



**Silver Fresh Breadmaker/Royal Fresh Breadmaker**  
**Article 151942/151943**

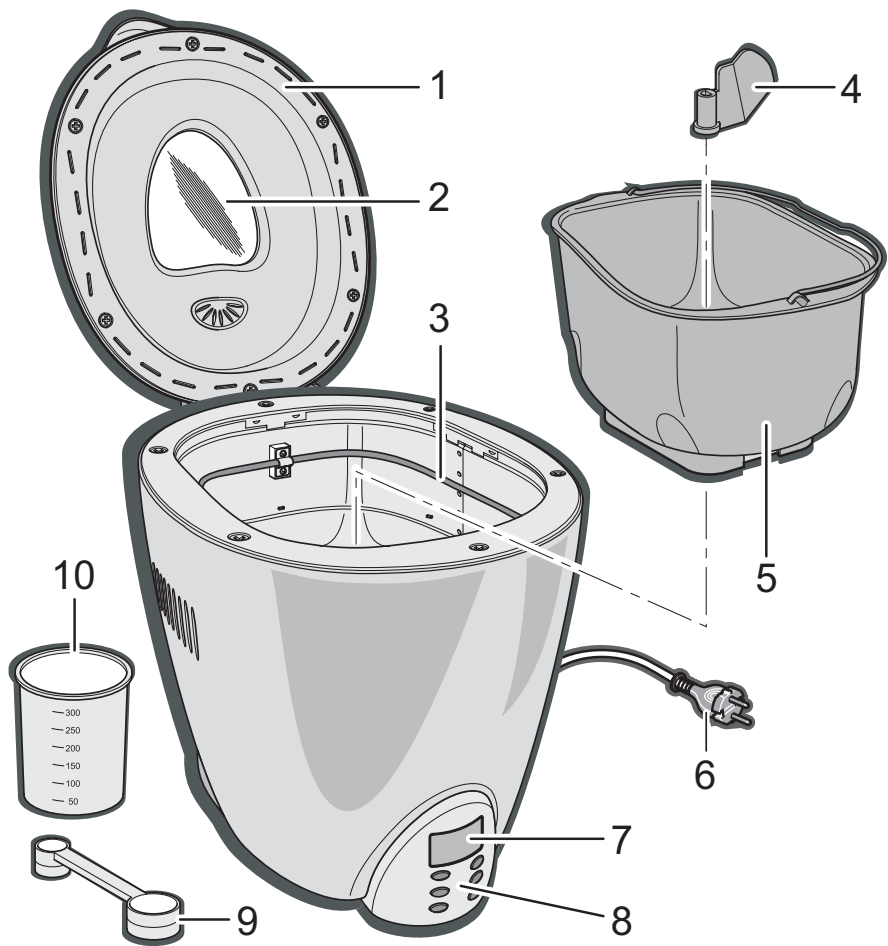


Nederlands	1
English	9
Français	17
Deutsch	26
Español	35
Italiano	44
Svenska	53
Dansk	60
Norsk	67
Suomi	74
Português	81
Ελληνικά	89
المملكة المتحدة	98

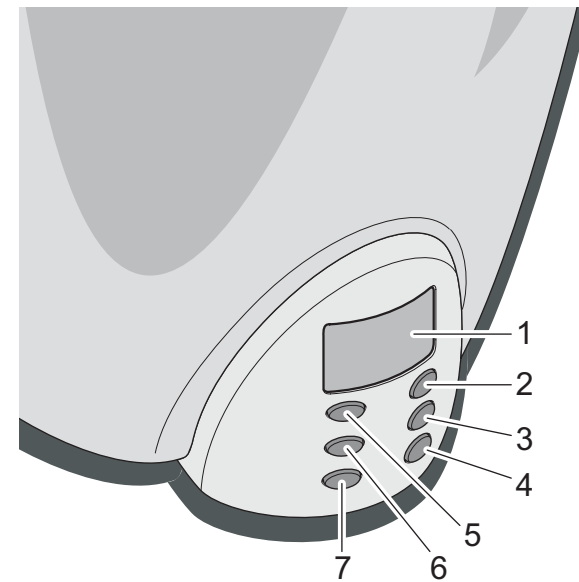
- Gebruiksaanwijzing • User's instructions • Mode d'emploi
- Bedienungsanleitung • Instrucciones de uso • Istruzioni per l'uso
- Bruksanvisning • Brugsanvisning • Bruksanvisning • Käyttöohje
- Instruções de uso • Οδηγίες χρήσης • دليل المستخدم



© Princess 2006



1



2



## Algemeen

Snel en eenvoudig een lekker brood bakken. Dat kan met de Princess Silver Fresh Breadmaker (art. nr. 151942) of de Royal Fresh Breadmaker (art. nr. 151943). Deze volautomatische broodbakmachine mengt en kneedt het deeg, bakt het brood en schakelt vervolgens over op de warmhoudfunctie om het brood knapperig vers te houden. Zo heeft u altijd vers brood naar eigen smaak.

U zult merken dat broodbakken met deze broodbakmachine niet alleen gemakkelijk en voordelig is, maar ook leuk. Aan de hand van onze recepten bakt u uw eerste broodjes, maar gaandeweg zult u het plezier gaan ervaren van het experimenteren met meelsoorten en andere ingrediënten.

Het apparaat is geleverd inclusief een bakvorm met anti-aanbaklaag, een maatbeker en maatschepjes.

De Breadmaker is uitgerust met drie programma's voor verschillende broodsoorten: Basic, French en Whole Wheat. U kunt de timer instellen op het moment waarop u het versgebakken brood klaar wilt hebben. Heerlijk 's ochtends bij het opstaan!



## Werking en bediening

Zie figuur 1.

Het apparaat bevat de volgende onderdelen:

- 1 deksel
- 2 kijkvenster
- 3 verwarmingselement
- 4 kneedarm
- 5 bakvorm

- 6 netsnoer met stekker
- 7 display
- 8 bedieningsknoppen
- 9 maatschepje (met de maat voor een thee- of eetlepel aan de uiteinden).
- 10 maatbeker

Zie figuur 2.

Het bedieningspaneel bevat een display en een aantal knoppen:

- 1 display
- 2 TIMER+
- 3 TIMER-
- 4 START/STOP
- 5 BASIC
- 6 FRENCH
- 7 WHOLE WHEAT

### Voor het eerste gebruik

- 1 Verwijder de verpakking.
- 2 Was de bakvorm en de kneedarm zorgvuldig in warm water met wat afwasmiddel, spoel na en droog ze goed af.

### Programma instellen

Om een brood te bakken heeft u keuze uit drie programma's: Basic, French en Whole Wheat. De programma's zijn altijd opgebouwd uit de volgende fasen:

- kneden
- rijzen
- bakken
- warmhoudfase (duurt altijd 60 minuten)

De tijdsduur van de verschillende fasen is afhankelijk van het gekozen programma.

U zult na verloop van tijd merken dat u een favoriet programma heeft waarop u eigen recepten afstemt. In de praktijk is gebleken dat de kans op inzakken van het brood bij een kort programma (Basic) het kleinst is.

#### Basic:

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

Totale tijdsduur: 130 minuten.

### French:

Ook geschikt voor het bereiden van wit en gemengd brood. De bak en rijstijd van het programma is iets langer dan bij Basic.

Totale tijdsduur: 150 minuten.

### Whole Wheat:

Voor het bereiden van volkorenbrood en brood van zwaardere meelsoorten.

Totale tijdsduur: 180 minuten.

Het hangt van allerlei factoren af welk programma het meest geschikt is. Het kan dus zijn dat u uw beste volkorenbroodje gewoon met het Basic-programma bakt.

## Gebruik



- **Gebruik het apparaat altijd met gesloten deksel.**
- **Gebruik ovenwanten als u het apparaat tijdens/na gebruik aanraakt. Het apparaat en de bakvorm worden heet.**
- **Stel het apparaat niet in werking zonder bakvorm.**

- 1 Plaats de bakvorm in de machine en let erop dat hij goed vastzit.
- 2 Bevestig de kneedarm op de pin in de bakvorm.
- 3 Doe de ingrediënten volgens onderstaande volgorde in de bakvorm:
  - bloem / meel;
  - olie / boter in een hoek;
  - suiker en zout in een andere hoek;
  - gist bovenop in een kuiltje in het meel;
  - water / melk langs de randen gieten.
- 4 Sluit het deksel en steek de stekker in het stopcontact.
- 5 Kies het gewenste programma (Basic, French of Whole Wheat). Het display toont het gekozen programmanummer en de resterende tijd tot het brood klaar is.
- 6 Druk op de START/STOP-knop om het gekozen programma op de starten. In het display wordt een driehoekje

getoond als teken dat het bakprogramma is gestart.

- 7 Als het programma is voltooid, klinkt er vijf maal een piepsignaal. Daarna gaat automatisch de warmhoudfase in. Het brood wordt dan nog 60 minuten warm gehouden. Als de warmhoudfase is afgelopen, klinkt er twaalf maal een piepsignaal.
- 8 De warmhoudfase kan worden stopgezet. Druk daartoe de START/STOP-knop in en houd hem twee seconden ingedrukt. Het signaal gaat eenmaal af en het display toont weer het gekozen programma en de benodigde tijd.
- 9 Open het deksel en til de bakvorm uit de machine. Draag hierbij altijd ovenwanten. Keer het blik om en schud voorzichtig tot het brood uit de vorm glijdt.
 

Als de kneedarm in het brood is achtergebleven, steek dan een niet-metalen voorwerp in het gat van de kneedarm en 'wrik' de kneedarm behoedzaam uit het brood. Dit gaat het gemakkelijkst als het brood nog niet is afgekoeld.
- 10 Laat het brood afkoelen op een rooster.
- 11 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 12 Laat het apparaat voldoende afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.

## Timer (tijdsprogrammering)

Hiermee kunt u instellen wanneer het apparaat klaar moet zijn met het geselecteerde programma.

### Voorbeeld

- 1 Doe alle ingrediënten in de bakvorm. De gist mag niet in aanraking komen met vloeistof, zout of boter, om het gistings-proces niet gelijk in gang te zetten.
- 2 Selecteer het juiste programma.
- 3 Stel dat het 10:00 uur 's avonds is, en u het versgebakken brood om 7:30 uur 's ochtends wilt hebben. Het tijdsverschil is 9 uur en 30 minuten.

Stel dan met de TIMER-knoppen de tijd in op 9:30. Gebruik de TIMER+ knop om de tijd 10 minuten op te hogen en de TIMER- knop om de tijd 10 minuten terug te stellen.

De ingestelde tijd is inclusief de benodigde tijd voor het gekozen bakprogramma. In dit voorbeeld is de broodbakmachine over 9 uur en 30 minuten klaar met het bakken van het brood.

- 4 Druk op de START/STOP-knop om de timer te starten. Aan de knipperende punt tussen de uren en de minuten kunt u zien dat de timer aftelt. Het display toont de resterende tijd tot einde programma.



## Onderhoud en reinigen



- **Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof. Mocht dit wel gebeuren, gebruik het apparaat dan niet meer en gooi het weg.**
- **Gebruik geen schurende of agressieve middelen.**

Reinig het apparaat en de bijbehorende onderdelen na ieder gebruik. Zo voorkomt u dat voedselresten aan het apparaat vastkoken.

- Neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen.
- Als de kneedarm na het bakken in de bakvorm blijft vastzitten, vul dan de bakvorm met warm water, laat het gedurende vijf minuten inwerken en verwijder dan de kneedarm.
- Reinig de bakvorm en de kneedarm met een vochtige doek met wat reinigingsmiddel. Droog ze daarna grondig af.
- Reinig de binnen- en buitenzijde van de behuizing met een vochtige doek.



## Veiligheid

### Algemeen

- **Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.**
- **Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.**
- **Gebruik dit apparaat alleen voor huishoudelijke doeleinden.**
- **Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen of personen die er niet goed mee om kunnen gaan.**
- **Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.**

### Warmte en elektriciteit

- **Controleer voordat u het apparaat gebruikt of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat.**
- **Gebruik een geaard stopcontact.**
- **Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.**
- **Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker, niet aan het snoer.**
- **Gebruik het apparaat niet als het apparaat of het snoer beschadigd is. Stuur het naar onze servicedienst om risico's te vermijden. Bij dit type apparaat kan een beschadigd snoer alleen door onze servicedienst worden vervangen met behulp van speciaal gereedschap.**
- **Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.**

- Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water.
- Wees voorzichtig met het vastpakken van onderdelen en het apparaat zelf. Laat het apparaat eerst afkoelen. Het apparaat en de onderdelen worden namelijk heet tijdens het gebruik. Ook de behuizing van het apparaat wordt heet, omdat de behuizing de warmte goed geleidt.
- Het apparaat moet zijn warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er dus voor dat het apparaat voldoende vrij is en niet in contact kan komen met brandbaar materiaal. Het apparaat mag niet worden bedekt.
- Zorg ervoor dat de luchtopeningen vrij zijn.

### Tijdens gebruik

- Gebruik het apparaat nooit buiten.
- Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plaats waar het niet kan vallen.
- Laat het snoer niet over de rand van een aanrecht, werkblad of tafel hangen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik storingen ondervindt, het apparaat gaat reinigen, een accessoire aanbrengt of verwijdert, of klaar bent met het gebruik.
- Doe nooit meer dan de aangegeven hoeveelheid in de machine, omdat het deeg anders over de bakvorm heen kan lopen.

- Gebruik het apparaat altijd met gesloten deksel.
- Gebruik ovenwanten als u het apparaat tijdens/na gebruik aanraakt. Het apparaat en de bakvorm worden heet.
- Gebruik geen voorwerpen als metalen spatels, messen en vorken in de bakvorm om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen.
- Zorg dat kleine kinderen niet bij het apparaat kunnen. Het apparaat en de onderdelen kunnen tijdens het gebruik heet worden.
- Pak het apparaat niet op wanneer het in het water is gevallen. Neem direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.
- Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie hoofdstuk 'Onderhoud en reinigen').



### Milieu

Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.

Wilt u het apparaat weg doen terwijl het nog goed functioneert of eenvoudig gerepareerd kan worden, zorg dan voor hergebruik van het apparaat.



Aan het einde van de levensduur moet u het apparaat op een verantwoorde wijze laten verwerken, zodat het apparaat of onderdelen daarvan kunnen worden hergebruikt. Zet het apparaat niet bij het ongesorteerd afval, maar lever het in bij de winkelier of bij een erkend inzamelpunt. Neem contact op met uw gemeente voor informatie over de beschikbare inleverings- en inzamelsystemen.



## Enkele broodrecepten

Voor de hoeveelheden is uitgegaan van de bijgeleverde maatbeker en het maatschepje (met de maat voor een thee- of eetlepel aan de uiteinden).

### Witbrood:

Tarwebloem of -meel	450 g
Gist (droge)	4 theelepels
Olie	3 eetlepels
Melk	2 a 3 eetlepels
Zout	1 thee­lepel met een kop erop
Suiker	1 1/2 eetlepel
Water	250 ml

### Volkorenbrood:

Vokorenmeel	450 g
Gist (droge)	4 theelepels
Olie	3 eetlepels
Melk	2 eetlepels
Zout	1 thee­lepel met een kop erop
Suiker	1 1/2 eetlepel
Water	260 ml

### Gemengd brood:

Tarwemeel	400 g
Waldkornmeel (of andere meelsoort)	50 g
Gist	4 theelepels
Olie	3 eetlepels
Melk	2 eetlepels
Yoghurt	1 eetlepel
Zout	1 thee­lepel met een kop erop
Suiker	1 1/2 eetlepel
Water	250 ml

### Ingrediënten

Natuurlijk kunt u meteen een broodje bakken met één van de recepten. Maar als u de smaak te pakken krijgt, is het leuk om wat met de verschillende ingrediënten te experimenteren. Om dat te doen is het handig iets meer van de verschillende broodbak-­ingrediënten af te weten.

Hieronder vindt u informatie die u bij het bakken van pas kan komen.

### Meel

Hoofdbestanddeel van brood is meel. Er bestaan veel verschillende soorten meel en meelmixen. Het maakt veel uit welke graansoort u voor uw brood gebruikt. Tarwebloem bevat bijvoorbeeld zo veel gluten dat het beter rijst dan 'zwaarder' meel, en dus minder gist nodig heeft. Gluten zijn eiwitcomplexen in graansoorten als tarwe, haver, rogge en gerst. Deze gluten vormen bij het rijzen van brood een netwerk dat de koolzuurgasbelletjes tegenhoudt. Hierdoor zal het brood rijzen.

#### *Patent- of huishoudbloem*

De meest blanke bloem heet patentbloem of huishoudbloem. Ze bevat vrijwel geen zemelen of kiemdeeltjes, wel veel gluten. Dit meel wordt meestal gebruikt om soepen en sauzen te binden, maar er valt best (wit)brood mee te bakken.

#### *Tarwebloem en -meel*

Tarwebloem is wit tarwemeel. Tarwemeel is wat grauer van kleur en bevat een kleine hoeveelheid zemelen en kiemdeeltjes. Tarwebloem en -meel bevatten ook veel gluten.

#### *Volkoren (tarwe-)meel*

Volkorenmeel wordt gemalen van de volle, onbewerkte tarwekorrel. Alle zemelen en kiemdelen van de tarwe zitten er nog in. Volkorenmeel is net als tarwebloem glutenrijk, maar 'zwaarder' vanwege de zemelen en kiemdeeltjes. Daardoor zal het brood compacter worden als het van alleen maar volkorenmeel gebakken wordt. Daarom voegen de meeste thuisbakers wat tarwebloem toe.

Naast deze soorten bestaan er nog tal van andere meelsoorten waarmee u naar hartelust kunt experimenteren, zoals: haver-, gerste-, boekweit-, spelt-, mais- en rogge­meel.

### *Meelsoorten mengen*

De meeste meelsoorten lenen zich goed voor onderlinge vermenging. De combinatie boekweit-/havermeel/ tarwebloem bijvoorbeeld. Of gerstemeel/ tarwebloem. Ook zijn er diverse meelmixen in de handel, zoals bijvoorbeeld waldkorn-, zes-, negen- of tiengranenmeel. Deze mixen bevatten soms al bloem en/of broodverbeteraar.

### *All-in-mixen*

Er zijn ook meelmixen in de handel waaraan alle andere ingrediënten, behalve water, al zijn toegevoegd. Deze zogenaamde all-in-mixen zijn gemakkelijk en snel in gebruik, maar ook duurder.

### **Gist**

Om brood te laten rijzen is gist nodig. Gist is er in verse vorm ('blokjes'), maar ook gedroogd (korreltjes). De smaak van verse gist is iets uitgesprokener dan die van droge gist. Er zijn verschillende merken droge gist, die in hun werking enigszins kunnen verschillen. Welke gist het beste bevat, is een kwestie van persoonlijke voorkeur. Grofweg kun je stellen dat je van droge gist (ook wel instantgist genoemd) in gewicht maar half zo veel nodig hebt als van verse. De werking van gist kan verstoord worden als de gist in contact komt met zout of vetstoffen. Zout 'doodt' de gist, vet 'sluit de gistcellen op' waardoor het deeg niet meer kan rijzen. Daarom is het belangrijk ervoor te zorgen dat gist, zout en boter in de broodbakmachine niet te dicht bij elkaar liggen.

