - cozer- manter aquecido

O programa dura 1 hora e 58 minutos. Não pode ser utilizado com a função-timer.



• **3-Pão francês**

Para preparar pão francês, tipo cassete. Ideal para fazer pão com pouca gordura e açúcar. A massa fica leve e a cõdea estaladiça. Também pode fazer outros tipos de pães. A máquina utiliza as seguintes fases:

Pré-aquecimento - amassar - levedar -cozer -manter aquecido.

O programa dura 3 horas e 50 minutos. É possível utilizar a função-timer.

• **4-Muito Rápido**

Para preparar pão branco e de mistura.

A máquina utiliza as seguintes fases:

Pré-aquecimento rápido - amassar rápido - levedar rápido - cozer

O programa dura 1 hora e 52 minutos.

• **5-Integral**

Para preparar pão integral.

A máquina utiliza as seguintes fases:

Pré-aquecimento - amassar - levedar -cozer -manter aquecido.

O programa dura 3 horas e 40 minutos. É possível utilizar a função-timer.

• **6-Bolo**

Para preparar bolos.

A máquina utiliza as seguintes fases:

Misturar -cozer -descansar.

O programa dura 2 horas. Não pode ser utilizado com a função-timer.

• **7-Massa**

Para amassar pãezinhos, pizzas ou qualquer outra receita em que necessita de massa.

A máquina utiliza as seguintes fases:

Misturar -cozer -levedar.

O programa dura 1 hora e 50 minutos. É possível utilizar a função-timer.

• **8-Cozer**

Apenas para cozer. Pode cozer massa já pré-preparada ou prolongar o tempo normal de cozedura se gosta de pão bem cozido.

A máquina utiliza as seguintes fases:

Cozer -manter aquecido.

O programa dura 1 hora. É possível utilizar a função-timer.

• **9-Compota**

Um programa para fazer compota.

A máquina utiliza as seguintes fases:

Pré-aquecimento - misturar - descansar.

O programa dura 1 hora e 20 minutos.

• **10-Sandes**

Para preparar sandes. Com este programa, pode cozer um pão com cõdea mole.

A máquina utiliza as seguintes fases:

Pré-aquecimento - amassar - levedar -cozer a uma temperatura baixa -manter aquecido.

O programa dura 3 horas e 20 minutos. É possível utilizar a função-timer.

COLOR

Se carregar na tecla “color”, pode escolher o grau de cozedura da cõdea.

. **Clara**

. **Média**

. **Escura**

Esta função não pode ser utilizada nos programas 7, 9, e 10.

FUNÇÃO-TIMER

Com o timer pode ligar automaticamente a máquina de fazer pão algumas horas mais tarde. Pode por exemplo ligar o aparelho durante a noite. Esta função pode ser utilizada para os programas 1, 2, 3, 5, 7, 8 e 10.



Exemplo:

Deite todos os ingredientes para dentro da forma, tendo o cuidado de não misturar a levedura com a água, o sal e a manteiga.

Escolha com a ementa de selecção o programa que deseja utilizar e a cozedura da côdea com a tecla "COLOR". São 22:00 horas e deseja comer um pãozinho fresco na manhã seguinte às 7:15horas. O tempo de diferença é de 9:15. Por isso deve programar o timer para 9:15.

TAMANHO DO PÃOZINHO

Com esta função pode determinar o volume da massa.

2.5 lb corresponde a 2.5 libras (serve para cozer um pão de 1150 gramas)

3.0 lb corresponde a 3.0 libras (serve para cozer um pão de 1380 gramas)

Pode utilizar unicamente esta função para os programas 1, 5 e 10.

FUNÇÃO DE PRÉ-AQUECIMENTO

Esta máquina de fazer pão aquece normalmente segundo o modo padrão para que os ingredientes atinjam a mesma temperatura. Dependendo da ementa que escolheu, varia de 3 até 40 minutos.

OBSERVAÇÕES RELATIVAS ÀS RECEITAS

Para obter sempre o melhor resultado, deve seguir à risca as quantidades indicadas para os ingredientes.

Utilize para tal o copo e a colher de copo de medição ou então uma balança.

O copo de medição é de 300 ml. A água não deve estar muito fria sendo a temperatura ideal de 28° a 30° graus.

A colher de medição maior é de 15 ml, igual de uma colher de sopa e a mais pequena de 5 ml, igual a uma colher de chá. Em cada receita menciona-se levedura fresca ou seca, sendo a si a escolha.

Eventuais problemas durante a cozedura do pão

O pão não leveda:

- * Levedura antiga,
- * Muito pouca água,
- * Demasiado sal,
- * Quantidades erradas,
- * Coloque a levedura por debaixo da farinha, de forma a que não fique em contacto com o sal, o açúcar e a água.

O pão leveda demais:

- * Use menos fermento
- * Use menos água
- * Use mais sal

O pão parece uma “cratera”:

- * Usou água a mais
- * Use mais 2 colheres de sopa de farinha
- * O pão ficou demasiado tempo dentro da forma

O pão está demasiado pesado:

- * Deve usar mais 2 colheres de sopa de água

O pão tem buracos:

- * Deve usar menos 2 colheres de sopa de água
- * Deve usar um pouco menos de levedura
- * Deve usar mais sal

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Pela primeira vez, deve limpar sempre a máquina de fazer pão bem como as hastas para amassar com um detergente que não risque. Deve primeiro deixar que o aparelho arrefeça, antes de o limpar e o guardar. Depois de cerca de meia-hora, o aparelho arrefeceu o suficiente de forma a poder utilizá-lo de novo para cozer ou preparar a massa.

Antes de limpar, deve desligar sempre a tomada da corrente e deixar arrefecer o aparelho. Nunca deve utilizar detergentes agressivos, tais como detergentes químicos, para o forno, etc.