### **Zout**

Zout zorgt natuurlijk voor de smaak van brood, maar is ook belangrijk voor een krokante korst en voor het rijzen (terwijl zout het rijzen ook teniet kan doen als het in direct contact met de gist komt). Zout verstevigt de glutenconstructie die het brood vorm geeft. Tevens zorgt zout ervoor dat het brood niet de pan uit rijst en inzakt voor het goed en wel gebakken is.

Het is goed mogelijk een zoutarm of zelfs zoutloos brood te bakken, maar het is dan wel even variëren met de ingrediënten.

### **Vloeistoffen**

De meest gangbare vloeistof om brood mee te bakken is water, maar u kunt het ook eens met (karne-)melk proberen. Dat beïnvloedt zowel de smaak als het rijzen en de broodstructuur.

Volle melk heeft door de vetten in de melk een positieve invloed op de versheid en de in melk aanwezige melksuiker (lactose) bevordert de rijskracht. Karnemelk geeft een lichter brood dat langer vers blijft.

### **Suiker**

Suiker is maar ten dele belangrijk voor het rijsproces; meer nog bepaalt het de smaak van het brood. In plaats van suiker kan ook honing, stroop of siroop worden gebruikt. Gebruik in de broodmachine geen grove greinsuiker (dit zijn harde suikerparels) of kandij. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen. Gebruik bij het bakken geen kunstmatige zoetstoffen. Deze zijn over het algemeen niet goed bestand tegen verhitting.

### **Vetten**

Vet is eigenlijk een broodverbeteraar; je hebt het niet per se nodig, maar het brood wordt er beter van als je het wel gebruikt. Vet maakt het deeg soepeler en zorgt ervoor dat het gemakkelijker kan rijzen. Vet sluit tevens het glutennetwerk af zodat het gevormde koolzuurgas wordt 'vastgehouden'. Hierdoor wordt het brood malser en blijft het langer vers. Diverse soorten vet zijn geschikt. Olie (zonnebloem- of olijf-), (room-)boter en margarine geven een prima resultaat. Van olie wordt de korst iets zachter. Margarine geeft een krokantere korst en komt tevens het rijsproces ten goede. Bij het bakken van een kruidenbrood kan het lekker zijn olie met een smaakje te gebruiken, zoals bijvoorbeeld walnoten-, knoflook- of basilicumolie.



### **Temperatuur**

Het is het beste als de ingrediënten op kamertemperatuur zijn als ze in de bakvorm worden gedaan. Gebruik nooit te warme vloeistof. Dit kan de werking van de gist teniet doen.

### **Hulpmiddelen en tips**

#### **Afkoelen op rooster**

Laat het brood na het bakken afkoelen op een rooster. Zo kan de warmte aan alle kanten ontsnappen.

#### **Snijden na afkoeling**

Zelfgebakken brood laat zich pas na afkoeling goed snijden. Is het brood nog warm, dan lukt snijden alleen goed met een elektrisch mes, bijvoorbeeld de Princess 2952 Silver Electric Knife.

#### **Brood bewaren**

Zelfgebakken brood kan het beste - na volledige afkoeling - in een theedoek worden gewikkeld. Zo blijft de korst knapperig. Speciale papieren broodzakken zijn ook geschikt. In plastic zakken wordt de broodkorst zacht, evenals in de koelkast.

#### **Brood invriezen**

Zelfgebakken brood kan goed worden ingevroren, vanzelfsprekend na volledige afkoeling. Het is handig om dit in dagelijkse porties te doen. Ontdooien op kamertemperatuur is het beste, want in de magnetron droogt brood snel uit. Hoewel invriezen dus mogelijk is, gaat het brood altijd in kwaliteit achteruit.

#### **Donkerder brood**

Om een brood donkerder te kleuren, kan 1 eetlepel cacao poeder aan het meel worden toegevoegd. Dit is nauwelijks van invloed op de smaak.

#### **Krokantere korst**

Om een krokantere korst te krijgen, kunt u het brood na het bakken nog tien of vijftien

minuten tijdens de warmhoudfase in de machine laten zitten.

#### **Als het brood de pan uit rijst**

Het rijsproces kunt u volgen door het kijkvenstertje. Normaalgesproken is het af te raden het deksel tijdens het rijzen te openen, want dan kan het brood inzakken. Maar mocht het deeg de pan uit rijzen en tegen het kijkvenster aanplakken (dit kan ook nog tijdens het bakken gebeuren), licht dan even het deksel op. Het deeg zal dan iets inzakken.

#### **Een compact, klein brood**

Te veel vloeistof geeft een klein, plat brood. Het deeg kan dan niet goed rijzen omdat het te nat is. Ook kan de gist te oud zijn geweest.

#### **Te droog brood**

Te weinig vloeistof geeft een te droog brood. Probeer het met (iets) meer water of melk. Is het brood na het bakken wel goed, maar droogt het daarna snel uit, voeg dan wat meer olie of boter toe.

#### **Inzakkend brood**

Rijst uw brood goed, maar zakt het tijdens het bakken in, bak dan eens met het kortste programma (Basic). In het algemeen kun je stellen dat bij de langere programma's de kans groter is dat broden tijdens het bakken inzakken.

#### **Tot slot**

Na al deze informatie heeft u in theorie alles in handen om uw eigen lievelingsrecept te ontwikkelen. Nu nog de praktijk. En dat kan best een beetje tegenvallen, want broodbakken is en blijft een ambacht dat u niet zo maar van de ene dag op de ander in de vingers zult hebben. De zoektocht naar het 'perfecte' brood, gaat vaak met vallen en opstaan gepaard. Wees niet teleurgesteld als het niet meteen lukt. Vraag andere thuisbakkers naar hun ervaringen. Verdiep u in de materie, lees erover, kijk eens op

internet. En ga vooral door met experimenteren, want de mogelijkheden zijn eindeloos. En zelfgebakken brood is toch het lekkerst.



## General information

It is possible to bake bread quickly and easily using the Princess Silver Fresh Breadmaker (art. no. 151942) or the Royal Fresh Breadmaker (art. no. 151943). This fully-automatic breadmaker mixes and kneads the dough, bakes the bread and switches on the keep-warm function to keep the bread crisp and fresh. You can now always have fresh bread made to your own taste.

You will notice that baking bread with this breadmaker is not only cheap and easy, but also fun. You can use our recipes to bake your first bread, but you will gradually experience the pleasure of experimenting with different types of flour and other ingredients.

The appliance comes supplied with a baking tin with a non-stick coating, a measuring jug and a measuring spoon.

The Breadmaker has three programs for different types of bread: Basic, French and Whole Wheat. You can set the timer to the time that you wish the bread to be ready. For example, you can have delicious, fresh bread for breakfast!



## Operation and controls

See Figure 1.

The appliance has the following features:

- 1 Lid
- 2 Viewing window
- 3 Heating element
- 4 Kneader
- 5 Baking tin
- 6 Power cord and plug

- 7 Display
- 8 Operating buttons
- 9 Measuring spoon (with measures for a teaspoon and a tablespoon on the ends)
- 10 Measuring jug

See Figure 2.

The operating panel contains a display and a number of buttons:

- 1 Display
- 2 TIMER+
- 3 TIMER-
- 4 START/STOP
- 5 BASIC
- 6 FRENCH
- 7 WHOLE WHEAT

### Before using for the first time

- 1 Remove the packaging.
- 2 Carefully wash the baking tin and the kneader in warm water and a small amount of washing-up liquid. Rinse them and dry them thoroughly.

### Setting the program

You can choose from three different programs to bake bread: Basic, French and Whole Wheat. The programs all consist of the following phases:

- Kneading
- Rising
- Baking
- Keeping warm (always lasts for 60 minutes)

The duration of the various phases depends on the chosen program.

After some time, you will notice that one of the programs becomes your favourite to use and that you adapt your recipes to it. Practice has shown that the chance of the bread sinking is the smallest for a short program (Basic).

### Basic

For baking white and mixed-meal bread. This is the most commonly used program.

Total duration: 130 minutes.

### French

This program is also suitable for baking white and mixed-meal bread. The baking and rising time for this program is slightly longer than for the Basic program.

Total duration: 150 minutes.

### Whole Wheat

For baking wholemeal bread and bread made from heavier types of flour.

Total duration: 180 minutes.

The most suitable program depends on a number of different factors. It may, therefore, well be possible that you bake your best wholemeal bread using the Basic program.

### Use



- **Always use the appliance with the lid closed.**
- **Use oven gloves if you need to touch the appliance during or after use. The appliance and the baking tin will become hot.**
- **Do not use the appliance without the baking tin.**

- 1 Place the baking tin in the machine and make sure it remains in place.
- 2 Attach the kneader to the pin in the baking tin.
- 3 Add the ingredients to the baking tin in the order given below:
  - Flour
  - Oil/butter in one corner
  - Sugar and salt in another corner
  - Yeast on top in a small hole in the flour
  - Pour water/milk around the edges
- 4 Close the lid and insert the plug into the plug socket
- 5 Select the desired program (Basic, French or Whole Wheat). The display will indicate the chosen program

number and the time remaining until the bread is ready.

- 6 Press the START/STOP button to start the chosen program. A triangle will be shown on the display to indicate that the baking program has started.
- 7 Five beeps will be heard once the baking program has finished. The keep-warm phase will then start automatically. The bread will be kept warm for 60 minutes. Twelve beeps will be heard once the keep-warm phase has finished.
- 8 The keep-warm phase can be stopped. To do so, press the START/STOP button for two seconds. One beep will be heard and the display will show the chosen program and the required time again.
- 9 Open the lid and lift the baking tin out of the machine. Always wear oven gloves when doing so. Tip the baking tin upside down and shake it carefully until the bread comes out.  
If the kneader has been left in the bread, insert a non-metallic object in the hole of the kneader and carefully lever the kneader out of the bread. This is easiest to do if the bread is still warm.
- 10 Leave the bread to cool down on a grille.
- 11 Remove the plug from the plug socket.
- 12 Allow the appliance to cool down sufficiently before using it again.

### Timer

The timer can be set to the time when the selected program must be completed.

### Example

- 1 Add all the ingredients to the baking tin. The yeast must not come into contact with the liquid, salt or butter, since this would immediately start the rising process.
- 2 Select the required program.
- 3 Imagine that it is 10.00 p.m and you wish the freshly-baked bread to be ready at 7:30 a.m. the next morning.

The time difference is then 9 hours and 30 minutes.

Use the TIMER buttons to set the delay to 09.30. Use the TIMER+ button to increase the time by 10 minute intervals and the TIMER– button to decrease the time by 10 minute intervals.

The set time includes the time required for the chosen baking program. In this example, the breadmaker will finish baking the bread in 9 hours and 30 minutes.

- 4 Press the START/STOP button to start the timer. The flashing dot between the hours and the minutes indicates that the timer is counting down. The display shows the time remaining until the end of the program.



## Maintenance and cleaning



**Do not immerse the appliance in water, or in other liquids. If this was to happen, do not use the appliance again and dispose of the appliance for safety reasons.**

**Never use corrosive or scouring cleaning agents.**

Always clean the appliance and the accessories after each use. This will prevent food residues from baking onto the appliance.

- Remove the plug from the wall socket, and allow the appliance to cool down completely.
- If the kneader remains in the baking tin after baking, then fill the baking tin with warm water, allow it to soak for five minutes and then remove the kneader.
- Clean the baking tin and the kneader with a damp cloth and a small amount of washing-up liquid. Dry them thoroughly.

- Clean the interior and exterior of the housing with a damp cloth.



## Safety

### General information

- **Please read these instructions carefully and retain them for reference.**
- **Use this appliance only in accordance with the instructions.**
- **This appliance is intended solely for domestic use.**
- **Keep the appliance out of the reach of children, and of persons who may not be able to operate it safely.**
- **Have the appliance repaired only by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself.**

### Electricity and heat

- **Before use, verify that the mains voltage is the same as that indicated on the type plate on the appliance.**
- **Plug the appliance into an earthed wall socket.**
- **Always remove the plug from the socket when the appliance is not in use.**
- **Always remove the plug from the wall socket by pulling on the plug, not the power cord.**
- **Do not use the equipment if it is damaged, or if the lead is damaged. Send it to our Service Department in order to avoid a hazard. With this type of appliance, a damaged cord should only be replaced by our Service Department using special tools.**
- **Make sure that the appliance and the power cord do not come in contact with sources of heat, such as a hot hob or naked flame.**



## Some bread recipes

The measuring jug and the measuring spoon (with the teaspoon and tablespoon measures on the ends), which comes with the breadmaker, have been used for the quantities.

### White bread

Wheat flour or wheatmeal	450 g
Sachet-type yeast	2 teaspoons
Oil	3 tablespoons
Milk	2 to 3 tablespoons
Salt	1 heaped teaspoon
Sugar	1½ tablespoons
Water	250 ml

### Wholemeal bread

Wholemeal flour	450 g
Sachet-type yeast	2 teaspoons
Oil	3 tablespoons
Milk	2 tablespoons
Salt	1 heaped teaspoon
Sugar	1½ tablespoons
Water	260 ml

### Mixed bread

Wheatmeal	400 g
Cornmeal (or another type of flour)	50 g
Sachet-type yeast	2 teaspoons
Oil	3 tablespoons
Milk	2 tablespoons
Yoghurt	1 tablespoon
Salt	1 heaped teaspoon
Sugar	1½ tablespoons
Water	250 ml

### Ingredients

You can, of course, bake bread using one of the recipes given above, but once you get into it, it is fun to experiment using different ingredients. To do so, it is useful to know more about the various bread-baking ingredients. Some useful information you will need when baking bread is given below.

#### Flour

The main ingredient of bread is flour. There are many different kinds of flour and mixes of flour. The type of grain you use makes a

big difference to the bread. For example, wheat flour contains so much gluten that it rises better than heavier flour and you, therefore, need less yeast. Gluten is a protein compound which is found in grain, such as wheat, oats, rye and barley. As the bread rises, gluten forms a network that keeps in the carbon dioxide bubbles and this causes the bread to rise.

#### *Patent flour or household flour*

Most white flour is called patent flour or household flour. It contains almost no bran or seeds, but does contain a lot of gluten. This flour is usually used to bind soups and sauces, but is also good for baking (white) bread.

#### *Wheat flour and wheatmeal*

Wheat flour is white wheatmeal. Wheatmeal is somewhat greyer in colour and contains a small amount of bran and seeds. Wheat flour and wheatmeal also contain a lot of gluten.

#### *Wholewheat flour and wholewheat meal*

Wholewheat flour is ground from whole, untreated grains of wheat. It contains all the bran and seeds from the wheat. Wholewheat flour has, just like wheat flour, a lot of gluten, but is heavier because of the bran and seeds. As a result, the bread will be more compact if it is made only using wholewheat meal. Therefore, most home bakers add some wheat flour.

Besides these types of flour and meal, there are also many other types to keep you busy to your heart's content, such as: oatmeal, barley meal, buckwheat flour, maize meal and rye flour.

#### *Meal mixes*

Most types of meal can be mixed together. The combination of buckwheat flour/oatmeal/wheat flour is a good example. You could also try barley meal/wheat flour. Various mixes can also be bought in shops, such as cornmeal, six-grain meal, nine-grain meal or ten-grain meal. These mixes sometimes contain flour and/or a bread improver.

### *All-in-one mixes*

You can also buy mixes which contain all the ingredients, except water. These all-in-one mixes are easy and quick to use, but are also more expensive.

### **Yeast**

Yeast is required in order for the bread to rise. You can buy fresh yeast (blocks) or dried yeast (granules). The taste of fresh yeast is slightly more pronounced than that of dry yeast. There are various brands of dry yeast and the effect they have varies somewhat. The yeast that suits you the best is a question of personal preference. As a rule of thumb, you can say that you need about half the weight of dry yeast (also called instant yeast) compared to fresh yeast. The effect of the yeast can be affected if the yeast comes into contact with salt or fat. Salt dries out the yeast and fat encloses the yeast cells, so that the dough can no longer rise. It is, therefore, important to ensure that the yeast, salt and butter are not placed too close to each other in the breadmaker.

### **Salt**

Salt adds to the taste of the bread, but is also important for the crust and for the bread rising (although salt can also stop the bread from rising if it comes into direct contact with the yeast). Salt strengthens the gluten construction which gives the bread shape. Salt also ensures that the bread does not rise out of the baking tin and then sinks before it is well baked. It is possible to bake low-sodium or salt-free bread, but it will require varying the ingredients.

### **Liquids**

The most common liquid used to bake bread is water, but you can also try using milk or buttermilk. This influences the taste, the rising and the bread structure. The fats in full-fat milk have a positive influence on the freshness and the lactose in the milk stimulates the fermentative power. Buttermilk produces a lighter bread that remains fresh for longer.

### **Sugar**

Sugar only makes a small contribution to the rising process, but it determines the taste of

the bread. Instead of sugar, you can also use honey, treacle or syrup. Do not use any large granular sugar (hard sugar) or sugar candy in the breadmaker. This may damage the non-stick coating. Do not use any artificial sweeteners, because they are generally not good at withstanding heat.

### **Fats**

Fat is, in fact, a bread improver. You do not necessarily need it, but the bread is much better if you do use it. Fat makes the dough more pliable and ensures that it can rise more easily. Fat also encloses the gluten network, so that the carbon dioxide is kept in. This makes the bread airier and it remains fresh for longer. Various types of fat are suitable. Oil (sunflower oil or olive oil), butter and margarine give an excellent result. Oil makes the crust softer. Margarine produces a crispier crust and also improves the rising process. When baking herb bread, it may be tasty to use a seasoned oil, such as walnut oil, garlic oil or basil oil.

### **Temperature**

It is best if the ingredients are at room temperature when they are placed in the baking tin. Never use liquid that is too warm, because this can have a negative effect on the yeast.

### **Aids and tips**

It states that the dry ingredients should be added to the bread pan first, which is generally not the case with bread makers. We have tried this method with the 1942 model and the result is an unsightly deposit of un-mixed flour around the top of the pan.

The unit performs far better if the water is added first followed by the other ingredients.

### **Cool the bread on a grille**

After baking, leave the bread to cool down on a grille. The heat can then escape from all sides.

### **Cutting the bread after it has cooled down**

Home-made bread is best cut after it has cooled down. If the bread is still warm, then it is best to cut it using an electric knife, such as the Princess 2952 Silver Electric Knife.

### **Storing bread**

After cooling, it is best to wrap home-made bread in a tea towel. This will keep the crust nice and crisp. Special paper bread bags are also suitable. The bread will become soft if it is kept in a plastic bag or in the refrigerator.

### **Freezing bread**

Home-made bread can be frozen after it has cooled down. It is useful to freeze it in daily portions.

It is best to defrost the bread at room temperature, because a microwave dries the bread out too quickly.

Although the bread can be frozen, it always has a negative effect on the quality.

### **Darker bread**

One tablespoon of cacao powder can be added to the flour to give bread a darker colour. This has almost no influence on the flavour.

### **Crispier crust**

To achieve a crispier crust, you can leave the bread in the machine for ten to fifteen minutes during the keep-warm phase.

### **If the bread rises out of the baking tin**

You can watch the rising process through the viewing window. Normally, it is not a good idea to open the lid during the rising process, because this can cause the bread to sink, but if the dough rises out of the baking tin and sticks against the viewing window (this can also happen during baking), then open the lid briefly. The dough will then sink slightly.

### **Small, compact bread**

Too much liquid produces a small, flat bread. The dough is not able to rise properly, because it is too wet. The yeast may also have been too old.

### **Dry bread**

Too little liquid produces bread which is too dry. Try using (slightly) more water or milk. If the bread is good after baking, but then dries out quickly, add more oil or butter.

### **Sunken bread**

If your bread rises fine, but sinks during baking, try baking it using the shortest program (Basic). In general, longer programs increase the chance of the bread sinking during baking.

### **Finally**

After reading all of this information, you should, in theory, be able to come up with your own favourite recipes. All that is left is the practice. It may not be so easy, though, because baking bread is a skill that you cannot learn in just one day. The search for the perfect bread can have a lot of setbacks. Do not be disappointed if you have trouble at first. Ask other home bakers about their experiences, take time to read about the subject, look things up on the Internet and, most importantly, keep experimenting, because the possibilities are endless. After all, home-made bread is the tastiest.



*Meal mixes*

Most types of meal can be mixed together. The combination of buckwheat flour/oatmeal/wheat flour is a good example. You could also try barley meal/wheat flour. Various mixes can also be bought in shops, such as cornmeal, six-grain meal, nine-grain meal or ten-grain meal. These mixes sometimes contain flour and/or a bread improver.

*All-in-one mixes*

You can also buy mixes which contain all the ingredients, except water. These all-in-one mixes are easy and quick to use, but are also more expensive.

**Yeast**

Yeast is required in order for the bread to rise. You can buy fresh yeast (blocks) or dried yeast (granules). The taste of fresh yeast is slightly more pronounced than that of dry yeast. There are various brands of dry yeast and the effect they have varies somewhat. The yeast that suits you the best is a question of personal preference. As a rule of thumb, you can say that you need about half the weight of dry yeast (also called instant yeast) compared to fresh yeast. The effect of the yeast can be affected if the yeast comes into contact with salt or fat. Salt dries out the yeast and fat encloses the yeast cells, so that the dough can no longer rise. It is, therefore, important to ensure that the yeast, salt and butter are not placed too close to each other in the breadmaker.

**Salt**

Salt adds to the taste of the bread, but is also important for the crust and for the bread rising (although salt can also stop the bread from rising if it comes into direct contact with the yeast). Salt strengthens the gluten construction which gives the bread shape. Salt also ensures that the bread does not rise out of the baking tin and then sinks before it is well baked.

It is possible to bake low-sodium or salt-free bread, but it will require varying the ingredients.

**Liquids**

The most common liquid used to bake bread is water, but you can also try using milk or buttermilk. This influences the taste, the rising and the bread structure. The fats in full-fat milk have a positive influence on the freshness and the lactose in the milk stimulates the fermentative power. Buttermilk produces a lighter bread that remains fresh for longer.

**Sugar**

Sugar only makes a small contribution to the rising process, but it determines the taste of the bread. Instead of sugar, you can also use honey, treacle or syrup. Do not use any large granular sugar (hard sugar) or sugar candy in the breadmaker. This may damage the non-stick coating. Do not use any artificial sweeteners, because they are generally not good at withstanding heat.

**Fats**

Fat is, in fact, a bread improver. You do not necessarily need it, but the bread is much better if you do use it. Fat makes the dough more pliable and ensures that it can rise more easily. Fat also encloses the gluten network, so that the carbon dioxide is kept in. This makes the bread airier and it remains fresh for longer.

Various types of fat are suitable. Oil (sunflower oil or olive oil), butter and margarine give an excellent result. Oil makes the crust softer. Margarine produces a crispier crust and also improves the rising process. When baking herb bread, it may be tasty to use a seasoned oil, such as walnut oil, garlic oil or basil oil.

**Temperature**

It is best if the ingredients are at room temperature when they are placed in the

baking tin. Never use liquid that is too warm, because this can have a negative effect on the yeast.

## **Aids and tips**

### **Cool the bread on a grille**

After baking, leave the bread to cool down on a grille. The heat can then escape from all sides.

### **Cutting the bread after it has cooled down**

Home-made bread is best cut after it has cooled down. If the bread is still warm, then it is best to cut it using an electric knife, such as the Princess 2952 Silver Electric Knife.

### **Storing bread**

After cooling, it is best to wrap home-made bread in a tea towel. This will keep the crust nice and crisp. Special paper bread bags are also suitable. The bread will become soft if it is kept in a plastic bag or in the refrigerator.

### **Freezing bread**

Home-made bread can be frozen after it has cooled down. It is useful to freeze it in daily portions.

It is best to defrost the bread at room temperature, because a microwave dries the bread out too quickly.

Although the bread can be frozen, it always has a negative effect on the quality.

### **Darker bread**

One tablespoon of cacao powder can be added to the flour to give bread a darker colour. This has almost no influence on the flavour.

### **Crispier crust**

To achieve a crispier crust, you can leave the bread in the machine for ten to fifteen minutes during the keep-warm phase.

### **If the bread rises out of the baking tin**

You can watch the rising process through the viewing window. Normally, it is not a good idea to open the lid during the rising process, because this can cause the bread to sink, but if the dough rises out of the baking tin and sticks against the viewing window (this can also happen during baking), then open the lid briefly. The dough will then sink slightly.

### **Small, compact bread**

Too much liquid produces a small, flat bread. The dough is not able to rise properly, because it is too wet. The yeast may also have been too old.

### **Dry bread**

Too little liquid produces bread which is too dry. Try using (slightly) more water or milk. If the bread is good after baking, but then dries out quickly, add more oil or butter.

### **Sunken bread**

If your bread rises fine, but sinks during baking, try baking it using the shortest program (Basic). In general, longer programs increase the chance of the bread sinking during baking.

## **Finally**

After reading all of this information, you should, in theory, be able to come up with your own favourite recipes. All that is left is the practice. It may not be so easy, though, because baking bread is a skill that you cannot learn in just one day. The search for the perfect bread can have a lot of setbacks. Do not be disappointed if you have trouble at first. Ask other home bakers about their experiences, take time to read about the subject, look things up on the Internet and, most importantly, keep experimenting, because the possibilities are endless. After all, home-made bread is the tastiest.



## Généralités

Cuire du bon pain, vite et facilement ! La machine à pain Princess Silver Fresh Breadmaker (art. nr. 151942) ou Royal Fresh Breadmaker (art. nr. 151943) s'en charge. Votre machine à pain entièrement automatique mélange et pétrit la pâte, fait cuire le pain et le tient au chaud pour le garder frais et croustillant. Ainsi, vous avez toujours du pain frais à votre propre goût. Vous vous apercevrez bien vite qu'avec cette machine à pain, faire votre propre pain est non seulement simple et économique, mais aussi un plaisir. Vous confectionnez vos premiers pains selon nos recettes, mais, à l'usage, vous découvrirez le plaisir de d'essayer des farines différentes et toutes sortes d'autres ingrédients.

L'appareil est livré avec son moule avec revêtement antiadhésif, un godet de mesure et une cuillère de dosage.

Le Breadmaker est équipé de trois programmes pour différentes sortes de pain : Basic (de base), French (à la française) et Whole Wheat (complet). La minuterie vous permet de choisir exactement le moment auquel votre pain frais sera prêt. Quel délice, le matin au réveil!



## Fonctionnement et utilisation

Voir la figure 1.

Les composants de l'appareil sont :

- 1 couvercle
- 2 regard vitré
- 3 élément chauffant

- 4 crochet à pétrir
- 5 moule de cuisson
- 6 cordon et fiche
- 7 affichage
- 8 boutons de commande
- 9 cuillère de dosage (les bouts mesurent une cuillerée à café ou à soupe).
- 10 godet de dosage

Voir la figure 2.

Le panneau de commande comprend l'affichage et les boutons :

- 1 affichage
- 2 TIMER + (minuterie +)
- 3 TIMER - (minuterie -)
- 4 START/STOP (marche/arrêt)
- 5 BASIC (de base)
- 6 FRENCH (à la française)
- 7 WHOLE WHEAT (complet)

### Avant la première utilisation

- 1 Enlevez l'emballage.
- 2 Nettoyez soigneusement le moule et le crochet à pétrir, à l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent pour la vaisselle, rincez et séchez bien.

### Programmation

Vous avez le choix de trois programmes pour faire cuire votre pain : Basic (de base), French (à la française) et Whole Wheat (complet). Les programmes se composent toujours des phases suivantes :

- pétrissage
- levage
- cuisson
- tenue au chaud (toujours environ 60 minutes)

La durée des différentes phases dépend du programme choisi.

À l'usage, vous développerez vos préférences pour un programme ou l'autre, et vous adapterez vos propres recettes. Dans la pratique, il apparaît que le risque que le pain s'effondre est le plus petit pour un programme court (Basic).

### Basic :

Pour la cuisson de pain blanc ou mélangé.  
C'est le programme le plus utilisé.  
Durée totale : 130 minutes.

### French :

Également approprié à la cuisson du pain blanc ou mélangé. Les durées de cuisson et de levage sont un peu plus longues pour sous Basic.  
Durée totale : 150 minutes.

### Whole Wheat :

Pour la cuisson de pain complet ou de pains faits de farines plus lourdes.  
Durée totale : 180 minutes.

De nombreux facteurs déterminent quel est le programme le plus approprié à votre pain. Il est tout à fait possible que votre pain paysan le plus réussi soit cuit avec le programme Basic.

## Utilisation



- **Le couvercle doit toujours être fermé pendant que l'appareil est en marche.**
- **Lorsque vous touchez l'appareil pendant ou juste après l'utilisation, protégez-vous avec un torchon ou une manique. L'appareil et le moule s'échauffent très fortement.**
- **Ne mettez jamais l'appareil en marche sans le moule.**

- 1 Placez le moule dans l'appareil et vérifiez qu'il est bien fixé.
- 2 Fixez le crochet à pétrir sur la fiche au centre du moule.
- 3 Mettez les ingrédients dans le moule, dans l'ordre suivant :
  - farine (fleur)
  - huile / beurre dans un angle ;
  - sucre et sel dans un autre angle ;
  - la levure dans une petite fontaine au centre de la farine ;
  - eau / lait réparti le long du bord.
- 4 Fermez le couvercle et branchez la fiche.
- 5 Sélectionnez le programme voulu : (Basic, French ou Whole Wheat). L'affichage indique le numéro du programme choisi et la durée restante jusqu'à ce que le pain soit prêt.
- 6 Appuyez sur START/STOP pour démarrer le programme choisi. L'affichage montre d'abord un triangle, indiquant que le programme de cuisson a démarré.
- 7 Une fois que le programme est terminé, un signal sonore retentit cinq fois. Ensuite, automatiquement, le pain est tenu au chaud. Le pain est tenu au chaud pendant 60 minutes encore. Une fois que la phase de tenue au chaud est terminée, un signal sonore retentit douze fois.
- 8 Il est possible d'interrompre la phase de tenue au chaud. Pour cela, vous appuyez sur START/STOP et vous maintenez le bouton pendant deux secondes. Le signal sonore retentit une fois et l'affichage indique de nouveau le programme choisi et la durée nécessaire.
- 9 Ouvrez le couvercle et sortez le moule de cuisson de l'appareil. Protégez-vous toujours les mains de maniques ou d'un torchon. Retournez le moule et secouez-le doucement jusqu'à ce que le pain se démoule.  
Si le crochet à pétrir est resté dans le pain, enfiler une tige non métallique dans le trou du crochet et retirez-le avec précaution. Ceci est plus facile pendant que le pain est encore chaud.
- 10 Laissez le pain de refroidir sur une grille.
- 11 Débranchez la fiche.
- 12 Avant de ranger l'appareil, laissez-le refroidir suffisamment.

## Timer (minuterie)

Vous programmez ici le moment où l'appareil doit avoir achevé le programme sélectionné.

### Exemple

- 1 Mettez tous les ingrédients dans le moule. La levure ne doit pas entrer en contact avec du liquide, du sel ou du beurre, sinon le pain ne lèvera pas comme il faut.
- 2 Sélectionnez le programme désiré.
- 3 Supposons qu'il est 10:00 du soir, et que vous voulez avoir votre pain frais le lendemain matin à 7:30. La durée qui va s'écouler d'ici là est de 9 heures et 30 minutes.  
Vous réglez donc la minuterie sur 9:30, au moyen de la touche TIMER.  
Appuyez sur le bouton TIMER+ pour augmenter la durée de 10 minutes, et sur le bouton TIMER- pour la diminuer de 10 minutes.  
La durée que vous programmez comprend la durée du programme de cuisson sélectionné. Dans l'exemple, la machine à pain aura achevé de cuire le pain à la fin de 9 heures et 30 minutes programmées.
- 4 Appuyez sur START/STOP pour démarrer la minuterie. Le point qui clignote entre le chiffre des heures et celui des minutes indique que la minuterie compte à rebours. L'affichage indique la durée qui reste jusqu'à ce que le programme s'achève.



## Entretien et nettoyage



- **N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide. Le cas échéant, cessez d'utiliser l'appareil et mettez-le au rebut.**
- **N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants.**

Nettoyez l'appareil et les accessoires chaque fois que vous les avez utilisés. Vous évitez ainsi que d'éventuels restes ne collent à l'intérieur de l'appareil.

- Débranchez la fiche et laissez refroidir complètement l'appareil.
- Si le crochet à pétrir reste dans le moule après la cuisson, remplissez le moule d'eau tiède, laissez tremper cinq minutes puis retirez le crochet.
- Nettoyez le moule et le crochet à pétrir avec un chiffon humide et un peu de détergent. Ensuite, séchez bien à fond.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.



## Sécurité

### Généralités

- Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le précieusement.
- Utilisez cet appareil uniquement suivant les instructions décrites dans le mode d'emploi.
- L'appareil est destiné uniquement à l'utilisation domestique.
- Tenez l'appareil hors de la portée des enfants ou des personnes incapables de l'utiliser correctement.
- Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.

### Électricité et chaleur

- Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension du réseau indiquée sur la plaquette type de l'appareil.
- Utilisez une prise raccordée à la terre.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même; ne tirez pas sur le cordon.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou l'appareil lui-même est endommagé. Pour éviter une électrocution, le renvoyer à notre service de réparation. La réparation du cordon sur ce type d'appareils nécessite des outils spéciaux et ne peut donc être effectuée que par notre service de réparation.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon n'entre en contact avec une

source de chaleur telle qu'une plaque électrique chaude ou une flamme.

- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec de l'eau.
- Faites attention lorsque vous touchez les composants et l'appareil proprement dit. Laissez d'abord l'appareil refroidir. L'appareil et ses composants peuvent s'échauffer fortement pendant l'utilisation. L'extérieur de l'appareil se réchauffe également, car le matériau conduit bien la chaleur.
- L'appareil doit pouvoir évacuer sa chaleur, sinon il y risque d'incendie. Laissez donc suffisamment d'espace autour de l'appareil et évitez tout contact avec des matériaux inflammables. L'appareil ne doit jamais être recouvert.
- Les prises d'air doivent toujours être dégagées.

### Pendant l'utilisation

- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- Installez l'appareil sur une surface plane et stable, à un endroit où il ne risque pas de tomber.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord du plan de travail ou de la table.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher l'appareil, le cordon ou la fiche.
- N'utilisez jamais l'appareil dans une pièce humide.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche en cas de problème durant l'utilisation, pour le nettoyage, le montage ou le démontage d'un accessoire, et dès que vous avez fini de l'utiliser.

- **Ne mettez jamais dans la machine une quantité totale d'ingrédients dépassant le maximum indiqué, pour que la pâte ne déborde pas du moule.**
- **Le couvercle doit toujours être fermé pendant que l'appareil est en marche.**
- **Lorsque vous touchez l'appareil pendant ou juste après l'utilisation, protégez-vous avec un torchon ou une manique. L'appareil et le moule s'échauffent très fortement.**
- **N'utilisez jamais dans le moule des ustensiles métalliques tels que spatules, couteaux, fourchettes, pour éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif.**
- **Gardez l'appareil hors de portée des enfants. L'appareil et ses composants peuvent s'échauffer fortement pendant l'utilisation.**
- **Si l'appareil est tombé à l'eau, ne le rattrapez pas. Débranchez immédiatement la fiche. Cessez d'utiliser l'appareil.**
- **Nettoyez soigneusement l'appareil après l'utilisation (voir 'Nettoyage et entretien').**

centre de collecte agréé. Pour plus d'informations sur les possibilités de retraitement, contactez les autorités communales.



## Environnement

Jetez le matériel d'emballage, tel que le plastique et les boîtes, dans les conteneurs prévus à cet effet.

Si vous désirez vous débarrasser de l'appareil alors qu'il fonctionne encore bien, ou est facilement réparable, ne le mettez pas au rebut mais recyclez-le.



Lorsque l'appareil ne peut plus servir, il doit être retraité, de façon à pouvoir être recyclé au moins partiellement. Ne le mettez pas aux ordures ménagères, mais portez-le chez le vendeur ou dans un



## Quelques recettes de pain

Les quantités sont mesurées à la cuillère de dosage incluse avec l'appareil (dont les bouts mesurent une cuillerée à café ou à soupe).

### Pain blanc :

Farine ou fleur de froment	450 g
Levure (sèche)	4 cuillerées à café
Huile	3 cuillerées à soupe
Lait	2 à 3 cuillerées à soupe
Sel	1 cuillerée à café bombée
Sucre	1½ cuillerée à soupe
Eau	250 ml

### Pain complet :

Farine complète	450 g
Levure (sèche)	4 cuillerées à café
Huile	3 cuillerées à soupe
Lait	2 cuillerées à soupe
Sel	1 cuillerée à café bombée
Sucre	1½ cuillerée à soupe
Eau	260 ml

### Pain mélangé :

Farine de froment	400 g
Farine Waldkorn (ou autre farine spéciale)	50 g
Levure	4 cuillerées à café
Huile	3 cuillerées à soupe
Lait	2 cuillerées à soupe
Yaourt	1 cuillerée à soupe
Sel	1 cuillerée à café bombée
Sucre	1½ cuillerée à soupe
Eau	250 ml

## Ingrédients

Bien entendu, vous pouvez immédiatement faire cuire votre premier pain selon l'une de nos recettes. Mais, à l'usage, vous découvrirez le plaisir de d'essayer toutes sortes d'ingrédients. Pour cela, il est utile d'en savoir plus sur les

différents ingrédients utilisés en boulangerie. Ci-dessous, vous trouverez des informations utiles.