Retire todos os ingredientes e migalhas da tampa, caixa e panela com um pano húmido. Nunca deve mergulhar a máquina de fazer pão em água ou encher o aparelho com água. Limpe a caixa por dentro e por fora com um pano húmido. Limpe e seque sempre muito bem o aparelho depois de cada utilização. As hastas para amassar e o eixo devem ser imediatamente limpos após cada utilização. Se as hastas para amassar ficarem presas na panela depois de terem sido utilizadas, é difícil retirá-las mais tarde. Neste caso, deve encher a panela com água quente durante 30 minutos e retirar as hastas para as poder limpar. A panela e as hastas para amassar estão revestidas de uma camada anti-aderente; nunca deve usar por isso utensílios de cozinha metálicos que possam riscar a superfície. É normal que a cor da camada anti-aderente se altere depois de ter usado algumas vezes o aparelho. Isto não interfere de forma alguma com o seu funcionamento. Deve certificar-se que antes de guardar o aparelho, ele arrefeceu, ficou limpo e secou por completo. Deve guardar sempre o aparelho com a tampa respectiva fechada.

TABELA DE CONVERSÃO

	Levedura seca	açúcar	sal		
1 colher de chá	4 gramas	5 gramas	6 gramas	5 ml	1/30 chávena
1 colher de sopa	10 gramas	16 gramas	20 gramas	15 ml	1/10 chávena

RECEITA BÁSICA

As proporções são importantes se misturar você mesmo, partindo da percentagem da quantidade de farinha:

Ingrediente	Percentagem	Peso	Copo de medição
Farinha	100%	500 gramas	Cerca de 3 copos de medição * 1
Sal	2%	10 gramas	1,5 colher de chá
Levedura seca	1%	5 gramas	2 colheres de chá *2
OU levedura fresca	2%	10 gramas	1,5 colher de chá
Água	60-62%	300-320 gramas	3-3,2 dl
Eventualmente rectificador de pão	1-2%	5-10 gramas	chá

* 1 Existem diversos tipos de farinha que variam de peso apesar de terem o mesmo volume.

* 2 Pode aumentar a quantidade de levedura desde que seja fresca. Para a levedura necessita no mínimo de 1 colher de chá de açúcar.

A cozedura depende do tipo, da qualidade e da frescura da farinha

ALGUMAS RECEITAS PARA FAZER PÃO

Pão de Leite

Programa: 1 -Básico

Receita para	1150 gramas	2,5LB	1380 gramas	3LB
Farinha Branca	675 gramas	675 gramas	800 gramas	800 gramas
Leite	280 ml	280 ml	320 ml	320 ml
Água	130 ml	130 ml	160 ml	160 ml
Manteiga	24 gramas	2 colheres de sopa	30 gramas	2 1/2 colheres de sopa
Açúcar	16 gramas	1 colher de sopa	20 gramas	4 colheres de chá
Sal	12 gramas	2 colheres de chá	16 gramas	3 colheres de chá
Levedura fresca ou	14 gramas	3 1/2 colheres de chá	16 gramas	3 3/4 colheres de chá
Levedura seca	6 gramas	1 1/2 colher de chá	8 gramas	1 1/2 colher de chá

Pão branco rápido

Programa: 2 - Rápido

Receita para	1150 gramas	2,5 LB	1380 gramas	3LB
Farinha Branca	675 gramas	675 gramas	750 gramas	750 gramas
Água	425 ml	425 ml	450 ml	425 ml
Leite em pó	24 gramas	2 colheres de sopa	30 gramas	2 1/2 colheres de sopa
Óleo de girassol	36 ml	3 colheres de sopa	36 ml	2 colheres de sopa
Açúcar	32 gramas	2 colheres de sopa	16 gramas	3 colheres de sopa
Sal	12 gramas	2 colheres de chá	16 gramas	3 colheres de chá
Levedura fresca ou	14 gramas	3 1/2 colheres de chá	16 gramas	3 1/2 colheres de chá
Levedura seca	8 gramas	2 colheres de chá	8 gramas	2 colheres de chá

Pão integral (vários cereais)

Programa: 5 - Integral

<i>Receita para</i>	<i>1150 gramas</i>	<i>2,5LB</i>	<i>1380 gramas</i>	<i>3LB</i>
Farinha integral	500 gramas	500 gramas	550 gramas	550 gramas
Farinha branca	175 gramas	175 gramas	200 gramas	200 gramas
Levedura fresca ou	10 gramas	2 1/2 colheres de chá	15 gramas	3 3/4 colheres de chá
Levedura seca	4 gramas	1 colher de chá	6 gramas	1 1/2 colher de chá
Sal	10 gramas	1 1/2 colher de chá	15 gramas	2 1/2 colheres de chá
Açúcar	16 gramas	1 colher de sopa	18 gramas	3 1/2 colheres de chá
Manteiga	10 gramas	2 1/2 colheres de chá	15 gramas	1 1/2 colheres de sopa
Água	425 ml	425 ml	470 ml	470 ml

Pão de trigo

Programa: 5 - Integral

<i>Receita para</i>	<i>1150 gramas</i>	<i>2,5LB</i>	<i>1380 gramas</i>	<i>#LB</i>
Farinha integral	400 gramas	400 gramas	450 gramas	450 gramas
Farinha Branca	275 gramas	275 gramas	300 gramas	300 gramas
Água	425 ml	425 ml	470 ml	470 ml
Manteiga	10 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Açúcar	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Sal	5 gramas	1 1/4 colher de chá	10 gramas	2 1/2 colheres de chá
Levedura fresca ou	10 gramas	2 1/2 colheres de chá	15 gramas	3 3/4 colheres de chá
Levedura seca	4 gramas	1 colher de chá	6 gramas	1 1/2 colher de chá

Experimente também o seguinte em "pão normal":

Borrife com água a massa depois de ter amassado o pão pela última vez e antes da máquina a começar a cozer, e depois deite sementes de sésame ou sementes pretas por cima.

Pão branco italiano

Programa: 10 - Sandes

<i>Receita para</i>	<i>1150 gramas</i>	<i>2,5LB</i>	<i>1380 gramas</i>	<i>3LB</i>
Farinha Branca	620 gramas	620 gramas	700 gramas	700 gramas
Sêmola de trigo	130 gramas	1340 gramas	160 gramas	160 gramas
Levedura seca	12 gramas	3 colheres de chá	12 gramas	3 colheres de chá
Sal	7 gramas	1 1/2 colher de chá	12 gramas	2 colheres de chá
Açúcar	24 gramas	1 1/2 colher de sopa	32 gramas	2 colheres de chá
Óleo de girassol	18 gramas	1 1/2 colher de sopa	32 gramas	2 colheres de sopa
Água	450 ml	450 ml	530 ml	530 ml

Bolo

Programa: 6 - Bolo

<i>Receita para:</i>	<i>normal</i>	<i>grande</i>
Farinha com fermento	250 gramas	500 gramas
Açúcar	200 gramas	400 gramas
Manteiga	200 gramas	400 gramas
Leite	4 colheres de sopa	120 ml
Ovos	3	6
Açúcar aromatizado com baunilha	1 saquinho	2 saquinhos
Para bolo de chocolate, use cacau como ingrediente adicional	50 gramas	100 gramas

Logo que o processo de cozedura tenha terminado não desenforme o bolo, deixando-o arrefecer primeiro!

Compota de morangos

Programa: 9 - Compota

Morangos frescos	900 gramas
Açúcar para geleia ou compota	500 gramas
Sumo de limão	1 medida grande



SUGESTÕES DA PRINCESS

- Utilize unicamente a máquina de fazer pão com o objectivo indicado nas instruções.
- O uso incorrecto do aparelho pode provocar perigo.
- Esteja atento quando utilizar a máquina de fazer pão perto de crianças.
- Nunca deixe que as crianças usem a máquina sem vigilância.
- Nunca mergulhe a máquina de fazer pão, o fio e a tomada em água ou em qualquer outro líquido.
- Não utilize a máquina no exterior.
- Não coloque a máquina sobre um pano húmido.
- Coloque a máquina de fazer pão sobre uma superfície plana.
- Não coloque a máquina perto de um forno, fogão ou aparelho semelhante.
- Não deixe que o fio fique pendurado na borda da bancada ou mesa de forma a que alguém possa eventualmente tropeçar nele.
- Ligue a ficha sempre a uma tomada de corrente residual.
- Esteja atento para que o fio não entre em contacto com objectos aquecidos.
- Nunca abra a caixa da máquina de fazer pão.
- Não utilize a máquina perto de materiais inflamáveis.
- Se usar um fio de extensão, deve certificar-se que o mesmo obedece aos mesmos requisitos da sua máquina de fazer pão.
- Desligue sempre a ficha da corrente quando não usar o aparelho ou quando o limpar.
- Tenha cuidado quando a máquina estiver quente, pois pode causar queimaduras graves.
- Não utilize a máquina com as mãos molhadas.
- Não utilize objectos metálicos dentro da forma.
- Utilize unicamente as peças que foram recomendadas pelo fabricante.
- Ligue a máquina de fazer pão a uma corrente alternada de 230 Volt.
- Deixe de usar a máquina quando verificar que há qualquer avaria, devendo-a mandar reparar por um técnico competente.
- Não deve tapar o aparelho com um pano ou qualquer outro objecto.
- Deve respeitar as quantidades que foram recomendadas, caso contrário a massa pode transbordar para fora da forma, provocando danos.
- Deve vigiar as crianças para se assegurar que não brincam com o aparelho.
- O uso deste aparelho por crianças ou pessoas com deficiências físicas, sensoriais, mentais ou motoras, ou com falta de experiência ou conhecimentos pode provocar a ocorrência de riscos. As pessoas responsáveis pela sua segurança deverão receber instruções explícitas, ou então manter a vigilância enquanto o aparelho for utilizado.

PRINCESS SILVER BREADMAKER XL

ART. 151941

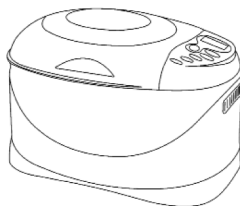
Διαβάστε αυτές τις οδηγίες προσεκτικά και φυλάξτε τις για μελλοντική χρήση. Ελέγξτε αν η τοπική τάση δικτύου αντιστοιχεί στην ηλεκτρική τάση της συσκευής. Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση.

Αυτός ο πλήρως αυτοματοποιημένος αρτοποιητής αναμειγνύει και ζυμώνει τη ζύμη, ψήνει το ψωμί και έπειτα περνάει στη λειτουργία διατήρησης θερμότητας (για να διατηρηθεί το ψωμί φρέσκο και τραγανό). Φρέσκο ψωμί κάθε φορά, όπως σας αρέσει. Επίσης ιδανικό για ειδικές δίαιτες. Το χρώμα της κόρας μπορεί να ρυθμιστεί σε ανοιχτό, μέτριο και σκούρο.

Αυτός ο μοναδικός αρτοποιητής παρέχεται με 10 προκαθοσμένα ψηφιακά προγράμματα, χρονοδιακόπτη (για να ξυπνάτε με τη μυρωδιά του φρεσκοψημένου ψωμιού), μεγάλη θόνη υγρών κρυστάλλων, αφαιρούμενο κάδο ψησίματος με αντικολητική επίστρωση και 2 ζευγάρια αναδευτήρων για τέλεια αποτελέσματα κάθε φορά. Με κύπελλο και κουταλάκι μεζούρα.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΗΤΗ

- 1) καπάκι
- 2) πίνακας ελέγχου
- 3) κάδος ψησίματος (ανταλλακτικό S-1941-18)
- 4) αναδευτήρες (ανταλλακτικό S-1941-19)
- 5) περίβλημα
- 6) ποδαράκια (ανταλλακτικό S-1941-15)



ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΗΤΗ

Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, επίπεδη και μη εύφλεκτη επιφάνεια (όχι πάνω σε πλαστικό τραπέζομάντιλο, για παράδειγμα) και σε ασφαλή απόσταση από φούρνο ή ηλεκτρική κουζίνα ή άλλες πηγές θερμότητας. Αφήστε απόσταση τουλάχιστον 5 εκατοστών μεταξύ της συσκευής και των τοίχων. Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή σε υγρή επιφάνεια και μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους. Η συσκευή ζεσταίνεται κατά τη χρήση, γι' αυτό θα πρέπει να κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε γάντια κουζίνας ή πιιάστρες για να βγάλετε τον κάδο ψησίματος από τη συσκευή. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα (π.χ. μαχαίρια) μέσα τον κάδο ψησίματος διότι φθείρεται η αντικαλλητική επίστρωση. Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο με στεγνά χέρια.