### Farine

La farine est le composant principal du pain. Il existe un grand nombre de sortes de farines différentes, ainsi que de mélanges. L'espèce de céréale que vous choisissez pour votre pain a une grande influence. La farine de froment (le froment est l'autre nom du blé) est la plus riche en gluten, elle lève mieux que les farines plus 'lourdes' et demande moins de levure. Le gluten est le nom donné aux complexes de protéines qui peuvent se former dans certaines céréales, telles que le froment (ou blé), le seigle, et dans une moindre mesure l'orge et l'avoine. Dans le pain qui lève, le gluten forme une sorte de treillis qui retient les bulles de gaz carbonique. C'est ainsi que le pain prend du volume.

#### *Farine de ménage ou farine fleur*

La farine de ménage ou farine fleur est la farine la plus blanche. Elle ne contient pratiquement pas de son ni de germes de blé, et elle est très riche en gluten. C'est la farine qui s'utilise pour lier soupes et sauces, mais elle peut servir aussi pour faire du pain (blanc).

#### *Farine et fleur de froment*

La fleur de froment est une farine de froment blanche, tamisée. La farine de froment est moins blanche et contient une petite quantité de son et de germe de blé. La farine et la fleur de froment aussi sont riches en gluten.

#### *Farine complète (de froment)*

La farine complète est le produit de la mouture du grain de blé tout entier. Tout le son et le germe de blé sont présents. La farine de froment complète est riche en gluten, comme la farine fleur, mais elle est plus 'lourde', à cause de la proportion de son et de germe de blé. Le pain sera donc plus compact si vous utilisez uniquement



de la farine complète. Pour cette raison, la plupart des boulangers amateurs ajoutent une part de farine blanche.

En plus des sortes nommées ci-dessus, il en existe de nombreuses autres, avec lesquelles vous pouvez faire vos propres essais : farines d'avoine, d'orge, de sarrasin (appelé aussi blé noir), de maïs, de seigle.

#### *Mélanges de farines*

La plupart des farines se prêtent bien aux mélanges. On combinera par exemple la farine de sarrasin, d'avoine et de froment. Ou bien la farine d'orge et de froment. On trouve aussi toutes sortes de mélanges dans le commerce, comme le mélange Waldkorn, les mélanges à six, neuf ou dix céréales. De tels mélanges contiennent parfois déjà la fleur de froment et/ou un améliorant de panification.

#### *Mélanges prêts à l'emploi*

Il existe également dans le commerce des mélanges qui contiennent déjà tous les ingrédients, à part l'eau. De tels mélanges prêts à l'emploi sont commodes, mais plus chers.

### **Levure**

La levure est nécessaire pour faire lever le pain. La levure se trouve sous forme fraîche (en cubes) mais aussi séchée (grains). Le goût de la levure fraîche est plus prononcé que celui de la levure séchée. Il existe plusieurs marques de levure séchée, leur effet peut être légèrement différent. C'est votre préférence personnelle qui détermine quelle est la levure qui vous convient le mieux. En règle générale, on compte que quand on utilise de la levure séchée, faut utiliser la moitié de la quantité de levure fraîche. L'action de la levure est diminuée si la levure entre en contact avec du sel ou des corps gras. Le contact direct sel détruit la levure, tandis que les corps gras l'enferment et l'empêchent de se multiplier,

c'est à dire que la pâte ne lève pas. C'est pour cela qu'il est important que la levure d'une part, le sel et le beurre d'autre part, ne se trouvent pas trop près l'un de l'autre dans la machine à pain.

### **Sel**

Le sel donne bien sûr du goût, mais il est aussi important pour une croûte croustillante et pour la levée (alors qu'il peut empêcher cette même levée, s'il entre en contact direct avec la levure). Le sel rend plus solide le treillis de gluten qui donne au pain sa forme. De plus, le sel fait en sorte que le pain ne lève pas trop et trop vite, débordant du moule, pour s'effondrer avant qu'il ne soit cuit. Il est tout à fait possible de faire du pain avec moins de sel, voire pas de sel du tout, mais il faut adapter les proportions.

### **Liquides**

Le liquide le plus utilisé en boulangerie est l'eau, mais vous pouvez également utiliser du lait ou du babeurre. L'influence se remarque tant dans le goût qu'à la levée et la structure du pain.

Le lait entier contient des corps gras qui gardent le pain plus tendre, et les sucres spécifiques du lait (lactose) l'aident à lever. Le babeurre donne un pain plus léger, qui reste tendre plus longtemps.

### **Sucre**

Le sucre joue un rôle dans la levée du pain, mais plus encore dans le goût. On peut remplacer le sucre blanc par du miel, de la mélasse ou du sirop de glucose. Dans la machine à pain, il ne faut pas utiliser de sucre en grains ou de sucre candi. Ceci peut endommager le revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'édulcorants artificiels pour le pain. En général, ils supportent mal les températures élevées.

### **Corps gras**

Les corps gras, appelés aussi lipides, jouent en fait le rôle d'un améliorant de

panification ; ils ne sont pas indispensables, mais le pain sera plus tendre si on en utilise. Les lipides rendent la pâte plus souple et l'aident à lever. De plus, les lipides ferment le treillis de gluten, retenant le gaz carbonique. Le pain est plus tendre et le reste plus longtemps. On peut utiliser différentes sortes de corps gras. L'huile (d'olive, de tournesol), le beurre et la margarine donnent de bons résultats. L'huile donne une croûte un peu plus tendre. La margarine donne une croûte plus croustillante et favorise la levée. Si vous faites du pain aux herbes, il peut être intéressant d'utiliser une huile au goût plus prononcé, comme l'huile de noix ou l'huile aromatisée à l'ail ou au basilic.

### **Température**

L'idéal est que tous les ingrédients soient à température ambiante quand vous les mettez dans le moule. N'utilisez jamais de liquides trop chauds. Ceci peut détruire l'action de la levure.

### **Ustensiles et conseils utiles**

#### **Pour refroidir sur une grille**

Laissez le pain de refroidir sur une grille après la cuisson. Ainsi, la chaleur peut s'échapper de tous les côtés.

#### **Pour trancher le pain refroidi**

Le pain fait maison ne se laisser bien trancher qu'une fois refroidi. Si le pain est encore chaud, il n'est possible de le trancher comme il faut qu'avec un couteau électrique de bonne qualité, par exemple le Princess 2952 Silver Electric Knife.

#### **Pour conserver le pain**

Le pain fait maison, une fois complètement refroidi, sera enveloppé d'un linge propre. Ainsi, la croûte restera croustillante. Les sacs à pain spéciaux en papier conviennent également. Dans un sac en plastique ou au réfrigérateur, la croûte se ramollit.

### **Pour congeler le pain**

Le pain fait maison se congèle bien, à condition bien entendu d'abord complètement refroidi d'abord. Il peut être utile de le congeler en portions quotidiennes.

Il est préférable de le laisser décongeler à température ambiante, car le pain se dessèche rapidement au four à micro-ondes.

La congélation est parfaitement possible, mais la qualité du pain ne sera plus la même.

### **Pour un pain de couleur plus foncée**

Pour obtenir un pain d'une teinte plus sombre, on peut ajouter 1 cuillerée à soupe de poudre de cacao à la farine. Ceci n'a pratiquement pas d'influence sur le goût.

### **Pour une croûte plus croustillante**

Si vous désirez une croûte plus croustillante, vous laissez le pain dans la machine, en phase 'tenir au chaud', pendant dix à quinze minutes après la fin de la cuisson.

### **Si le pain lève trop vite, trop haut**

Vous pouvez tenir à l'oeil la levée de la pâte par le regard vitré. Normalement, il ne faut pas ouvrir le couvercle pendant que le pain lève, car ceci peut le faire s'effondrer. Cependant, si la pâte lève trop et se colle contre le regard (ceci peut aussi se produire durant la cuisson), vous soulevez le couvercle un instant. La pâte se tassera.

### **Un pain petit et compact**

Un excès de liquide donne un pain petit et compact. La pâte trop mouillée lève mal. Une autre cause possible est une levure trop vieille.

### **Un pain trop sec**

Un manque de liquide donne un pain trop sec. Essayez d'augmenter (légèrement) la quantité de lait ou d'eau. Si votre pain est bon juste après la cuisson, mais se

dessèche trop vite, ajoutez un peu plus d'huile ou de beurre.

### **Un pain qui s'effondre**

Si votre pâte lève comme il faut, mais s'effondre durant la cuisson, essayez de la faire cuire avec le programme le plus court (Basic). En général, il apparaît que le risque que le pain s'effondre est le plus grand pour un programme long.

### **Pour finir**

Maintenant, en théorie, vous avez toutes les connaissances nécessaires pour développer votre propre pain préféré. Reste la pratique. Quelques déceptions sont à prévoir, puisque la boulangerie est un art autant qu'un métier, qui ne s'apprend pas du jour au lendemain. Votre quête du pain 'parfait' s'accompagnera de succès et d'échecs. Ne vous découragez pas si le résultat n'est pas tout de suite celui que vous escomptez. Échangez vos expériences avec d'autres amateurs. Vous pouvez approfondir vos connaissances, aller voir sur Internet. Et surtout, ne cessez jamais de faire des essais, car les possibilités sont infinies. Et le meilleur pain est bien celui que vous avez fait de vos mains.



## Allgemeines

Schnell und einfach ein leckeres Brot backen – das ist möglich mit dem Princess Silver Fresh Breadmaker (Art.nr. 151942) oder Royal Fresh Breadmaker (Art.nr. 151943). Diese vollautomatische Brotbackmaschine mischt und knetet den Teig, backt das Brot und schaltet anschließend die Warmhaltefunktion ein, damit das Brot knusprig frisch bleibt. So verfügen Sie immer über frisches Brot nach Ihrem eigenen Geschmack. Sie werden feststellen, dass das Brotbacken mit diesem Gerät nicht nur einfach und kostengünstig ist, sondern auch Spaß macht. Mit Hilfe unserer Rezepte können Sie Ihre ersten Brote backen, aber Sie werden auch langsam Spaß daran gewinnen, mit verschiedenen Mehlsorten und anderen Zutaten zu experimentieren.

Im Lieferumfang des Geräts sind eine Backform mit Antihafbeschichtung, ein Maßbecher und Messlöffel enthalten.

Der Breadmaker ist mit drei Programmen für verschiedene Brotsorten ausgerüstet: Basic, French und Whole Wheat. Sie können den Timer auf den Zeitpunkt einstellen, an dem Ihr frisch gebackenes Brot fertig sein soll. Köstlicher Brotduft morgens beim Aufstehen!



## Funktion und Bedienung

Siehe Abbildung 1.

Das Gerät besteht aus den folgenden Teilen:

- 1 Deckel

- 2 Sichtfenster
- 3 Heizelement
- 4 Knetarm
- 5 Backform
- 6 Netzkabel mit Stecker
- 7 Display
- 8 Bedientasten
- 9 Messlöffel (mit einem Teelöffel am einen Ende und einem Eszlöffel am anderen)
- 10 Maßbecher

Siehe Abbildung 2.

Das Bedienfeld enthält ein Display und die folgenden Tasten:

- 1 Display
- 2 TIMER+
- 3 TIMER-
- 4 START/STOP
- 5 BASIC
- 6 FRENCH
- 7 WHOLE WHEAT

### Vor der ersten Verwendung

- 1 Entfernen Sie die Verpackung.
- 2 Waschen Sie die Backform und den Knetarm gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel ab. Spülen Sie die Teile anschließend nach und trocknen Sie sie gut ab.

### Programm einstellen

Zum Backen von Brot können Sie aus drei Programmen wählen: Basic, French und Whole Wheat. Die Programme umfassen immer die folgenden Stufen:

- Kneten
- Aufgehen
- Backen
- Warmhaltestufe (dauert immer 60 Minuten)

Die Dauer der verschiedenen Stufen hängt vom gewählten Programm ab.

Nach einiger Zeit haben Sie wahrscheinlich ein Lieblingsprogramm, auf das Sie Ihre eigenen Rezepte abstimmen. Die Praxis zeigt, dass bei Verwendung

eines kurzen Programm (Basic) die Gefahr eines eingefallenen Brots am geringsten ist.

#### **Basic:**

Für Weißbrot und Mischbrot. Dieses Programm wird am häufigsten verwendet. Gesamtdauer: 130 Minuten.

#### **French:**

Auch für Weißbrot und Mischbrot geeignet. Das Backen und Aufgehen dauert bei diesem Programm etwas länger als bei Basic. Gesamtdauer: 150 Minuten.

#### **Whole Wheat:**

Für Vollkornbrot und Brot aus schwereren Mehlsorten. Gesamtdauer: 180 Minuten.

Welches Programm für Sie am besten geeignet ist, hängt von mehreren Faktoren ab. Es kann durchaus vorkommen, dass Ihr Vollkornbrot mit dem Basic-Programm am besten gelingt.

### **Gebrauch**



- **Benutzen Sie das Gerät immer mit geschlossenem Deckel.**
- **Benutzen Sie Topfhandschuhe, wenn Sie das Gerät während/nach der Benutzung anfassen. Das Gerät und die Backform werden sehr heiß.**
- **Schalten Sie das Gerät nicht ohne die Backform ein.**

- 1 Setzen Sie die Backform in die Maschine ein und achten Sie darauf, dass Sie richtig fest sitzt.
- 2 Befestigen Sie den Knetarm auf dem Stift in der Backform.
- 3 Geben Sie die Zutaten in der genannten Reihenfolge in die Form:
  - Mehl
  - Öl/Butter in einer Ecke
  - Zucker und Salz in eine andere Ecke

- Hefe obenauf, in eine Vertiefung im Mehl
  - Wasser/Milch an den Rändern entlang gießen
- 4 Schließen Sie den Deckel und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
  - 5 Wählen Sie das gewünschte Programm (Basic, French oder Whole Wheat). Auf dem Display werden die gewählte Programmnummer und die verbleibende Zeit, bis das Brot fertig ist, angezeigt.
  - 6 Drücken Sie auf die START/STOP-Taste, um das gewählte Programm in Gang zu setzen. Auf dem Display wird durch ein Dreieck angezeigt, dass das Backprogramm gestartet wurde.
  - 7 Nach Ablauf des Programms erklingt fünf Mal ein Piepton. Danach wird automatisch die Warmhaltestufe eingeschaltet. Das Brot wird dann noch 60 Minuten lang warm gehalten. Nach Ablauf der Warmhaltezeit erklingt zwölf Mal ein Piepton.
  - 8 Die Warmhaltestufe kann abgebrochen werden. Drücken Sie dazu auf die START/STOP-Taste und halten Sie sie zwei Sekunden lang eingedrückt. Das Signal ertönt ein Mal. Anschließend werden auf dem Display wieder das gewählte Programm und die benötigte Zeit angezeigt
  - 9 Öffnen Sie den Deckel und heben Sie die Backform aus der Maschine. Verwenden Sie dazu immer Topfhandschuhe. Drehen Sie die Form um und schütteln Sie sie vorsichtig, bis das Brot aus der Form gleitet. Wenn der Knetarm im Brot stecken geblieben ist, können Sie ihn entfernen, indem Sie einen Gegenstand (nicht aus Metall!) in das Loch des Knetarms stecken und ihn vorsichtig losrütteln. Am einfachsten geht das, wenn das Brot noch warm ist.
  - 10 Lassen Sie das Brot auf einem Kuchengitter abkühlen.
  - 11 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

12 Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es erneut benutzen.

### Timer (Zeitprogrammierung)

Hiermit können Sie einstellen, wann das Gerät mit dem gewählten Programm fertig sein soll.

#### Beispiel

- 1 Geben Sie alle Zutaten in die Backform. Die Hefe darf nicht in Kontakt mit Flüssigkeit, Salz oder Butter kommen, damit der Treibvorgang nicht sofort beginnt.
- 2 Wählen Sie das richtige Programm aus.
- 3 Angenommen es ist 22.00 Uhr und Sie möchten das frisch gebackene Brot um 07:30 Uhr morgens haben. Der Zeitunterschied beträgt 9 Stunden und 30 Minuten.  
Stellen Sie die Zeit dann mit den TIMER-Tasten auf 9:30 ein. Mit der Taste TIMER+ können Sie die Zeit um 10 Minuten erhöhen und mit der Taste TIMER- um 10 Minuten verringern. Die eingestellte Zeit ist einschließlich der erforderlichen Zeit für das gewählte Backprogramm. In diesem Beispiel hat die Brotbackmaschine das Brot nach 9 Stunden und 30 Minuten fertig gebacken.
- 4 Drücken Sie auf die START/STOP-Taste, um den Timer zu starten. Am blinkenden Punkt zwischen den Stunden und Minuten kann man erkennen, dass der Timer läuft. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit bis zum Ende des Programms angezeigt.



## Instandhaltung und Reinigung



- **Tauchen Sie das Gerät nie ins Wasser oder in eine andere Flüssigkeit. Sollte dies dennoch geschehen, darf das Gerät nicht mehr verwendet werden und muss es als Abfall entsorgt werden.**
- **Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel.**

Reinigen Sie das Gerät und die dazugehörigen Teile nach jeder Verwendung. So verhindern Sie, dass Essensreste am Gerät anhaften.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.
- Wenn der Knetarm nach dem Backen in der Backform hängen bleibt, müssen Sie die Form mit warmem Wasser füllen, fünf Minuten lang einweichen lassen und dann den Knetarm entfernen.
- Reinigen Sie die Backform und den Knetarm mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel. Trocknen Sie die Teile danach gründlich ab.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Gehäuses mit einem feuchten Tuch.



## Sicherheit

### Allgemeines

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung gut durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur für den Hausgebrauch.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern oder Personen, die damit nicht richtig umgehen können.
- Lassen Sie Reparaturen von einem qualifizierten Mechaniker ausführen. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.

### Wärme und Elektrizität

- Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stromstärke übereinstimmt.
- Verwenden Sie eine geerdete Steckdose.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Gerät oder das Kabel beschädigt ist. Schicken Sie es zur Reparatur an unseren Kundendienst, um Gefahren zu vermeiden. Bei diesem Gerätetyp kann ein beschädigtes Kabel nur mithilfe von Spezialwerkzeug von

unserem Kundendienst ersetzt werden.

- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Teile und das Gerät selbst anfassen. Lassen Sie das Gerät erst abkühlen. Das Gerät und die Teile werden nämlich während der Benutzung heiß. Auch das Gerätegehäuse wird heiß, da das Gehäuse die Wärme gut leitet.
- Um Brandgefahr zu verhindern, muss das Gerät seine Wärme abgeben können. Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.
- Sorgen Sie dafür, dass die Luftöffnungen frei sind.