Πριν χρησιμοποιήσετε τον κάδο ψησίματος και τον βραχίονα ζυμώματος για πρώτη φορά, πλύνετε τα προσεκτικά σε χλιαρό σαπουνόνερο και στεγνώστε τα. Η συσκευή μπορεί να βγάλει λίγο καπνό όταν χρησιμοποιηθεί για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό για καινούρια θερμαντικά στοιχεία και θα σταματήσει μετά από λίγο.

Περιγραφή βήμα προς βήμα

Παρακάτω περιγράφεται συνοπτικά όλη η διαδικασία βήμα προς βήμα. Οι όροι που χρησιμοποιούνται επεξηγούνται στη συνέχεια στις παρούσες οδηγίες.

- Βγάλτε τον κάδο ψησίματος απ' τον αρτοποιητή και βάλτε τους δύο βραχίονες ζυμώματος στους άξονες ώστε να είναι τοποθετημένοι αντικριστά.
- Ζυγίστε τα συστατικά σύμφωνα με τη συνταγή και τοποθετήστε τα στον κάδο ψησίματος. Πρώτα το αλεύρι. Φτιάξτε μια μικρή λακούβα στο αλεύρι και βάλτε μέσα τη μαγιά. Έπειτα το αλάτι, το βούτυρο ή το λάδι, και τη ζάχαρη, όλα σε διαφορετική γωνία. Προσθέστε το νερό ή το γάλα στην εξωτερική περιμετρο του μίγματος. (Η μαγιά δεν πρέπει να έρθει σε επαφή με το νερό, το αλάτι ή το βούτυρο ή το λάδι. Αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό όταν ρυθμίζετε τον χρόνο ψησίματος με το πλήκτρο 'Time +/-').
- Τοποθετήστε τον κάδο ψησίματος στον αρτοποιητή και πατήστε για να στερεωθεί στη θέση του. Ο κάδος τώρα συγκρατείται καλά στη θέση του με τα κουμπώματα.
- Κλείστε το καπάκι και συνδέστε τη συσκευή με την παροχή ρεύματος. Στην οθόνη εμφανίζεται τώρα η ένδειξη 3:30.
- Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα με το πλήκτρο 'MENU'.
- Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο 'COLOR' για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο ροδίσματος (ελαφρύ, μέτριο ή σκούρο). Η επιλογή αυτή δεν είναι διαθέσιμη στα προγράμματα 7, 9 και 10.
- Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη, μπορείτε τώρα να τον ρυθμίσετε χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα 'TIME+' και 'TIME-'. Η επιλογή αυτή είναι μόνο διαθέσιμη στα προγράμματα 1, 3, 5, 7, 8 εν 10.
- Πατήστε το πλήκτρο 'START'.
- Μετά το πρώτο σήμα μπορούν να προστεθούν επιπλέον συστατικά για τη γέμιση, αν θέλετε. (συμβουλευθείτε τις συνταγές στο πίσω μέρος αυτών των οδηγιών)
- Το δεύτερο ηχητικό σήμα ακούγεται όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία ψησίματος.
- ΠΡΟΣΟΧΗ! Ο κάδος ψησίματος και το ψωμί είναι καυτά! Χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας όταν αφαιρείτε τον κάδο ψησίματος από τον αρτοποιητή και το ψωμί από τον κάδο ψησίματος. Αφήστε το ψωμί να κρυσώσει σε σχάρα.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι βραχίονες ζυμώματος μπορεί να είναι ακόμη μέσα στο ψωμί. Σ' αυτή την περίπτωση, μπορούν να αφαιρεθούν με προσοχή. Λάβετε υπόψη σας ότι οι βραχίονες ζυμώματος είναι καυτοί!
- Αν θέλετε να ψήσετε κι άλλο ψωμί, μπορείτε να περιμένετε λίγα λεπτά έως ότου κρυσώσει αρκετά η συσκευή. Ο αρτοποιητής θα εκπέμπει ηχητικό σήμα και η ένδειξη 'HHH' θα εμφανίζεται στην οθόνη αν δεν έχει κρυσώσει αρκετά.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή όταν τελειώσετε και βγάλτε το φιν από την πρίζα.
- Ο ευκολότερος τρόπος για να κόψετε φρεσκοψημένο ψωμί είναι με το ηλεκτρικό μαχαίρι Princess (κωδ. 492952)

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τον αρτοποιητή μέσω του πλήκτρου start/stop.



Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή: Πατήστε τον διακόπτη start/stop.
Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή: Κρατήστε το πλήκτρο start/stop πατημένο για 3 έως 5 δευτερόλεπτα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Αν απενεργοποιήσετε τον αρτοποιητή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ψήσιματος, το πρόγραμμα δεν θα ολοκληρωθεί, αλλά θα ξεκινήσει από την αρχή.

MENΟΥ

Επιλογή μενού	Ρυθμίσεις πίνακα ελέγχου	Περιγραφή	Διάρκεια (2.5LB)	Διάρκεια (3.0LB)
1	Basic	Βάση	3:20	3:30
2	Quick	Γρήγορο		1:58
3	French	Γαλλικό		3:50
4	Rapid	Σύντομο		1:52
5	Whole wheat	Ολικής άλεσης	3:30	3:40
6	Cake	Κέικ		2:00
7	Dough	Ζύμη		1:50
8	Bake	Ψήσιμο		1:00
9	Jam	Μαρμελάδα		1:20
10	Sandwich	Σάντουιτς	3:09	3:20

• 1-Basic

Για να ψήσετε λευκό ή ανάμικτο ψωμί. Αυτό είναι το πρόγραμμα που χρησιμοποιείται περισσότερο.

Ο αρτοποιητής ακολουθεί τα εξής βήματα:

προθέρμανση – ζύωμα – φούσκωμα – ψήσιμο – διατήρηση θερμοκρασίας

Το πρόγραμμα διαρκεί συνολικά 3 ώρες και 30 λεπτά. Το πρόγραμμα επιτρέπει τη χρήση του χρονοδιακόπτη.

• 2-Quick (πρόγραμμα που χρησιμοποιείται συχνά)

Για να ψήσετε λευκό ή ανάμικτο ψωμί. Το ψωμί θα φουσκώσει λιγότερο, με αποτέλεσμα να είναι πιο συμπαγές. Ο αρτοποιητής ακολουθεί τα εξής βήματα:

σύντομη προθέρμανση – ζύωμα – σύντομο φούσκωμα – ψήσιμο – διατήρηση θερμοκρασίας

Το πρόγραμμα διαρκεί 1 ώρα και 58 λεπτά. Δεν συνδυάζεται με τη χρήση του χρονοδιακόπτη.

• 3-French

Για να ψήσετε λευκό γαλλικό ψωμί. Το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για ψωμιά με ελάχιστα λιπαρά και ζάχαρη. Δημιουργείται ένα αφράτο ψωμί με τραγανή κόρα. Επίσης κατάλληλο και για άλλα είδη ψωμιού.

Ο αρτοποιητής ακολουθεί τα εξής βήματα:

προθέρμανση – ζύωμα – φούσκωμα – ψήσιμο – διατήρηση θερμοκρασίας

Το πρόγραμμα διαρκεί 3 ώρες και 50 λεπτά. Το πρόγραμμα επιτρέπει τη χρήση του χρονοδιακόπτη.

• 4-Rapid

Για να ψήσετε λευκό ή ανάμικτο ψωμί.

Ο αρτοποιητής ακολουθεί τα εξής βήματα:

σύντομη προθέρμανση – σύντομο ζύωμα – σύντομο φούσκωμα – ψήσιμο

Το πρόγραμμα διαρκεί 1 ώρα και 52 λεπτά. Δεν συνδυάζεται με τη χρήση του χρονοδιακόπτη.

• 5- Whole wheat

Για την παρασκευή ψωμιού σιτάλευρου ολικής άλεσης.

Ο αρτοποιητής ακολουθεί τα εξής βήματα:

προθέρμανση – ζύωμα – φούσκωμα – ψήσιμο – διατήρηση θερμοκρασίας

Το πρόγραμμα διαρκεί 3 ώρες και 40 λεπτά. Το πρόγραμμα επιτρέπει τη χρήση του χρονοδιακόπτη.



• 6-Cake

Για την παρασκευή κέικ. Ο αρτοποιητής ακολουθεί τα εξής βήματα:
ανάμιξη – ψήσιμο – ξεκούραση
Το πρόγραμμα διαρκεί 2 ώρες. Δεν συνδυάζεται με τη χρήση του χρονοδιακόπτη.

• 7-Dough

Για την παρασκευή ζύμης για ψωμάκια, πίτσες ή κάθε άλλη συνταγή για την οποία χρειάζεστε ζύμη.

Ο αρτοποιητής ακολουθεί τα εξής βήματα:

προθέρμανση – ζύμωμα – φούσκωμα

Το πρόγραμμα διαρκεί 1 ώρα και 50 λεπτά. Το πρόγραμμα επιτρέπει τη χρήση του χρονοδιακόπτη.

• 8-Bake

Μόνο για ψήσιμο. Μ' αυτό το πρόγραμμα μπορείτε να ψήσετε έτοιμη ζύμη ή να παρατείνετε τον προκαθορισμένο χρόνο ψήσιματος αν προτιμάτε το ψωμί σας να είναι καλοψημένο. Ο αρτοποιητής ακολουθεί τα εξής βήματα:

ψήσιμο – διατήρηση θερμοκρασίας

Το πρόγραμμα διαρκεί 1 ώρα. Το πρόγραμμα επιτρέπει τη χρήση του χρονοδιακόπτη.

• 9-Jam

Για την παρασκευή μαρμελάδας. Ο αρτοποιητής ακολουθεί τα εξής βήματα:

Θέρμανση – ανάμιξη – ξεκούραση

Το πρόγραμμα διαρκεί 1 ώρα και 20 λεπτά.

• 10-Sandwich

Για την παρασκευή ψωμιού για σάντουιτς. Μ' αυτό το πρόγραμμα μπορείτε να ψήσετε ψωμί με μαλακή κόρα.

Ο αρτοποιητής ακολουθεί τα εξής βήματα:

προθέρμανση – ζύμωμα – φούσκωμα – ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία – διατήρηση θερμοκρασίας

Το πρόγραμμα διαρκεί 3 ώρες και 20 λεπτά. Το πρόγραμμα επιτρέπει τη χρήση του χρονοδιακόπτη.

COLOR

Για να επιλέξετε το επίπεδο ροδίσματος της κόρας, πατήστε το πλήκτρο 'color'.

- **Light (Ελαφρύ)**

- **Medium (Μέτριο)**

- **Dark (Σκούρο)**

Η επιλογή αυτή δεν είναι διαθέσιμη στα προγράμματα 7, 9 και 10.

Λειτουργία TIMER (ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ)

Με τον χρονοδιακόπτη μπορείτε να ρυθμίσετε τον αρτοποιητή ώστε να ενεργοποιηθεί αυτομάτως μερικές ώρες αργότερα. Αυτό σημαίνει ότι μπορείτε να ρυθμίσετε τον αρτοποιητή να ενεργοποιηθεί το βράδυ, για παράδειγμα. Η επιλογή αυτή είναι διαθέσιμη στα προγράμματα 1, 3, 5, 7, 8 εν 10.