### Bei der Benutzung

- Verwenden Sie das Gerät nie im Freien.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund und an eine Stelle, wo es nicht herunterfallen kann.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand einer Spüle, Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker berühren.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn bei der Benutzung Störungen auftreten, Sie das Gerät reinigen,

**Zubehör anbringen oder abnehmen oder Sie das Gerät nicht mehr benutzen.**

- **Geben Sie nie mehr als die angegebenen Mengen in die Maschine, da der Teig sonst überlaufen kann.**
- **Benutzen Sie das Gerät immer mit geschlossenem Deckel.**
- **Benutzen Sie Topfhandschuhe, wenn Sie das Gerät während/nach der Benutzung anfassen. Das Gerät und die Backform werden sehr heiß.**
- **Verwenden Sie nie Metallgegenstände wie Metallspatel, Messer oder Gabeln in der Backform, um einer Beschädigung der Antihafbeschichtung vorzubeugen.**
- **Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern. Das Gerät und die Teile können während der Benutzung heiß werden.**
- **Nehmen Sie das Gerät nicht auf, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.**
- **Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“).**



Am Ende der Nutzungsdauer müssen Sie das Gerät auf verantwortungsvolle Weise verarbeiten lassen, sodass das Gerät und dessen Teile wiederverwendet werden können. Stellen Sie das Gerät nicht zum unsortierten Abfall, sondern bringen Sie es zum Händler oder zu einem anerkannten Sammelpunkt. Setzen Sie sich mit Ihrer Stadt in Verbindung, um Informationen über die verfügbaren Abgabe- und Sammelsysteme zu erhalten.



## Umwelt

Werfen Sie Verpackungsmaterial wie Kunststoff und Kartons in die dafür vorgesehenen Container.

Wollen Sie das Gerät entsorgen, obwohl es noch richtig funktioniert und leicht repariert werden kann, dann sorgen Sie für eine Wiederverwendung des Geräts.





## Einige Brotrezepte

Bei den Mengenangaben wurde vom mitgelieferten Maßbecher und dem Messlöffel (mit einem Teelöffel am einen Ende und einem Esslöffel am anderen Ende) ausgegangen.

### Weißbrot:

Weizenmehl 550 oder 630	450 g
Trockenhefe	4 Teelöffel
Öl	3 Esslöffel
Milch	2–3 Esslöffel
Salz	1 gehäufte Teelöffel
Zucker	1½ Esslöffel
Wasser	250 ml

### Vollkornbrot:

Vollkornmehl	450 g
Trockenhefe	4 Teelöffel
Öl	3 Esslöffel
Milch	2 Esslöffel
Salz	1 gehäufte Teelöffel
Zucker	1½ Esslöffel
Wasser	260 ml

### Mischbrot:

Weizenmehl 630	400 g
Mehrkornmischung	50 g
Hefe	4 Teelöffel
Öl	3 Esslöffel
Milch	2 Esslöffel
Joghurt	1 Esslöffel
Salz	1 gehäufte Teelöffel
Zucker	1½ Esslöffel
Wasser	250 ml

### Zutaten

Natürlich können Sie gleich ein Brot nach einem der Rezepte backen. Aber wenn Sie einmal auf den Geschmack gekommen sind, möchten Sie vielleicht mit den verschiedenen Zutaten experimentieren. In diesem Fall ist es praktisch, mehr über die verschiedenen Brotzutaten zu erfahren.

Nachfolgend finden Sie Informationen, die Ihnen beim Brotbacken helfen können.

### Mehl

Der Hauptbestandteil von Brot ist Mehl. Es gibt viele verschiedene Sorten von Mehl und Mehlmischungen. Welche Getreidesorte Sie für Ihr Brot verwenden, ist nicht so wichtig. Helles Weizenmehl enthält z. B. so viel Gluten, dass es besser aufgeht als dunkleres Mehl und daher weniger Hefe erfordert. Gluten ist das Klebereiweiß, das in Getreidesorten wie Weizen, Hafer Roggen und Gerste vorkommt. Dieses Klebereiweiß bildet beim Treiben des Brotteigs ein Netz, das die Kohlensäurebläschen festhält. Dadurch geht der Teig auf.

#### *Auszugsmehl (Typ 405)*

Das hellste, feinste Weizenmehl ist Auszugs- oder Haushaltsmehl vom Typ 450. Es enthält so gut wie keine Kleie und Keime, aber viel Klebereiweiß. Dieses Mehl wird meistens zum Binden von Suppen und Saucen verwendet, aber man kann schon auch (Weiß-)Brot damit backen.

#### *Weizenmehl, Typ 550 und 630*

Mehl vom Typ 550 ist helles Weizenmehl. Mehl vom Typ 630 ist etwas dunkler und enthält eine geringe Menge an Kleie und Keimen. Diese beiden Mehltypen enthalten ebenfalls viel Klebereiweiß.

#### *Weizenvollkornmehl (Typ 1050)*

Vollkornmehl wird aus ganzem, unbearbeiteten Weizenkorn zusammen mit den Schalen und Keimen gemahlen. Vollkornmehl ist wie helleres Weizenmehl zwar reich an Klebereiweiß, aber aufgrund der enthaltenen Kleie und Keime „schwerer“. Brot, das nur aus Vollkornmehl gebacken wird, ist darum relativ kompakt. Daher fügen die meisten Hobbybäcker noch etwas helles Weizenmehl zu.

Außer den genannten Sorten gibt es noch viele andere Mehlsorten, mit denen Sie nach Lust und Laune experimentieren können, z. B. Hafer-, Gersten-, Buchweizen-, Grünkern-, Mais- und Roggenmehl

#### *Mischen von Mehlsorten*

Die meisten Mehlsorten können gut miteinander vermischt werden. Eine gute Kombination ist z. B. Buchweizen- und Hafermehl mit hellem Weizenmehl. Oder Gerstenmehl mit hellem Weizenmehl. Im Handel sind auch verschiedene Getreidemischungen erhältlich, z. B. Sechs-, Neun-, Zehn- und andere Mehrkornmischungen. In diesen Mischungen sind manchmal schon Feinmehl und/oder Zusatzstoffe wie z. B. Emulgatoren.

#### *Fertigmischungen*

Es gibt auch Brotbackmischungen, die schon alle Zutaten außer Wasser enthalten. Diese Fertigmischungen sind schnell und einfach im Gebrauch, aber auch teurer.

#### **Hefe**

Hefe lässt den Teig aufgehen. Es gibt Frischhefe (als Würfel) und Trockenhefe (in Tüten). Frischhefe hat einen etwas ausgesprocheneren Geschmack als Trockenhefe. Trockenhefe gibt es von verschiedenen Marken, deren Wirkung jeweils leicht unterschiedlich sein kann. Welche Hefe man bevorzugt, ist eine Frage des persönlichen Geschmacks. Grob gesagt braucht man von Trockenhefe (auch Instanthefer genannt) etwa die Hälfte des Gewichts von Frischhefe. Die Wirkung von Hefe kann durch Kontakt mit Salz oder Fetten beeinträchtigt werden. Salz tötet die Hefe ab und Fett schließt die Hefezellen ein, sodass der Teig nicht mehr aufgehen kann. Darum muss man immer darauf achten, dass Hefe, Salz und Butter in der Brotbackmaschine nicht zu nahe beieinander liegen.

#### **Salz**

Salz verleiht dem Brot an erster Stelle natürlich Geschmack, ist aber auch wichtig für eine krosse Kruste und für das Treiben des Teigs (während Salz bei direktem Kontakt mit der Hefe das Treiben auch verhindern kann). Salz verstärkt die Kleberkonstruktion, die dem Brot seine Form verleiht. Salz bewirkt außerdem, dass der Teig nicht zu hoch geht und wieder einfällt, ehe das Brot fertig gebacken ist.

Es ist gut möglich, ein salzarmes oder sogar salzloses Brot zu backen, aber dazu muss man einige Zeit nach der richtigen Zutatenkombination suchen.

#### **Flüssigkeiten**

Als Flüssigkeit zum Brotbacken wird meistens Wasser verwendet, aber Sie können es auch einmal mit Milch oder Buttermilch versuchen. Dadurch werden sowohl der Geschmack als der Treibvorgang und die Brotstruktur beeinflusst.

Vollmilch hat durch die milcheigenen Fette einen positiven Einfluss auf die Haltbarkeit und der enthaltene Milchzucker (Laktose) fördert die Triebkraft. Mit Buttermilch erhält man ein leichteres Brot, das länger frisch bleibt.

#### **Zucker**

Zucker ist wichtig für das Treiben, aber noch wichtiger für den Geschmack des Brots. Anstelle von Zucker kann man auch Honig oder Sirup verwenden. In der Brotbackmaschine darf kein Hagel- oder Kandiszucker verwendet werden, da dieser die Antihafbeschichtung beschädigen kann. Verwenden Sie zum Backen keine künstlichen Süßstoffe. Derartige Stoffe sind im allgemeinen nicht hitzebeständig.

#### **Fette**

Fett ist zum Brotbacken eigentlich nicht notwendig, aber durch Verwendung von Fett wird das Endergebnis besser. Fett

macht den Teig elastischer und sorgt dafür, dass er leichter aufgehen kann. Außerdem versiegelt Fett das Klebernetz, sodass das entstandene Kohlendioxid festgehalten wird. Das Brot wird dadurch saftiger und bleibt länger frisch.

Es gibt verschiedene geeignete Fettsorten. Mit Öl (Sonnenblumen- oder Olivenöl), Butter und Margarine kann man ausgezeichnete Ergebnisse erzielen. Mit Öl wird die Kruste etwas weicher.

Margarine sorgt für eine krossere Kruste und hat außerdem einen positiven Einfluss auf den Treibvorgang. Beim Backen von Kräuterbrot kann ein aromatisiertes Öl, z. B. Walnuss-, Knoblauch- oder Basilikumöl, für eine besondere Note sorgen.

### **Temperatur**

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben, ehe sie in die Backform gegeben werden. Verwenden Sie nie eine zu warme Flüssigkeit, da die Wirkung der Hefe dadurch zerstört werden kann.

### **Tipps und Hilfsmittel**

#### **Abkühlen auf einem Kuchengitter**

Lassen Sie das Brot nach dem Backen auf einem Kuchengitter abkühlen, damit die Wärme an allen Seiten entweichen kann.

#### **Schneiden nach dem Abkühlen**

Selbstgebackenes Brot lässt sich erst nach dem Abkühlen gut schneiden. Wenn das Brot noch warm ist, gelingt das Schneiden nur mit einem guten elektrischen Messer, z. B. dem Princess 2952 Silver Electric Knife.

#### **Aufbewahren von Brot**

Selbstgebackenes Brot schlägt man am besten – nach vollständiger Abkühlung – in ein trockenes Geschirrtuch ein. Dadurch bleibt die Kruste kross. Auch spezielle Brotbeutel aus Papier sind geeignet. In einem Plastikbeutel oder im Kühlschranks wird die Kruste weich.

### **Einfrieren von Brot**

Selbstgebackenes Brot eignet sich gut zum Einfrieren, natürlich erst nach vollständiger Abkühlung. Praktisch ist es, Brot in Tagesportionen einzufrieren. Brot lässt man am besten bei Zimmertemperatur auftauen, in der Mikrowelle trocknet es aus. Einfrieren ist also möglich, aber die Qualität des Brots lässt dabei immer etwas nach.

### **Dunkleres Brot**

Wenn man 1 Esslöffel Kakao zum Mehl hinzufügt, bekommt das Brot eine dunklere Farbe. Der Geschmack wird dadurch kaum beeinflusst.

### **Krossere Kruste**

Für eine krossere Kruste können Sie das Brot nach dem Backen noch 10 bis 15 Minuten während der Warmhaltezeit in der Maschine lassen.

### **Wenn der Teig zu hoch geht**

Sie können das den Treibvorgang durch das Sichtfenster beobachten. Normalerweise ist es nicht ratsam, den Deckel während des Aufgehens zu öffnen, da das Brot dann einfallen kann. Aber wenn der Teig über den Rand der Form hinausgeht und am Sichtfenster klebt (das kann auch noch während des Backens vorkommen), muss der Deckel kurz gelüftet werden. Der Teig fällt dann wieder ein wenig ein.

### **Kompaktes, kleines Brot**

Bei Verwendung von zu viel Flüssigkeit wird das Brot klein und flach. Der Teig kann nicht aufgehen, weil er zu nass ist. Es kann auch sein, dass die Hefe zu alt war.

### **Zu trockenes Brot**

Bei Verwendung von zu wenig Flüssigkeit wird das Brot trocken. Versuchen Sie es mit (etwas) mehr Wasser oder Milch. Wenn das Brot nach dem Backen in Ordnung ist, aber danach schnell austrocknet, muss ein

wenig mehr Öl oder Butter zugefügt werden.

### **Eingefallenes Brot**

Wenn der Teig gut aufgeht, aber das Brot während des Backens einfällt, versuchen Sie es am besten einmal mit dem kürzesten Programm (Basic). Im allgemeinen kann man sagen, dass Brote bei den längeren Programmen eher einfallen als bei den kürzeren.

### **Schlussbemerkung**

Nach all diesen Informationen verfügen Sie theoretisch über alle Möglichkeiten zur Entwicklung eines eigenen Lieblingsrezepts. Aber jetzt müssen Sie die Theorie in die Praxis umsetzen, was vielleicht nicht so einfach ist wie gedacht. Brotbacken erfordert eben handwerkliche Fähigkeiten, die Sie nicht vom einen auf den anderen Tag in den Fingern haben werden. Bei der Suche nach dem „perfekten“ Brot geht oft immer erst viel schief. Seien Sie nicht enttäuscht, wenn es nicht sofort gelingt. Tauschen Sie sich mit anderen Hobbybäckern aus, vertiefen Sie sich in die Materie, lesen Sie Bücher zum Thema und sehen Sie sich im Internet um. Aber vor allem: Experimentieren Sie weiter, denn die Möglichkeiten sind endlos. Und selbstgebackenes Brot schmeckt immer noch am besten.



## Generalidades

Hornear rápida y fácilmente un delicioso pan es posible ahora con los horneadores eléctricos Princess Silver Fresh Breadmaker (art. núm. 151942) o Royal Fresh Breadmaker (art. núm. 151943).

Este horneador automático mezcla y amasa los ingredientes y hornea el pan. Por último, cuando ha concluido el proceso, pasa a la fase final donde se conserva caliente para mantenerlo crujiente y fresco. Así tiene siempre pan fresco de su sabor favorito.

Verá que hornear pan con este aparato no sólo es fácil y económico, sino también muy divertido. Para los primeros panes puede usar nuestras recetas pero, poco a poco, irá viendo lo divertido que es experimentar con otras clases de harina y otros ingredientes.

El aparato incluye un molde de horneado recubierto con una capa antiadherente y una taza y una cuchara de medición.

El horneador de pan trae tres programas para distintas clases de pan: Básico (Basic), francés (French) y trigo integral (Whole Wheat). Con el botón temporizador usted ajusta el momento en que desea tener listo el pan fresco. Una verdadera delicia, ¡pan fresco para el desayuno!



## Funcionamiento y manejo

Véase la figura 1.

El aparato está compuesto por las siguientes partes:

- 1 tapa
- 2 visor

- 3 elemento calefactor
- 4 paleta de amasar
- 5 molde de horneado
- 6 cable de electricidad con enchufe
- 7 pantalla
- 8 botones de mando
- 9 cuchara de medición (con la medida de una cucharada y una cucharadita en los extremos)
- 10 taza de medición

Véase la figura 2.

El panel de control consta de una pantalla y una serie de botones:

- 1 display (pantalla)
- 2 TIMER+ (Temporizador +)
- 3 TIMER- (Temporizador -)
- 4 START/STOP (Arranque/Parada)
- 5 BASIC
- 6 FRENCH
- 7 WHOLE WHEAT

### Antes del primer uso

- 1 Quite el embalaje.
- 2 Lave el molde y la paleta de amasar con agua caliente y detergente líquido, enjuáguelos y séquelos bien.

### Ajuste de los programas

Para hornear el pan puede elegir entre tres programas diferentes: Básico (Basic), francés (French) y trigo integral (Whole Wheat). Los programas constan de las siguientes fases:

- amasar
- crecer
- hornear
- fase de conservación caliente (dura aproximadamente 60 minutos)

El tiempo que dura cada fase depende del programa elegido.

Con el tiempo se dará cuenta que uno de los programas es su favorito y ajustará sus recetas a él. En la práctica se ha confirmado que el riesgo de que la masa de asiente es más pequeño en un programa corto (Basic).

### **Básico (Basic):**

Para preparar pan blanco y mezclado.  
Este es el programa más usado.  
Duración total: 130 minutos.

### **Francés (French):**

Apto también para preparar pan blanco y mezclado. los tiempos de crecimiento y horneado son un poco más largos que en el programa Basic.  
Duración total: 150 minutos.

### **Trigo integral (Whole Wheat):**

Para preparar pan integral y pan de harinas más pesadas.  
Duración total: 180 minutos.

La elección del programa adecuado depende de varios factores. Por eso, es posible que usted hornee el mejor pan integral en el programa básico.

## **Uso**



- **Use el aparato siempre con la tapa cerrada.**
- **Use guantes si debe manipular el aparato mientras está en funcionamiento, o después de usarlo. El aparato y el molde de horneado se calientan demasiado.**
- **No ponga a funcionar el aparato sin el molde de horneado.**

- 1 Coloque el molde de horneado en el aparato y asegúrese de que ha quedado bien colocado.
- 2 Fije la paleta de amasar al eje del molde de horneado.
- 3 Vierta los ingredientes en el molde en el siguiente orden:
  - harina;
  - aceite / mantequilla en una esquina;
  - azúcar y sal en otra esquina;
  - levadura en la parte superior, en un hoyuelo abierto en la harina;
  - agua / leche por el borde.

- 4 Cierre la tapa e introduzca el enchufe en la toma de alimentación eléctrica.
- 5 Elija el programa deseado (Basic, French o Whole Wheat). En la pantalla aparece el número del programa elegido y el tiempo que aún resta para que el pan esté listo.
- 6 Pulse el botón de START/STOP (Arranque/Parada) para poner en marcha el programa elegido. En la pantalla aparece un triángulito que indica que el programa de horneado se ha puesto en marcha.
- 7 Cuando el programa termina, se escucha una señal acústica que se repite cinco veces. A continuación el programa pasa automáticamente a la fase final. El pan se mantiene caliente durante 60 minutos más. Cuando esta última fase termina, se escucha una señal acústica que se repite doce veces.
- 8 En este momento ya puede apagarse esta fase. Para hacerlo, pulse el botón de START/STOP (Arranque/Parada) y sosténgalo pulsado durante dos segundos. La señal acústica se repite una vez y en la pantalla aparece nuevamente el programa elegido y el tiempo requerido.
- 9 Abra la tapa y saque el molde de horneado del aparato. Use siempre guantes de hornear. De vuelta al molde y agítelo cuidadosamente hasta que el pan se desprenda del molde. Si la paleta de amasar se ha quedado dentro del pan, introduzca un objeto no metálico en el orificio de la paleta y retírela con cuidado. Esta operación será más fácil si el pan aún está caliente.
- 10 Deje enfriar el pan sobre una parrilla.
- 11 Retire el enchufe de la toma de pared.
- 12 Deje que el aparato se enfríe lo suficiente antes de volver a usarlo.

## Timer (Programación del tiempo)

Esta función le permite ajustar el tiempo en que el aparato debe haber concluido el programa elegido.

### Ejemplo

- 1 Vierta todos los ingredientes en el molde de horneado. La levadura no debe estar en contacto con ningún líquido, la sal o la mantequilla para evitar que el proceso de fermentación se inicie inmediatamente.
- 2 Seleccione el programa correcto.
- 3 Suponga que son las 10:00 de la noche y que usted desea tener el pan fresco a las 07:30 de la mañana. La diferencia de tiempo es de 9 horas y 30 minutos. Ajuste entonces el tiempo con el botón TIMER en las 9:30. Use el botón TIMER+ para aumentar el tiempo 10 minutos y el botón TIMER- para restar 10 minutos.  
El tiempo ajustado incluye el tiempo necesario que requiere el programa de horneado elegido. En el ejemplo, el aparato habrá terminado de hornear el pan después de 9 horas y 30 minutos.
- 4 Pulse el botón START/STOP (Arranque/Parada) para activar el temporizador. Un punto que se enciende en forma intermitente entre las horas y los minutos indica que está activa la cuenta regresiva del temporizador. En la pantalla se visualiza el tiempo que resta para que termine el programa.



## Mantenimiento y limpieza



- **No sumerja el aparato nunca en agua ni en ningún otro líquido. Si esto ocurre, no vuelva a usarlo más y deshágase de él.**
- **No use productos abrasivos o agresivos.**

Limpie el aparato y sus partes después de cada uso. Así evita que los restos de comida se adhieran a él.

- Retire el enchufe de la fuente de alimentación y deje enfriar el aparato completamente.
- Si después de hornear el pan, la paleta de amasar se queda pegada al molde de horneado, llene el molde con agua caliente, deje remojar durante cinco minutos y desprenda la paleta.
- Limpie el molde y la paleta de amasar con un paño húmedo y un poco de detergente líquido. Séquelos muy bien.
- Limpie la parte interna y externa del aparato con un paño húmedo.



## Seguridad

### Generalidades

- Lea las instrucciones de uso con detenimiento y guárdelas cuidadosamente.
- Utilice este aparato únicamente en la forma que se describe en las instrucciones.
- Use este aparato únicamente para fines domésticos.
- Manténgalo fuera del alcance de los niños o de personas que no sepan utilizarlo en la forma correcta.
- Haga reparar el aparato únicamente por personal cualificado. No intente nunca repararlo usted mismo.

### Electricidad y fuentes de calor

- Antes de utilizar el aparato, verifique que el voltaje de la red corresponda al voltaje indicado en la placa.
- Use una toma de alimentación con conexión a tierra.
- Retire siempre el enchufe de la toma de alimentación cuando no esté utilizando el aparato.
- Al retirar el enchufe de la toma, asegúrese de tirar del enchufe y no del cable.
- No use el aparato si éste o el cable están averiados. Llévelo a nuestro servicio técnico para evitar riesgos. Los cables dañados de este tipo de aparatos sólo debe repararlos nuestro servicio técnico mediante herramientas especiales.
- Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable están en contacto con fuentes de calor, por ejemplo, con una placa caliente de la estufa o con una llama.

- Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable, ni el enchufe están en contacto con el agua.
- Tenga cuidado cuando manipule el aparato o sus partes integrantes. Deje enfriar primero el aparato. El aparato y sus partes se calientan durante el uso. También la parte externa del aparato se calienta; esto se debe a que la carcasa es un buen conductor del calor.
- El aparato debe poder tener la posibilidad de deshacerse del calor para evitar peligro de incendio. Asegúrese entonces de que esté lo suficientemente libre y que no haga contacto con materiales inflamables. No se debe cubrir el aparato.
- Asegúrese de que los orificios de ventilación están libres.

### Durante el uso

- No use nunca este aparato fuera del hogar.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, en un lugar donde no pueda caerse.
- No deje que el cable quede colgando por el borde del fregadero, la encimera o la mesa.
- Asegúrese de tener las manos secas cuando manipule el aparato, el cable o el enchufe.
- No use el aparato en lugares húmedos.
- Apague el aparato y retire el enchufe de la toma de alimentación si se presentan fallos durante el uso, cuando quiera limpiarlo, cuando vaya a colocar o a retirar un accesorio o cuando haya terminado de usarlo.
- No vierta nunca en el aparato más de la cantidad indicada ya que la masa puede salirse del molde de hornear.



- Use el aparato siempre con la tapa cerrada.
- Use guantes si debe manipular el aparato mientras está en funcionamiento, o después de usarlo. El aparato y el molde de horneado se calientan demasiado.
- No use objetos metálicos como espátulas, cuchillos o tenedores en el molde para evitar que se estropee la capa antiadherente.
- No deje que los niños se acerquen al aparato. El aparato y sus partes pueden calentarse durante el uso.
- No recoja el aparato cuando haya caído en el agua. Retire inmediatamente el enchufe de la toma de alimentación. No vuelva a utilizar más el aparato.
- Limpie bien el aparato después de usarlo (véase el apartado 'Mantenimiento y limpieza').



## Medio ambiente

Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en los contenedores destinados para ello.

Si desea desprenderse del aparato cuando todavía está en buen estado, o pueda repararse fácilmente, por favor, asegúrese de que pueda volver a utilizarse.



Al final de la vida útil debe hacer procesar el aparato de forma responsable de manera que éste o sus partes puedan ser reutilizadas. No tire el aparato junto con los residuos domésticos no clasificados; en su lugar llévelo a la tienda donde lo adquirió o a un lugar de recolección autorizado. Póngase en contacto con las autoridades municipales para solicitar información acerca de los lugares de recolección autorizados.



## Recetas para horneado de pan

Las medidas indicadas están basadas en la taza y la cuchara de medida adjuntas (con la medida de una cucharada o cucharadita en los extremos).

### Pan blanco:

Flor de harina de trigo o harina de trigo		450 g
Levadura (seca)	4 cucharaditas	
Aceite	3 cucharadas	
Leche	2 o 3 cucharadas	
Sal	1 cucharadita colmada	
Azúcar	1½ cucharada	
Agua		250 ml

### Pan integral:

Harina de sémola		450 g
Levadura (seca)	4 cucharaditas	
Aceite	3 cucharadas	
Leche	2 cucharadas	
Sal	1 cucharadita colmada	
Azúcar	1½ cucharada	
Agua		260 ml

### Pan mixto:

Harina de trigo		400 g
Harina Waldkorn (mezcla de granos varios)		
(u otra clase de harina)		50 g
Levadura	4 cucharaditas	
Aceite	3 cucharadas	
Leche	2 cucharadas	
Yoghurt	1 cucharada	
Sal	1 cucharadita colmada	
Azúcar	1½ cucharada	
Agua		250 ml

### Ingredientes

Por supuesto podrá usted hornear inmediatamente un delicioso pan con cualquiera de estas recetas. Sin embargo, una vez le haya encontrado el gusto, será

divertido experimentar con otros ingredientes diferentes. Por eso es muy útil tener conocimiento acerca de los diferentes ingredientes que pueden emplearse para el horneado de pan. A continuación encuentra información que podrá serle de utilidad en el momento de hornear.

### Harina

El principal componente del pan es la harina. Hay muchas clases de harina y mezclas de harina. La clase de cereal que emplee para hacer el pan será de gran importancia. La flor de harina de trigo, por ejemplo, tiene tanto gluten que fermenta mejor que una harina 'pesada' y, por lo tanto, requiere menos cantidad de levadura. Gluten son complejos de proteína contenidos en cereales como trigo, avena, centeno y cebada. Durante la fermentación, el gluten forma una especie de red que retiene las burbujas de gas carbónico. Esto hace que el pan aumente de tamaño.

#### *Harina blanca o casera*

La mayoría de las harinas blancas se llaman también harinas caseras. Casi no contienen salvado o germen, pero sí mucho gluten. Esta harina se usa principalmente para espesar sopas y salsas, sin embargo, también es apta para hornear pan (blanco).

#### *Flor de harina de trigo y harina de trigo*

La flor de harina de trigo es harina de trigo blanca. La harina de trigo es de un color pardusco y contiene menos salvado y germen. Tanto la flor de harina de trigo como la harina de trigo tienen alto contenido de gluten.

#### *Harina (de trigo) integral*

La harina de sémola se muele del grano de trigo entero, sin procesar. El grano aún contiene el salvado y el germen. Igual que la harina de trigo, la harina de sémola es rica en gluten pero es más 'pesada' por lo

que contiene salvado y germen. Por eso el pan será más compacto si se hace sólo de harina de sémola. Esta es la razón por la que la mayoría de los panaderos añaden harina de trigo a la mezcla.

Existen además muchas otras clases de harinas con las que usted puede darse gusto experimentando, por ejemplo: harina de avena, cebada, alforfón, escanda, maíz y centeno.

#### *Mezcla de diversas clases de harina*

La mayoría de las harinas se prestan muy bien para mezclarlas. Ejemplo de ello es la combinación de harina de alforfón, avena y trigo. O la de harina de cebada y de trigo. También hay muchas otras mezclas de harinas en el mercado que contienen seis, nueve y hasta diez clases de cereales diferentes. Estas mezclas ya incluyen, a veces, un mejorador de harina o de pan.

#### *Mezclas completas*

También hay mezclas en el mercado que contienen todos los ingredientes, excepto el agua. Estas llamadas 'mezclas completas' son fáciles de usar y muy rápidas, pero más caras.

### **Levadura**

Para hornear pan se requiere levadura. Hay levadura fresca ('bloquecitos') y levadura seca (granos). El sabor de la levadura fresca es un poco más marcado que el de la levadura seca. El efecto de la levadura seca en el pan puede variar entre una marca y otra. Cuál es la mejor levadura es un asunto de gusto personal. Puede decirse que si se usa levadura seca (llamada también levadura instantánea) se requiere la mitad de la cantidad que se requeriría si usara levadura fresca. El efecto de la levadura puede verse afectado si ésta entra en contacto con sal o grasas. La sal 'mata' la levadura y la grasa 'aisla' las células de fermentación por lo que la masa no crece. Por eso es importante que la levadura, la sal y la

mantequilla no queden muy cerca una de la otra en el horneador.

### **Sal**

La sal, por supuesto, se encarga de darle sabor al pan, sin embargo, también es importante para la formación de una corteza crujiente y el crecimiento de la masa (aunque si hace contacto con la levadura puede anular el proceso de fermentación). La sal fortalece la estructura del gluten que da forma al pan. Además, la sal se encarga de que el pan no se salga del recipiente y se asiente antes de que esté bien asado.

Es posible hornear pan con poca sal, o pan que no contenga sal en absoluto; para ello hay que variar un poco los ingredientes.

### **Sustancias líquidas**

El líquido más común usado para hornear pan es el agua, sin embargo, también se puede usar (suero de) leche. Esto incide tanto en el sabor como en el crecimiento y la estructura del pan.

La leche entera, por las grasas, tiene una influencia positiva en la frescura del pan; además, los azúcares contenidos en la leche (lactosa) favorecen el poder de crecimiento. Con suero de leche se prepara un pan más suave, que dura fresco por más tiempo.

### **Azúcar**

El azúcar solo es importante parcialmente en el proceso de fermentación; más que todo sirve para determinar el sabor del pan. En lugar de azúcar se puede usar también miel de abejas, almíbar o jarabe. No use ningún tipo de azúcar gruesa (en 'piedra') ni azúcar candi en el horneador. Esta puede estropear la capa antiadherente. No use edulcorantes artificiales para hornear. Por lo general éstos no son resistentes al calor.

### **Grasas**

La grasa es realmente un mejorador del pan; no es un ingrediente indispensable pero hace que el pan quede mejor. Las grasas dan suavidad a la masa y hacen que crezca más fácilmente. Además, las grasas envuelven la estructura de gluten 'atrapando' el gas carbónico que se forma. Esto hace que el pan sea más tierno y dure más tiempo.

Hay gran variedad de grasas aptas para hornear pan. El aceite (de girasol o de oliva), la mantequilla y la margarina proporcionan excelentes resultados. Cuando se usa aceite la corteza queda un poco más blanda. Con margarina se obtiene una corteza más crujiente y, además, favorece el proceso de fermentación. Cuando se hornea pan con especias se puede usar un aceite que tenga sabor, por ejemplo, a nueces, ajo o albahaca.

### **Temperatura**

Los mejores resultados se obtienen cuando todos los ingredientes están a temperatura ambiente al verterlos en el recipiente. No use nunca un líquido demasiado caliente. Esto puede anular el efecto de la levadura.

### **Accesorios y consejos**

#### **Enfriar sobre parrilla**

Después de hornear el pan, déjelo enfriar colocándolo sobre una parrilla. De esta forma el calor puede escapar por todos los lados.

#### **Cortar frío**

El pan horneado en casa sólo se deja cortar bien después de haberse enfriado. Si el pan aún está caliente, sólo se puede cortar bien empleando un cuchillo eléctrico, por ejemplo, el cuchillo Princess 2952 Silver Electric Knife.

#### **Guardar el pan**

El pan horneado en casa se conserva mejor si se envuelve en un paño de cocina

después de que se haya enfriado completamente. De esta forma la corteza permanece crujiente. También hay en el mercado bolsas de papel especiales para el pan. En bolsas plásticas la corteza se ablanda; igual ocurre si se guarda en la nevera.

### **Congelar el pan**

El pan horneado en casa se puede congelar muy bien; obviamente después de que se haya enfriado completamente. Es muy práctico si se congela en porciones.

La mejor forma de descongelarlo es a temperatura ambiente ya que en el microondas el pan se deshidrata con rapidez.

Aún cuando es posible congelar el pan, este pierde calidad.

### **Pan más oscuro**

Para que el pan quede más oscuro puede añadirse 1 cucharada de cacao en polvo a la harina. Esto casi no afecta el sabor.

### **Corteza más crujiente**

Para obtener una corteza más crujiente puede dejar reposar el pan durante diez o quince minutos en el recipiente después de hornearlo.

### **Si el pan se sale del recipiente**

El proceso de crecimiento se puede seguir a través del visor. No se recomienda levantar la tapa del horneador mientras la masa está creciendo porque esto hace asentar el pan. Sin embargo, si la masa crece tanto que se sale del recipiente y se pega contra el visor (también puede suceder mientras se hornea), levante entonces un poco la tapa. La masa no se asentará.

### **Un pan compacto y pequeño**

Si se añade demasiado líquido el pan quedará plano y pequeño. La masa no puede crecer bien porque está demasiado

húmeda. También puede ser debido a que la levadura está demasiado vieja.

**Pan demasiado seco**

Si añade muy poco líquido entonces el pan quedará muy seco. Añada, la próxima vez, más agua o leche. Si el pan queda bien después de hornearlo pero se reseca rápidamente después, añada más aceite o mantequilla la siguiente vez.

**Pan asentado**

Si el pan crece bien pero se asienta durante el horneado, hornéelo usando el programa más corto (Basic). Por lo general, podríamos decir que en los programas más largos se corre mayor riesgo de que el pan se asiente durante el proceso de horneado.

**Por último**

Con toda esta información dispone usted, en teoría, de todo lo que necesita para desarrollar su receta favorita. Ahora lo que falta es la práctica. Puede que al principio le dé dificultad, y es que hornear pan es y seguirá siendo una labor que no se aprende de un día para otro. La búsqueda de la perfección va acompañada, a menudo, de algunos tropiezos. No se desanime si no le sale bien desde la primera vez. Pregunte a otras personas que también hornean el pan en casa cuáles son sus experiencias. Infórmese al respecto, lea, consulte en Internet. Pero, por sobre todo, continúe experimentando; las posibilidades son infinitas. ¡No hay como el pan horneado en casa!



## Caratteristiche generali

Preparare in modo rapido e semplice un ottimo pane? Con le macchine per pane Princess Silver Fresh Breadmaker (cod. art. 151942) o Royal Fresh Breadmaker (cod. art. 151943) è possibile! Questa macchina per pane completamente automatica mescola ed impasta gli ingredienti, cuoce il pane e passa quindi alla funzione di tenuta in caldo per mantenere il pane fresco e croccante. In questo modo sarà sempre possibile avere il pane fresco che si preferisce.

Grazie a questa macchina, preparare il pane non risulterà solo facile e conveniente, ma anche divertente. È possibile preparare il primo pane sulla base delle nostre ricette per scoprire quindi, poco a poco, il piacere di sperimentare con vari tipi di farina e altri ingredienti.

La dotazione dell'apparecchio comprende uno stampo con strato antiaderente, un misurino e un cucchiaino dosatore.

La macchina per pane dispone di tre programmi per la preparazione di diversi tipi di pane: "Basic" (impasto base), "French" (impasto pane francese) e "Whole Wheat" (impasto pane integrale). Impostando il timer sarà possibile programmare il momento in cui si desidera che sia pronto il pane fresco. In tal modo, si potrà avere sempre il piacere del pane fresco ogni mattina.



## Funzionamento e utilizzo del prodotto

Vedere la figura 1.

L'apparecchio è composto dai seguenti elementi:

- 1 coperchio
- 2 oblò
- 3 resistenza
- 4 lama impastatrice
- 5 stampo
- 6 cavo di alimentazione e spina
- 7 display
- 8 pulsanti di comando
- 9 cucchiaino dosatore (con la capacità di un cucchiaino o di un cucchiaino alle estremità).
- 10 misurino

Vedere la figura 2.

Il pannello comandi dispone di un display e di una serie di tasti:

- 1 display
- 2 Tasto "TIMER+"
- 3 Tasto "TIMER-"
- 4 Tasto "START/STOP"
- 5 Tasto "BASIC" (impasto base)
- 6 Tasto "FRENCH" (impasto pane francese)
- 7 Tasto "WHOLE WHEAT" (impasto pane integrale)

### Operazioni preliminari al primo utilizzo

- 1 Rimuovere l'imballaggio.
- 2 Lavare accuratamente lo stampo e la lama impastatrice in acqua calda e detergente, quindi risciacuarli e asciugarli a fondo.

### Impostazione del programma

Per cuocere una forma è possibile selezionare tre programmi: "Basic"

(impasto base), "French" (impasto pane francese) e "Whole Wheat" (impasto pane integrale). I programmi prevedono sempre le seguenti fasi:

- impasto
- lievitazione
- cottura
- mantenimento in caldo (60 minuti)

La durata delle diverse fasi dipende dal programma selezionato.

Con un po' di esperienza sarà possibile trovare il proprio programma preferito su cui basare e sviluppare le proprie ricette. In linea di massima, il rischio che il pane si afflosci è minore se si utilizza un programma breve (Basic).

#### **Basic (impasto base):**

indicato per la preparazione di pane bianco e misto. È il programma più utilizzato. Durata totale: 130 minuti.

#### **French (impasto pane francese):**

indicato anche per la preparazione di pane bianco e misto. I tempi di cottura e lievitazione del programma sono leggermente più lunghi rispetto al programma Basic. Durata totale: 150 minuti.

#### **Whole Wheat (impasto pane integrale):**

indicato per la preparazione di pane integrale e di pane con farine di tipo più pesante. Durata totale: 180 minuti.