Παράδειγμα:

Προσθέστε όλα τα υλικά στον κάδο ψωμιού και βεβαιωθείτε ότι η μαγιά δεν έρχεται σε επαφή με το υγρό, το αλάτι και το βούτυρο.

Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο του μενού για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα και αν επιθυμείτε, επιλέξτε το επιθυμητό επίπεδο ροδίσματος με το πλήκτρο "COLOR".

Είναι 10:00 μ.μ. και θέλετε να έχετε φρέσκο ψωμί έτοιμο να βγει απ' τη συσκευή στις 7:15 π.μ. το επόμενο πρωί. Η διαφορά μεταξύ των δύο χρονικών στιγμών είναι 9 ώρες και 15 λεπτά. Ο χρονοδιακόπτης συνεπώς πρέπει να ρυθμιστεί στο 9:15.



LOAF SIZE (ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΑΡΒΕΛΙΟΥ)

Με τη λειτουργία αυτή μπορείτε να καθορίσετε τον όγκο της ζύμης.

2.5 lb σημαίνει 2,5 round (είναι η ποσότητα για ψωμί 1150 γρ.)

3.0 lb σημαίνει 3,0 round (είναι η ποσότητα για ψωμί 1380 γρ.)

Η επιλογή αυτή είναι διαθέσιμη μόνο στα προγράμματα 1, 5 και 10.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ PRE-HEAT (ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ)

Αυτή η συσκευή προθερμαίνεται σε κάθε πρόγραμμα, ώστε να αποκτήσουν όλα τα υλικά την ίδια θερμοκρασία. Ανάλογα με το επιλεγμένο μενού, η προθέρμανση διαρκεί από 3 έως 40 λεπτά.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΙΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, προσέξτε να τηρήσετε τις σωστές αναλογίες των συστατικών.

Χρησιμοποιήστε το κύπελλο και το κουταλάκι μεζούρα που συνοδεύουν τη συσκευή, ή χρησιμοποιήστε ζυγαριά.

Το κύπελλο μεζούρα είναι 300 ml = 1 φλιτζάνι. Βεβαιωθείτε ότι το νερό δεν είναι πολύ κρύο – η καλύτερη θερμοκρασία είναι η θερμοκρασία της παλάμης (28ΔΧ έως 30ΔΧ).

Το μεγάλο κουταλάκι μεζούρα είναι 15 ml και έχει ίδια χωρητικότητα με ένα κουτάλι της σούπας. Το μικρό κουταλάκι μεζούρα είναι 5 ml και έχει ίδια χωρητικότητα με ένα κουταλάκι του καφέ.

Σε κάθε συνταγή αναφέρεται φρέσκια και ξηρή μαγιά και πρέπει να επιλέξετε εσείς μεταξύ των δύο.

Πιθανά προβλήματα κατά το ψήσιμο ψωμιού

Το ψωμί δεν φουσκώνει:

- * ξεθυμασμένη μαγιά,
- * ανεπαρκές νερό,
- * υπερβολικό αλάτι
- * λανθασμένες ποσότητες,
- * τοποθετήστε τη μαγιά κάτω απ' το αλεύρι ώστε να μην έρθει σε επαφή με το αλάτι, το βούτυρο ή το υγρό.

Το ψωμί φουσκώνει υπερβολικά.

- * υπερβολική ποσότητα μαγιάς,
- * υπερβολική ποσότητα νερού,
- * προσθέστε αλάτι.

Το ψωμί μοιάζει με κρατήρα ηφαιστείου:

- * υπερβολική ποσότητα νερού
- * προσθέστε δύο κουταλιές της σούπας αλεύρι
- * το ψωμί έμεινε πολύ ώρα στη φόρμα ψωμιού.

Το ψωμί είναι πολύ βαρύ:

- * προσθέστε δύο κουταλιές της σούπας νερό.

Υπάρχουν τρύπες στο ψωμί:

- * αφαιρέστε 2 κουταλιές της σούπας νερό,
- * αφαιρέστε λίγη μαγιά
- * προσθέστε αλάτι.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πριν χρησιμοποιήσετε τον αρτοποιητή για πρώτη φορά, καθαρίστε τη συσκευή και τους βραχίονες ζυμώματος με ένα απαλό απορρυπαντικό. Πριν καθαρίσετε και αποθηκεύσετε τη συσκευή, αφήστε την πρώτα να κρυώσει. Αφού κρυώσει για περίπου μισή ώρα, η συσκευή είναι έτοιμη για την επόμενη χρήση για ψήσιμο ή παρασκευή ζύμης.



Πριν τον καθαρισμό, αποσυνδέετε πάντα το φιν από την πρίζα στον τοίχο και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε δυνατά απορρυπαντικά όπως χημικά καθαριστικά, καθαριστικά φούρνου κ.λπ.

Καθαρίστε όλα τα συστατικά και τα ψίχουλα από το καπάκι, το περίβλημα και τον κάδο με ένα υγρό πανί.

Ποτέ μη βυθίζετε τον αρτοποιητή στο νερό και ποτέ μη γεμίζετε τη συσκευή με νερό.

Καθαρίστε το περίβλημα εσωτερικά και εξωτερικά με ένα υγρό πανί. Καθαρίζετε πάντα και στεγνώνετε τη συσκευή προσεκτικά μετά τη χρήση. Οι βραχιόνες ζυμώματος και οι άξονες πρέπει να καθαρίζονται αμέσως μετά από κάθε χρήση.