La scelta del programma più adatto varia a seconda di molteplici fattori. Di conseguenza, è possibile preparare un ottimo pane integrale utilizzando semplicemente anche il programma Basic.

### **Utilizzo del prodotto**

- **Assicurarsi di utilizzare la macchina sempre con il coperchio chiuso.**

- **Utilizzare sempre dei guanti da forno per maneggiare la macchina durante e dopo il funzionamento. La macchina e lo stampo si surriscaldano durante l'uso.**
- **Non mettere in funzione la macchina se lo stampo non è inserito.**

- 1 Inserire lo stampo nella macchina e assicurarsi che sia perfettamente bloccato in sede.
- 2 Bloccare la lama impastatrice sul perno dello stampo.
- 3 Versare gli ingredienti nello stampo nell'ordine seguente:
  - farina;
  - olio/burro in un angolo;
  - zucchero e sale in un altro angolo;
  - lievito in una cavità praticata al centro della farina;
  - acqua/latte lungo i bordi.
- 4 Chiudere il coperchio e inserire la spina nella presa.
- 5 Selezionare il programma desiderato ("Basic", "French" o "Whole Wheat"). Il display visualizza il numero del programma selezionato e il tempo residuo di cottura del pane.
- 6 Premere il tasto "START/STOP" per avviare il programma selezionato. Sul display verrà visualizzato un triangolo per segnalare che il programma di cottura è stato avviato.
- 7 Al termine del programma, la macchina emetterà per cinque volte un segnale acustico. Verrà quindi avviata automaticamente la fase di mantenimento in caldo. Il pane viene tenuto in caldo ancora per 60 minuti. Al termine della fase di mantenimento in caldo, la macchina emetterà per dodici volte un segnale acustico.
- 8 La fase di mantenimento in caldo può essere interrotta. A tale scopo, tenere premuto il tasto "START/STOP" per 2 secondi. Il segnale verrà quindi emesso una sola volta e il display visualizzerà



nuovamente il programma selezionato e il tempo di cottura richiesto.

- Aprire il coperchio ed estrarre lo stampo dalla macchina sollevandolo. A tale scopo, indossare sempre dei guanti da forno. Capovolgere lo stampo e agitarlo delicatamente fino a fare scivolare il pane fuori dallo stampo.

Se la lama impastatrice è rimasta all'interno del pane, inserire un attrezzo non metallico nel foro della lama e fare leva con cautela per estrarre la lama dal pane. Tale operazione risulta agevolata se il pane non si è ancora raffreddato.

- Lasciare raffreddare il pane su una griglia.
- Disinserire la spina dalla presa di corrente.
- Assicurarsi di lasciare raffreddare completamente la macchina prima di riutilizzarla.

### Timer (timer programmabile)

Questa funzione permette di impostare l'orario in cui la macchina deve terminare il programma selezionato.

#### Esempio

- Inserire tutti gli ingredienti nello stampo. Assicurarsi di non fare entrare in contatto il lievito con liquidi, sale o burro per non dare immediato avvio al processo di lievitazione.
- Selezionare il programma corretto.
- Supponiamo che siano le 10.00 di sera e che si desideri avere il pane fresco per le 07.30 di mattina. La differenza di orario è pari a 9 ore e 30 minuti. In tal caso, sarà necessario impostare l'orario "9:30" agendo sui tasti "TIMER". Utilizzare il tasto "TIMER+" per far avanzare l'orario di 10 minuti e il tasto "TIMER-" per portarlo indietro di 10 minuti. L'orario impostato includerà il tempo richiesto dal programma di cottura selezionato. In questo esempio la

macchina per pane terminerà la cottura tra 9 ore e 30 minuti.

- Premere il tasto "START/STOP" per avviare il timer. Il punto lampeggiante tra le ore e i minuti indica il conto alla rovescia del timer. Il display visualizza il tempo residuo alla fine del ciclo del programma di cottura.



## Manutenzione e pulizia



- **Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Qualora ciò accadesse, non riutilizzare più l'apparecchio e provvedere a smaltirlo.**
- **Non utilizzare per la pulizia prodotti aggressivi o abrasivi.**

Assicurarsi di pulire l'apparecchio e i relativi accessori dopo ogni utilizzo. In tal modo si eviterà che eventuali residui di cibo rimangano carbonizzati nell'apparecchio.

- Estrarre la spina dalla presa e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.
- Se, a cottura ultimata, la lama impastatrice rimane all'interno dello stampo, riempire quest'ultimo con acqua calda, lasciare agire per cinque minuti e rimuovere quindi la lama impastatrice.
- Pulire lo stampo e la lama impastatrice con un panno umido e una leggera quantità di detergente. Quindi asciugare a fondo tali parti.
- Pulire l'interno e l'esterno del corpo della macchina con un panno umido.





## Norme di sicurezza

### Avvertenze generali

- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura.
- Utilizzare questo apparecchio unicamente secondo le modalità descritte nelle presenti istruzioni.
- Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per l'impiego domestico.
- Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini o di persone che non sono in grado di maneggiarlo in modo corretto.
- Fare eseguire le riparazioni da personale qualificato. Non cercare mai di riparare da soli l'apparecchio.

### Elettricità e calore

- Prima di utilizzare l'apparecchio, verificare che la tensione di rete corrisponda alla tensione di esercizio indicata sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a prese di rete provviste di messa a terra.
- Estrarre sempre la spina dalla presa quando l'apparecchio non è in uso.
- Quando si disinserisce la spina dalla presa, esercitare la trazione sulla spina stessa e non sul cavo.
- Non utilizzare l'apparecchio se è danneggiato o se il cavo risulta danneggiato, ma inviarlo al nostro Centro di Assistenza per evitare situazioni pericolose. Il cavo di alimentazione di questo tipo di apparecchio può essere sostituito unicamente dal nostro centro di

assistenza mediante l'uso di attrezzi speciali

- Assicurarsi che l'apparecchio e il cavo non vengano in contatto con sorgenti di calore, quali per es. piani di cottura caldi o fiamme libere.
- Prestare attenzione a non far entrare in contatto con l'acqua l'apparecchio, il cavo e la spina.
- Prestare sempre la massima cautela quando si maneggiano gli accessori e l'apparecchio. In tal caso, lasciare raffreddare prima l'apparecchio: l'apparecchio e gli accessori si surriscaldano durante l'utilizzo. Anche le pareti esterne dell'apparecchio si surriscaldano, in quanto esse fungono ottimamente da conduttori di calore.
- L'apparecchio deve potere liberarsi del proprio calore onde evitare rischi di incendio. Prestare dunque attenzione che l'apparecchio sia sufficientemente libero e non possa venire in contatto con materiali incendiabili. L'apparecchio non deve essere mai coperto.
- Assicurarsi che i fori e le fessure per la ventilazione non risultino mai ostruiti.

### Precauzioni da osservare durante l'utilizzo

- Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti esterni.
- Posizionare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile, in un punto in cui esso non possa cadere o ribaltarsi.
- Assicurarsi che il cavo non penda dal bordo del piano di lavoro, di mensole o di tavoli.
- Assicurarsi di avere le mani asciutte prima di toccare l'apparecchio, il cavo o la spina.

- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi.
- Spegnere l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa se durante l'uso si verificano malfunzionamenti e quando si pulisce l'apparecchio, si monta o smonta un accessorio o si è terminato di utilizzare l'apparecchio.
- Non immettere nella macchina ingredienti in quantità superiore a quella indicata nella ricetta per evitare che l'impasto trabocchi dallo stampo.
- Assicurarsi di utilizzare la macchina sempre con il coperchio chiuso.
- Utilizzare sempre dei guanti da forno per maneggiare la macchina durante e dopo il funzionamento. La macchina e lo stampo si surriscaldano durante l'uso.
- Non inserire attrezzi quali palette in metallo, coltelli e forchette all'interno dello stampo per evitare di danneggiare lo strato antiaderente.
- Assicurarsi di tenere l'apparecchio al di fuori dalla portata dei bambini piccoli. l'apparecchio e gli accessori possono infatti surriscaldarsi durante l'utilizzo.
- Non tentare di recuperare l'apparecchio qualora esso sia caduto in acqua. In tal caso, scollegare immediatamente la spina dalla presa elettrica e non utilizzare più l'apparecchio.
- Dopo l'uso, pulire sempre a fondo l'apparecchio (vedere la sezione "Manutenzione e pulizia").



## Tutela dell'ambiente

Gettare i materiali d'imballaggio, come la plastica e le scatole, negli appositi contenitori.

Se volete smaltire l'apparecchio, anche se funziona ancora correttamente o può essere riparato facilmente, assicuratevi che venga riutilizzato.



Al termine del ciclo della sua vita economica, l'apparecchio deve essere smaltito in modo ecologicamente corretto, in maniera tale che l'apparecchio stesso o i suoi componenti possano essere riutilizzati. Non smaltire l'apparecchio deponendolo assieme ai rifiuti comuni e non differenziati: consegnarlo invece al negoziante o presso un punto di raccolta autorizzato. Contattare la propria amministrazione comunale per ulteriori informazioni sulle modalità disponibili di consegna e di raccolta.



## Alcune ricette per il pane

Per le quantità indicate si è fatto riferimento al misurino e al cucchiaino dosatore (con la capacità di un cucchiaino e di un cucchiaino alle estremità) forniti in dotazione.

### Pane bianco

Farina di frumento tipo "0" o tipo "1"	450 g
Lievito (secco)	4 cucchiaini
Olio	3 cucchiaini
Latte	2-3 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino colmo
Zucchero	1 cucchiaino e mezzo
Acqua	250 ml

### Pane integrale:

Farina integrale	450 g
Lievito (secco)	4 cucchiaini
Olio	3 cucchiaini
Latte	2 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino colmo
Zucchero	1 cucchiaino e mezzo
Acqua	260 ml

### Pane misto:

Farina di frumento	400 g
Farina ai cinque cereali (o di altro tipo)	50 g
Lievito	4 cucchiaini
Olio	3 cucchiaini
Latte	2 cucchiaini
Yogurt	1 cucchiaino
Sale	1 cucchiaino colmo
Zucchero	1 cucchiaino e mezzo
Acqua	250 ml

### Ingredienti

Naturalmente, è possibile preparare il pane fin da subito con una delle ricette qui proposte. Tuttavia, una volta acquisita una certa esperienza, sarà divertente sperimentare con i diversi ingredienti. Per

questo è bene sapere qualcosa di più sui diversi ingredienti dell'impasto del pane. Qui di seguito troverete alcune informazioni utili per la preparazione del pane.

### Farina

L'ingrediente principale del pane è la farina. Esistono molti tipi diversi di farina e di miscele di farina. Il tipo di cereale impiegato è determinante per la qualità del vostro pane. La farina di frumento, ad esempio, contiene molto glutine e quindi lievita meglio di farine "più pesanti", richiedendo una minore quantità di lievito. Il glutine è un complesso proteico contenuto in cereali quali il frumento, l'avena, la segale e l'orzo. Durante la lievitazione del pane, il glutine forma una rete che trattiene le bollicine gassose di anidride carbonica, facendo lievitare il pane.

#### *Fior di farina o farina tipo „00%*

La farina più bianca è chiamata fior di farina o farina tipo "00". Si tratta di una farina pressoché priva di crusca e germe, ma ricca di glutine. Questo tipo di farina viene generalmente usato per legare minestre e salse, ma è anche particolarmente indicato per la preparazione del pane (bianco).

#### *Farina di frumento tipo „0% e tipo „1%*

La farina di frumento tipo "0" è più bianca di quella tipo "1". La farina di frumento tipo "1" ha un colore leggermente più scuro e contiene una quantità ridotta di crusca e germe. Anche questi tipi di farina sono ricchi di glutine.

#### *Farina (di frumento) integrale*

La farina integrale deriva dalla macinazione del chicco di grano intero non lavorato, contenente ancora tutta la crusca e tutte le fibre del germe. Come la farina di frumento, anche la farina integrale è ricca di glutine, ma è "più pesante" per via della presenza della crusca e del germe di

grano. Pertanto il pane preparato solamente con farina integrale risulta più compatto del pane bianco. Per questo motivo, spesso, per il pane fatto in casa si aggiunge un po' di farina di frumento all'impasto.

Oltre a queste varietà, esistono moltissimi altri tipi di farina con cui sperimentare a volontà, quali: la farina d'avena, d'orzo, di grano saraceno, di farro, di mais e di segale.

#### *Miscelazione di farine diverse*

La maggior parte delle farine si presta a essere miscelata con altri tipi di farina. Si pensi ad esempio alla combinazione farina di grano saraceno/farina d'avena/farina di frumento, o a quella di farina d'orzo/farina di frumento. In commercio sono disponibili anche diverse miscele di farine, come le farine ai cinque, sei, nove, dieci cereali. A volte queste miscele contengono già fior di farina e/o agenti correttivi del pane.

#### *Miscela complete*

In commercio esistono anche miscele di farine complete, contenenti già tutti gli ingredienti, eccetto l'acqua. Le miscele complete sono facili e veloci da usare, ma sono anche più costose.

### **Lievito**

Per lievitare, il pane ha bisogno del lievito. Il lievito esiste sia fresco (a cubetti) sia in forma secca (in polvere). Il sapore del lievito fresco è leggermente più forte di quello del lievito in polvere. Esistono diverse marche di lievito in polvere, la cui azione può differire leggermente. La scelta del lievito è una questione di preferenza personale. In linea di massima si può dire che una dose di lievito secco (detto anche lievito istantaneo) equivale a due dosi di lievito fresco. L'azione del lievito può essere inibita dal suo contatto con sale o grassi. Il sale "uccide" il lievito, mentre i grassi "imprigionano" le cellule di lievito impedendo la lievitazione dell'impasto.

Ecco perché è importante assicurarsi che il lievito, il sale e il burro non vengano mai a contatto diretto nella macchina per il pane.

### **Sale**

Il sale dà ovviamente sapore al pane, ma è anche importante per ottenere una crosta croccante e per la lievitazione (mentre può anche inibire la lievitazione se viene a contatto diretto con il lievito). Il sale rafforza la struttura del glutine che dà forma al pane. Inoltre, il sale impedisce che l'impasto lieviti fuori dallo stampo e si afflosci prima che sia ben cotto. Ovviamente è possibile preparare un pane povero o addirittura privo di sale ma, in questo caso, bisogna variare un po' gli ingredienti.

### **Liquidi**

Il liquido maggiormente usato per la panificazione è l'acqua, ma si può provare a usare anche il latte (o il latticello). Ciò influisce sia sul gusto che sulla lievitazione e la consistenza del pane.

Il latte intero, per via dei grassi in esso contenuti, mantiene il pane fresco più a lungo, mentre lo zucchero di cui è ricco (il lattosio) aumenta il potere lievitante. Il latticello dà un pane più leggero, che rimane fresco più a lungo.

### **Zucchero**

Lo zucchero non incide tanto sulla lievitazione, quanto piuttosto sul gusto del pane. Al posto dello zucchero possono essere usati anche miele, zucchero caramellato o sciroppo di zucchero. Si sconsiglia di introdurre zucchero a grani grossi (granella di zucchero grossa) o zucchero candito nella macchina per il pane onde evitare di danneggiare lo strato antiaderente. Non usare dolcificanti artificiali durante la cottura. In genere queste sostanze non hanno una buona resistenza al calore.

## Grassi

I grassi in realtà sono degli agenti correttori: non sono necessari di per sé, ma la loro presenza migliora la qualità del pane. Il grasso rende la pasta più morbida facilitandone la lievitazione. Il grasso, infatti, imprigiona la rete di glutine, "trattenendo" l'anidride carbonica gassosa e rendendo così il pane più soffice e mantenendolo fresco più a lungo. Si possono usare diversi tipi di grassi. L'olio (di semi di girasole o d'oliva), il burro (di panna) e la margarina danno ottimi risultati. L'olio rende la crosta un po' più morbida. La margarina dà una crosta più croccante favorendo inoltre il processo di lievitazione. Nella preparazione del pane alle erbe, una idea più gustosa può essere quella di usare un olio aromatizzato, ad esempio alle noci, all'aglio o al basilico.

## Temperatura

La panificazione risulta migliore se gli ingredienti si trovano a temperatura ambiente quando vengono introdotti nello stampo. Non usare mai liquidi troppo caldi. Questi possono inibire l'azione del lievito.

## Accorgimenti e suggerimenti

### Raffreddamento sulla griglia

Dopo la cottura, lasciare raffreddare il pane su una griglia. In questo modo, il calore può disperdersi da tutti i lati.

### Taglio dopo il raffreddamento

È possibile tagliare facilmente il pane fatto in casa solo dopo che si è raffreddato. Se il pane è ancora caldo, è possibile tagliarlo soltanto con un coltello elettrico come, ad esempio, il prodotto Princess 2952 Silver Electric Knife.

### Conservazione del pane

Il pane fatto in casa si conserva al meglio se avvolto in un canovaccio, dopo il suo completo raffreddamento. In questo modo la crosta rimane croccante. A tale scopo, sono indicati anche gli appositi sacchetti di carta per alimenti. Se conservato in un

sacchetto di plastica, o in frigorifero, il pane diventa più morbido.

### Congelamento del pane

Il pane fatto in casa può essere tranquillamente congelato, ovviamente dopo il suo completo raffreddamento. Può essere comodo congelarlo già tagliato in porzioni quotidiane.

È consigliabile scongelare il pane a temperatura ambiente, in quanto il forno a microonde tende ad asciugarlo rapidamente.

Sebbene il pane possa essere congelato, ciò va comunque a scapito della sua qualità.

### Pane più scuro

Per rendere più scuro il pane, è possibile aggiungere 1 cucchiaino di cacao in polvere alla farina. Ciò influisce minimamente sul suo sapore.

### Crosta più croccante

Per ottenere una crosta più croccante, dopo la cottura potete lasciare il pane ancora 10 / 15 minuti nella macchina durante la fase di tenuta in caldo.

### Se il pane fuoriesce dallo stampo durante la lievitazione

È possibile seguire il processo di lievitazione attraverso l'oblò per il controllo visivo. Normalmente si sconsiglia di aprire il coperchio durante la lievitazione: il pane potrebbe infatti afflosciarsi. Nel caso in cui l'impasto dovesse tuttavia fuoriuscire dallo stampo durante la lievitazione, attaccandosi all'oblò per il controllo visivo, cosa che può accadere anche durante la cottura, sollevare un attimo il coperchio. L'impasto tenderà a scendere leggermente.

### Pane piccolo e compatto

L'aggiunta di una quantità eccessiva di liquido genera un pane piccolo e piatto. L'impasto non riesce infatti a lievitare bene perché troppo bagnato. Il motivo può

risiedere anche in un lievito troppo vecchio.

### **Pane troppo asciutto**

L'aggiunta di una quantità insufficiente di liquido genera un pane troppo asciutto. Provare ad aggiungere una quantità (leggermente) maggiore d'acqua o latte. Se invece il pane a cottura ultimata è buono, ma successivamente si secca troppo rapidamente, aggiungere un po' più di olio o burro.