Αν αφήσετε τους βραχιόνες ζυμώματος στη θέση τους μετά τη χρήση, ίσως είναι δύσκολο να τους αφαιρέσετε αργότερα. Αν συμβεί αυτό, γεμίστε τον κάδο ψησίματος με χλιαρό νερό και, μετά από 30 λεπτά, αφαιρέστε τον βραχίονα ζυμώματος και καθαρίστε τον. Ο κάδος ψησίματος και οι βραχιόνες ζυμώματος έχουν αντικολλητική επίστρωση, γι' αυτό δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα που φθείρουν την επιφάνεια. Είναι φυσιολογικό το χρώμα της αντικολλητικής επίστρωσης να θαμπώσει μετά από κάποιους κύκλους ψησίματος. Αυτό δεν επηρεάζει τη λειτουργία. Πριν αποθηκεύσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε πρώτα ότι έχει κρυώσει εντελώς και ότι είναι καθαρή και στεγνή. Κλείνετε πάντοτε το καπάκι της συσκευής όταν την αποθηκεύετε.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΕΤΑΤΡΟΠΩΝ

	ξηρή μαγιά	ζάχαρη	αλάτι		
1 κουταλάκι του καφέ	4 γρ	5 γρ	6 γρ	5 ml	1/30 φλιτζανιού
1 κουταλιά της σούπας	10 γρ	16 γρ	20 γρ	15 ml	1/10 φλιτζανιού

Βασική συνταγή

Οι αναλογίες που είναι σημαντικές αν αναμιγνύετε μόνοι σας τα υλικά, εκφραζόμενες ως ποσοστό της ποσότητας αλευριού:

Υλικό	Ποσοστό	Βάρος	Κύπελλο μεζούρα
Αλεύρι	100%	500 γρ	περίπου 3 κύπελλα *1
Αλάτι	2%	10 γρ	1,5 κουταλάκι του καφέ
Ξηρή μαγιά	1%	5 γρ	2 κουταλάκια του καφέ *2
Ή φρέσκια μαγιά	2%	10 γρ	1,5 κουταλάκι του καφέ
Νερό	60-62%	300-320 γρ	3-3,2dl (δέκατα του λίτρου)
Βελτιωτικό αρτοποιίας, αν χρησιμοποιείτε	1-2%	5-10 γρ	1 κουταλάκι του καφέ

*1 Υπάρχουν διάφορα είδη αλευριού, τα οποία διαφέρουν σε βάρος όταν έχουν τον ίδιο όγκο.

*2 Η ποσότητα μαγιάς μπορεί να αυξηθεί αν η μαγιά δεν είναι πολύ φρέσκια.

Η μαγιά χρειάζεται τουλάχιστον 1 κουταλάκι του καφέ ζάχαρη για να δράσει.

Το τελικό αποτέλεσμα εξαρτάται από το είδος, την ποιότητα και τη φρεσκότητα του αλευριού.

ΜΕΡΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΨΩΜΙ

Ψωμί γάλατος

Πρόγραμμα: 1 - Basic

Συνταγή για:	1150 γρ	2,5LB	1380 γρ	3LB
Λευκό αλεύρι	675 γρ	675 γρ	800 γρ	800 γρ
Γάλα	280 ml	280 ml	320 ml	320 ml
Νερό	130 ml	130 ml	160 ml	160 ml
Βούτυρο	24 γρ	2 κουταλιές της σούπας	30 γρ	2 ½ κουταλιές της σούπας
Ζάχαρη	16 γρ	1 κουταλιά της σούπας	20 γρ	4 κουταλάκια του καφέ
Αλάτι	12 γρ	2 κουταλάκια του καφέ	16 γρ	3 κουταλάκια του καφέ
Φρέσκια μαγιά ή	14 γρ	3 ½ κουταλάκια του καφέ	16 γρ	3 1/2 κουταλάκια του καφέ
ξηρή μαγιά	6 γρ	1 ½ κουταλάκι του καφέ	8 γρ	1 ½ κουταλάκι του καφέ

Γρήγορο λευκό ψωμί

Πρόγραμμα: 2 - Quick

Συνταγή για:	1150 γρ	2,5LB	1380 γρ	3LB
Λευκό αλεύρι	675 γρ	675 γρ	750 γρ	750 γρ
Νερό	425 ml	425 ml	450 ml	425 ml
Σκόνη γάλακτος	24 γρ	2 κουταλιές της σούπας	30 γρ	2 ½ κουταλιές της σούπας
Ηλιέλαιο	36 ml	3 κουταλιές της σούπας	36 ml	3 κουταλιές της σούπας
Ζάχαρη	32 γρ	2 κουταλιές της σούπας	32 γρ	2 κουταλιές της σούπας
Αλάτι	12 γρ	2 κουταλάκια του καφέ	16 γρ	3 κουταλάκια του καφέ
Φρέσκια μαγιά ή	14 γρ	3 ½ κουταλάκια του καφέ	16 γρ	3 ½ κουταλάκια του καφέ
Ξηρή μαγιά	8 γρ	2 κουταλάκια του καφέ	8 γρ	2 κουταλάκια του καφέ

Πολύσπορο ψωμί με αλεύρι ολικής άλεσης

Πρόγραμμα: 5 - Wholewheat

Συνταγή για:	1150 γρ	2,5LB	1380 γρ	3LB
Πολύσπορο αλεύρι	500 γρ	500 γρ	550 γρ	550 γρ
Λευκό αλεύρι	175 γρ	175 γρ	200 γρ	200 γρ
Φρέσκια μαγιά ή	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ	15 γρ	3 1/2 κουταλάκια του καφέ
Ξηρή μαγιά	4 γρ	1 κουταλάκι του καφέ	6 γρ	1 ½ κουταλάκι του καφέ
Αλάτι	10 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	15 γρ	2 ½ κουταλάκι του καφέ
Ζάχαρη	16 γρ	1 κουταλιά της σούπας	18 γρ	3 ½ κουταλάκια του καφέ
Βούτυρο	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ	15 γρ	1 1/2 κουταλιά της σούπας
Νερό	425 ml	425 ml	470 ml	470 ml

Ψωμί με σιτάλευρο

Πρόγραμμα: 5 - Wholewheat

Συνταγή για:	1150 γρ	2,5LB	1380 γρ	3LB
Αλεύρι ολικής				
άλεσης	400 γρ	400 γρ	450 γρ	450 γρ
Σιτάλευρο	275 γρ	275 γρ	300 γρ	300 γρ
Νερό	425 ml	425 ml	470 ml	470 ml
Βούτυρο	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ	15 γρ	1 1/2 κουταλιά της σούπας
Ζάχαρη	16 γρ	1 κουταλιά της σούπας	18 γρ	3 ½ κουταλάκια του καφέ
Αλάτι	10 γρ	1 1/2 κουταλάκι του καφέ	15 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ
Φρέσκια μαγιά ή	10 γρ	2 1/2 κουταλάκια του καφέ	20 γρ	1 ½ κουταλιά της σούπας
ξηρή μαγιά	4 γρ	1 κουταλάκι του καφέ	10 γρ	2 ½ κουταλάκια του καφέ

Δοκιμάστε το παρακάτω με "κανονικό ψωμί":

Μετά το τελευταίο ζύμωμα, ραντίστε τη ζύμη με νερό και σκορπίστε σπόρους σουσαμιού ή παπαρούνας από πάνω.

Ιταλικό λευκό ψωμί

Πρόγραμμα: 10 - Sandwich

Συνταγή για:	1150 γρ	2,5LB	1380 γρ	3LB
Λευκό αλεύρι	620 γρ	620 γρ	700 γρ	700 γρ
Σμιγδάλι				
καλαμποκιού	130 γρ	130 γρ	160 γρ	160 γρ
Ξηρή μαγιά	12 γρ	3 κουταλάκια του καφέ	12 γρ	3 κουταλάκια του καφέ
Αλάτι	7 γρ	1 ½ κουταλάκι του καφέ	12 γρ	2 κουταλάκια του καφέ
Ζάχαρη	24 γρ	1 ½ κουταλιά της σούπας	32 γρ	2 κουταλιές της σούπας
Ηλιέλαιο	18 γρ	1 ½ κουταλιά της σούπας	12 γρ	2 κουταλιές της σούπας
Νερό	450 ml	450 ml	530 ml	530 ml

Κέικ

Πρόγραμμα: 6 - Cake

Συνταγή για:

Αλεύρι που

φουσκώνει

μόνο του

Ζάχαρη

Βούτυρο

Γάλα

Αυγά

Ζάχαρη βανίλιας

Πρόσθετο υλικό

για κέικ σοκολάτας: σκόνη κακάο

κανονικό

μεγάλο

250 γρ

200 γρ

200 γρ

4 κουταλιές της σούπας

3 κομμάτια

1 φακελάκι

50 γρ

500 γρ

400 γρ

400 γρ

120 ml

6 κομμάτια

2 φακελάκια

100 γρ

Όταν η διαδικασία ψησίματος έχει ολοκληρωθεί, μη βγάζετε το κέικ από τον κάδο ψησίματος – αφήστε το πρώτα να κρυώσει!

Μαρμελάδα φράουλα

Πρόγραμμα: 9 - Jam

Φρέσκιες φράουλες

Ζάχαρη για κομπόστα ή μαρμελάδα

Χυμός λεμονιού

900 γρ

500 γρ

1 μεγάλη μεζούρα

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΤΗΣ PRINCESS

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή για τον σκοπό που περιγράφεται στις οδηγίες.
- Η αντικανονική χρήση μπορεί να έχει επικίνδυνες επιπτώσεις.
- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί αν χρησιμοποιείτε τον αρτοποιητή κοντά σε παιδιά.
- Μην αφήνετε παιδιά να χρησιμοποιούν τον αρτοποιητή χωρίς επίβλεψη.
- Μη βυθίζετε τον αρτοποιητή, το καλώδιο ή το φινιρίσμα σε νερό ή άλλο υγρό.
- Μη χρησιμοποιείτε τον αρτοποιητή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην τοποθετείτε τον αρτοποιητή πάνω σε υγρό ύφασμα.
- Τοποθετήστε τον αρτοποιητή πάνω σε επίπεδη επιφάνεια.
- Μην τον τοποθετείτε πάνω ή κοντά σε φούρνο, ηλεκτρική κουζίνα ή άλλη πηγή θερμότητας.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν κρέμεται από τη γωνία του πάγκου της κουζίνας ή του τραπεζιού, γιατί κάποιος μπορεί να σκοντάψει.
- Τοποθετείτε το φινιρίσμα σε πρίζα με γείωση.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν ακουμπά ή δεν έρχεται σε επαφή με ζεστά αντικείμενα.
- Ποτέ μην ανοίγετε τον περίβλημα του αρτοποιητή.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τον αρτοποιητή κοντά σε εύφλεκτες ουσίες.
- Αν χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης, βεβαιωθείτε ότι είναι συμβατό με τον αρτοποιητή σας.
- Βγάζετε πάντοτε το φινιρίσμα από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή ή όταν την καθαρίζετε.
- Να είστε προσεκτικοί όταν ο αρτοποιητής είναι ζεστός γιατί μπορεί να προκληθούν σοβαρά εγκαύματα.
- Μη χρησιμοποιείτε τον αρτοποιητή με υγρά χέρια.
- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα στη φόρμα ψωμιού του αρτοποιητή.
- Χρησιμοποιείτε μόνο εξαρτήματα που συνιστώνται από τον κατασκευαστή.
- Συνδέστε τον αρτοποιητή σε πηγή εναλλασσόμενου ρεύματος τάσης 230 volt
- Μη συνεχίζετε να χρησιμοποιείτε τον αρτοποιητή αν έχει βλάβη. Δώστε τον για έλεγχο σε αναγνωρισμένο τεχνίτη.
- Μην καλύπτετε τον αρτοποιητή με πετσέτα ή άλλο αντικείμενο.
- Ποτέ μην προσθέτετε μεγαλύτερες από τις συνιστώμενες ποσότητες στον αρτοποιητή, γιατί η ζύμη θα ξεχειλίσει από τον κάδο ψησίματος.
- Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Η χρήση της συσκευής αυτής από παιδιά ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές, διανοητικές και κινητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης ενδέχεται να αποβεί επικίνδυνη. Τα άτομα που φέρουν την ευθύνη για την ασφάλειά τους θα πρέπει να παρέχουν σαφείς οδηγίες ή να τα επιβλέπουν κατά τη χρήση της συσκευής.