### **Pane che si affloscia**

Se il pane lievita bene, ma si affloscia durante la cottura, provare a usare il programma più breve (Basic). In genere, si può affermare che il pane ha maggiori possibilità di afflosciarsi durante la cottura se si selezionano i programmi più lunghi.

### **Osservazioni conclusive**

Dopo aver letto queste istruzioni disponete di tutte le informazioni teoriche necessarie per creare la vostra ricetta preferita. Ora manca solo la pratica. All'inizio potrete avere qualche piccola delusione: la panificazione è e rimarrà sempre un'arte che non si può acquisire dall'oggi al domani. Spesso la via verso il pane "perfetto" sarà costellata di insuccessi, ma non perdetevi d'animo e non lasciatevi scoraggiare ai primi tentativi. Scambiate le vostre esperienze con quelle di altre persone che fanno il pane in casa. Approfondite la materia, documentatevi e fate qualche ricerca su Internet. Ma, soprattutto, continuate a sperimentare, perché le possibilità sono infinite. Del resto il pane fatto in caso è sempre il migliore.



## Allmänt

Baka ett gott bröd snabbt och enkelt Det gör du med Princess Silver Fresh Breadmaker (art.nr. 151942) eller Royal Fresh Breadmaker (art.nr. 151943). Denna helautomatiska bakmaskin blandar och knådar degen, gräddar brödet och går därefter över till varmhållningsfunktionen för att hålla brödet knaprigt färskt. På så sätt har du alltid färskt bröd som du tycker om.

Du kommer att märka att brödbakningen med denna bakmaskin inte bara är enkel och billig, utan även rolig. Efter våra recept bakar du ditt första bröd, men med tiden kommer du att märka hur kul det är att experimentera med mjölsorter och andra ingredienser.

Apparaten levereras inklusive bakform med teflonlager, en måttbägare och skedar.

Breadmaker har tre program för olika brödsorter: Basic, French och Whole Wheat. Med timern kan du ställa in när du vill att det färskgräddade brödet skall vara klart. Härligt att vakna till på morgonen!



## Drift och användning

Se figur 1.

Apparaten innehåller följande delar:

- 1 lock
- 2 fönster
- 3 värmeelement
- 4 knådare
- 5 bakform
- 6 nätsladd med kontakt
- 7 display
- 8 driftknappar

- 9 sked (med mått för te- eller matsked i ändarna).
- 10 måttbägare

Se figur 2.

Driftpanelen innehåller en display och ett antal knappar.

- 1 display
- 2 TIMER+
- 3 TIMER-
- 4 START/STOPP
- 5 BASIC
- 6 FRENCH
- 7 WHOLE WHEAT

### Innan användning

- 1 Avlägsna förpackningen.
- 2 Diska bakformen och knådaren ordentligt i varmt vatten med lite diskmedel, efterspola och torka av.

### Ställ in program

Du väljer mellan tre program vid brödbakning: Basic, French och Whole Wheat. Programmen är alltid uppbyggda av följande faser:

- knåda
- jäsa
- grädda
- varmhållningsfas (tar alltid 60 minuter)

De olika fasernas tid beror på valt program.

Du kommer med tiden att märka att du har ett favoritprogram, efter vilket du anpassar dina recept. I praktiken har det visat sig att risken för att brödet ska sjunka ihop är minst vid ett kort program (Basic).

#### Basic:

För att bereda vitt och blandat bröd. Detta program används mest:  
Total tid: 130 minuter.

#### French

Passar även för att bereda vitt och blandat bröd. Programmets jäsnings- och gräddningstid är något längre än vid Basic.

Total tid: 150 minuter.

### Whole Wheat:

För att bereda fullkornsbröd och bröd av tyngre mjölsorter.

Total tid: 180 minuter.

Vilket program som är lämpligast beror på flera olika faktorer. Det kan alltså vara så du bakar ditt favoritfullkornsbröd med Basic-programmet.

## Användning



- **Använd alltid apparaten med stängt lock.**
- **Använd grytlappar när du tar i apparaten under/efter användning. Apparaten och bakformen blir mycket varma.**
- **Sätt aldrig igång apparaten utan bakform.**

- 1 Placera bakformen i maskinen och kontrollera att den sitter fast ordentligt.
- 2 Montera knådaren på sprinten i bakformen.
- 3 Håll var ingredienserna i bakformen enligt nedanstående ordning:
  - sikt/mjöl;
  - olja/smör i ett hörn;
  - socker och salt i ett annat hörn;
  - jäst i en grop i mjölet;
  - håll vatten/mjölk längs kanterna.
- 4 Stäng locket och sätt kontakten i vägguttaget.
- 5 Välj önskat program (Basic, French eller Whole Wheat). Displayen visar valt programnummer och hur lång tid det är kvar tills brödet är klart.
- 6 Tryck på knappen START/STOP för att starta valt program. På displayen visas en trekant, vilket betyder att bakprogrammet startats.
- 7 När programmet är klart, ljuder en pipsignal fem gånger. Därefter startar varmhållningsfasen automatiskt. Brödet hålls då varmt i ytterligare 60 minuter.

När varmhållningsfasen är klar, ljuder en pipsignal tolv gånger.

- 8 Varmhållningsfasen kan stängas av. Tryck på knappen START/STOP och håll den intryckt i två sekunder. Signalen ljuder en gång och displayen visar återigen valt program och nödvändig tid.
- 9 Öppna locket och lyft upp bakformen från maskinen. Använd alltid grytlappar! Vänd på formen och skaka försiktigt tills brödet lossnar från formen. Om knådaren är kvar i brödet, stick ett icke-metalliskt föremål i knådarens hål och "vicka" knådaren försiktigt från brödet. Det går lättast om brödet inte kallnat.
- 10 Låt brödet kallna på ett galler.
- 11 Drag ur kontakten ur vägguttaget.
- 12 Låt apparaten kallna helt innan du använder den igen.

## Timer (tidsprogrammering)

Med denna kan du ställa in när apparaten ska vara klar med valt program.

### Exempel

- 1 Håll alla ingredienserna i bakformen. Jästen får inte komma i kontakt med vätskan, saltet eller smöret. Detta för att undvika att jäsningsen kommer i gång för tidigt.
- 2 Välj rätt program.
- 3 Klockan är 22 och du vill att brödet ska vara klart kl. 7:30 nästa morgon. Tidsskillnaden är 9 timmar och 30 minuter. Ställ in tiden 9:30 med TIMER-knappen. Använd knappen TIMER+ för att öka tiden med 10 minuter och knappen TIMER- för att ställa tillbaka tiden 10 minuter. Den inställda tiden är inklusive nödvändig tid för valt bakprogram. I detta exempel är bakmaskinen klar om 9 timmar och 30 minuter med brödbakningen.
- 4 Tryck på knappen START/STOP för att starta timern. Du ser att timern räknar



ned på den blinkande punkten mellan timmar och minuter. Displayen visar återstående tid till programslut.



## Underhåll och rengöring



- Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller annan vätska. Om den ändå skulle sänkas ned i vatten får apparaten inte användas igen. Kassera den.
- Använd inga aggressiva eller slipande rengöringsmedel.

Rengör apparaten och de tillhörande delarna efter varje användning. På så sätt förhindras att matrester fastnar i apparaten.

- Drag ur kontakten ur vägguttaget och låt apparaten kallna helt.
- Om knådaren efter gräddning sitter fast i bakformen, fyll bakformen med varmt vatten, låt det verka i fem minuter och avlägsna därefter knådaren.
- Rengör bakformen och knådaren med en fuktig trasa med lite rengöringsmedel. Torka därefter av dessa ordentligt.
- Rengör endast höljets in- och utsida med en fuktig trasa.



## Säkerhet

### Allmänt

- Läs igenom bruksanvisningen ordentligt och förvara den på en säker plats.
- Använd endast denna apparat så som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Håll apparaten utom räckhåll för barn och personer som inte klarar av den.
- Reparationer ska utföras av kvalificerad reparatör. Reparera aldrig apparaten själv!

### Värme och elektricitet

- Kontrollera att nätspänningen överensstämmer med angiven nätspänning på apparatens märkplatta innan den används.
- Använd ett jordat vägguttag.
- Drag alltid ur kontakten ur vägguttaget när apparaten inte används.
- När du drar ur kontakten ur vägguttaget ska du dra i själva kontakten och inte i sladden.
- Använd inte apparaten om apparaten eller sladden är skadad. Skicka den till vår serviceavdelning för att undvika fara. Skadade sladdar hos den här typen av apparat får endast bytas av vår serviceavdelning med hjälp av speciella verktyg.
- Kontrollera att apparaten och sladden inte kommer i kontakt med värmekällor, t.ex. en varm kokplatta eller öppen eld.
- Kontrollera att apparaten, sladden och kontakten inte kommer i kontakt med vatten.

- Var försiktig när du tar tag i delar och själva apparaten. Låt apparaten kallna först. Apparaten och delarna blir nämligen varma vid användning. Även apparatens yttre hölje blir varmt, eftersom höljet leder värme bra.
- Apparaten måste kunna bli av med värmen för att förhindra brandfara. Se därför till att apparaten står fritt och inte kan komma i kontakt med brännbara material. Apparaten får inte täckas över.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.

## Under användning

- Använd aldrig apparaten utomhus.
- Placera apparaten på ett stadigt och plant underlag, på en plats där den inte kan ramla ned.
- Sladden får inte hänga över diskbänkens, arbetsytans eller bordets kant.
- Kontrollera att dina händer är torra när du tar i apparaten, sladden eller kontakten.
- Använd aldrig apparaten i fuktiga utrymmen.
- Stäng av apparaten och avlägsna kontakten från vägguttaget om fel uppstår under användning, om apparaten ska rengöras, om ett tillbehör ska sättas på eller avlägsnas eller när du är klar med den.
- Håll inte ner mer än rekommenderade mängder i maskinen, då degen annars kan jäsa över bakformen.
- Använd alltid apparaten med ett stängt lock.
- Använd grytlappar när du tar i apparaten under/efter användning. Apparaten och bakformen blir mycket varma.
- Använd inga föremål som metallspatlar, knivar och gafflar i

bakformen för att förhindra teflonlagret skadas.

- Se till att små barn inte kan nå apparaten. Apparaten och delarna blir varma under användning.
- Tag inte upp apparaten om den den ramlat ned i vatten. Drag ur kontakten ur vägguttaget direkt. Använd aldrig apparaten mer.
- Rengör apparaten ordentligt efter användning (se avsnittet ”Underhåll och rengöring”).



## Miljö

Kasta förpackningsmaterial som plast och kartong i containrar avsedda för dessa.

Om apparaten kasseras när den ännu är funktionsduglig skall den återvinnas.



Apparaten ska kasseras på ett ansvarsfullt sätt, så att apparaten eller delarna kan återanvändas. Apparaten får inte kasseras som osorterat avfall. Lämna in den hos återförsäljaren eller på en miljöstation. Tag kontakt med kommunen för information om tillgängliga inlämnings- och återvinningsystem.



## Några brödrecept

För mängderna har man utgått från måttbågaren och skeden som följde med apparaten (med måttet för en te- eller matsked i ändarna).

### Vitbröd:

Vetesikt eller -mjöl	450 g
Jäst (torkad)	4 teskedar
Olja	3 matskedar
Mjöl	2 till 3 matskedar
Salt	1 rågad tesked
Socker	1½ matsked
Vatten	250 ml

### Fullkornsbröd:

Fullkornsmjöl	450 g
Jäst (torkad)	4 teskedar
Olja	3 matskedar
Mjöl	2 matskedar
Salt	1 rågad tesked
Socker	1½ matsked
Vatten	260 ml

### Blandbröd:

Vetemjöl	400 g
Fullkornsmjöl (eller annan mjölsort)	50 g.
Jäst	4 teskedar
Olja	3 matskedar
Mjöl	2 matskedar
Yoghurt	1 matsked
Salt	1 rågad tesked
Socker	1½ matsked
Vatten	250 ml

### Ingredienser

Naturligtvis kan du baka ett bröd med ett av recepten med en gång. Men när du fått smak för det, är det roligt att experimentera något med de olika ingredienserna. För att kunna göra det är det praktiskt att veta lite mer om de olika ingredienserna. Nedan finns information som kan komma väl till pass vid bakningen.

### Mjöl

Brödets huvudingrediens är mjöl. Det finns många olika sorters mjöl och mjölblandningar. Det är avgörande vilket sädeslag du använder till brödet. Vetemjöl innehåller till exempel så mycket gluten att det jäser bättre än "tyngre" mjöl. Därför behövs inte heller så mycket jäst. Gluten är ett protein som finns i sädeslag som vete, havre, råg och korn. Dessa gluten bildar vid brödjäsningen ett nätverk som motverkar kolsyrabubblor. Tack vare detta jäser brödet.

### Hushållsmjöl

Det vitaste mjölet heter hushållsmjöl. Det innehåller nästan inget kli eller inga frödelar, men mycket gluten. Detta mjöl används oftast för att binda soppor och såser, men det går även bra att baka (vitt) bröd på.

### Vetesikt och -mjöl

Vetesikt är vitt vetemjöl. Vetemjöl är något gråare till färgen och innehåller en liten mängd kli och frödelar. Vetesikt och -mjöl innehåller också mycket gluten.

### Fullkorns(vete)mjöl

Fullkornsmjöl mals av hela, obearbetade vetekorn. Vetets kli och frödelar finns kvar i mjölet. Fullkornsmjöl är rikt på gluten, precis som vetemjöl, men "tyngre" tack vare kliet och frödelarna. På så sätt blir brödet mer kompakt när man bara använder fullkornsmjöl. Därför tillsätter de flesta hemmabagare lite vetesikt.

Förutom dessa sorter finns det en mängd andra mjölsorter som du kan experimentera med, till exempel: havre-, korn-, bovete-, spelt-, majs- och rågmjöl.

### Blanda mjölsorter

De flesta mjölsorter lämpar sig bra för att blandas sinsemellan. Till exempel kombinationen bovete-/havremjöl/vetesikt. Eller kornmjöl/vetesikt. Det finns även diverse mjölblandningar att köpa i handeln.

Dessa blandningar innehåller ibland sikt och/eller brödförbättrare.

#### *Färdigblandningar*

Det finns även mjölblandningar i handeln där alla ingredienser, förutom vatten, tillsatts. Dessa så kallade färdigblandningar är enkla och snabba att använda, men även dyrare.

#### **Jäst**

Jäst är nödvändigt för att brödet ska jäsa. Det finns i färsk form ("tärningar"), men även i torkad form (korn). Den färska jästens smak är något merutpräglad än den torra jästens. Det finns olika märken torrjäst, vars egenskaper kan skilja sig. Vilken jäst som är bäst är en fråga om personligt tycke. I stora drag kan man säga att det krävs hälften så mycket torrjäst som färsk jäst. Jästens verkan kan förstöras om jästen kommer i kontakt med salt eller fett. Salt "dödar" jästen, fett "stänger in" jästcellerna så att degen inte kan jäsa. Därför är det viktigt att se till att jäst, salt och smör inte ligger för nära varandra i baksmaskinen.

#### **Salt**

Salt ger naturligtvis brödets dess smak, men det är även viktigt för en knaprig skorpa och för jäsningsen (samtidigt som salt även kan påverka jäsningsen negativt om det kommer i kontakt med jästen). Salt förstärker glutenkonstruktionen som ger brödet dess form. Dessutom ser till saltet till brödet inte jäser över i formen och sjunker ihop innan det är färdigräddat. Det är möjligt att baka ett saltfattigt eller till och med saltfritt bröd, men då måste man variera ingredienserna.

#### **Vätskor**

Den mest användbara vätskan för att baka bröd är vatten, men du kan även prova (kärn-)mjölk. Detta påverkar såväl smaken som jäsningsen och brödstrukturen. Mjök har tack vare fetterna i mjölken en positiv effekt på färskheten och

mjölksockret (laktosen) främjar jäskraften. Kärnmjök ger ett lättare bröd som håller sig färskt längre.

#### **Socker**

Socker är till viss del viktigt för jäsningsen. Men det är ännu viktigare för brödets smak. I stället för socker kan även honung eller sirap användas. Använd inga grova kornsocker i brödmaskinen (detta är hårda sockerpärlor) eller kandissocker. Detta kan skada teflonlagret. Använd inga artificiella sötningsmedel vid bakning. Dessa klarar i allmänhet inte uppvärmning.

#### **Fett**

Fett är egentligen en brödförbättrare. Det är inget krav, men brödet blir bättre om man använder fett. Fett gör degen smidigare och ser till att den lättare jäser. Fett stänger dessutom av glutennätverket så att den bildade kolsyran "hålls fast". På så sätt blir brödet mildare och håller sig färskt längre.

Diverse fettsorter är lämpliga. Olja (solros eller oliv), smör och margarin ger ett utmärkt resultat. Skorpan blir något mjukare av olja. Margarin ger en knaprigare skorpa och är bra för jäsningsen. Vid bakning av ett kryddbröd kan det vara gott att använda olja med smak, till exempel valnöts-, vitlöks- eller basilikaolja.

#### **Temperatur**

Det bästa är om ingredienserna har rumstemperatur när de läggs i bakformen. Använd aldrig för varm vätska. Detta är inte bra för jästen.

#### **Hjälpedel och tips**

##### **Kallna på galler**

Låt brödet kallna på ett galler efter bakning. På så sätt kan värmen tränga ut på alla kanter.

##### **Skära efter brödet kallnat**

Hembakat bröd kan skäras först när det kallnat. Är brödet fortfarande varmt, går det endast att skära med en elektrisk kniv, till

exempel Princess 2952 Silver Electric Knife.

### **Förvara bröd**

Hembakat bröd slår man bäst in i en kökshandduk när det svalnat. Så håller man skorpan knaprig. Det finns även särskilda brödpapperspåsar som är bra. I plastpåsar blir brödskorpan mjuk, precis som i kylskåpet.

### **Frysa in bröd**

Hembakat bröd kan med fördel frysas in, efter det har kallnat. Det är praktiskt att frysa in dagliga portioner.

Det bästa är att tina brödet i rumstemperatur, då mikrovågsugnen snabbt torkar ut brödet.

Även om infrysning är möjlig, tänk på att brödet tappar i kvaliteten.

### **Mörkare bröd**

För att färga brödet mörkare, kan 1 matsked kakaopulver tillsättas till mjölet. Detta påverkar inte smaken nämnvärt.

### **Knaprigare skorpa**

För att få en knaprigare skorpa kan du lämna brödet ytterligare tio till femton minuter under varmhållningsfasen i maskinen efter bakning.

### **Om brödet inte reser sig ur formen**

Jäsningen kan du följa genom fönstret. Vanligtvis rekommenderas att locket hålls stängt vid jäsning så att brödet inte sjunker ihop. Men om degen jäser över i formen och fastnar mot fönstret (detta kan även inträffa vid gräddning), ska locket lyftas upp. Degen sjunker då ihop något.

### **Ett kompakt, litet bröd**

För mycket vätska ger ett litet, platt bröd. Degen kan då inte jäsa ordentligt, eftersom den är för blöt. Även jästen kan ha varit för gammal.

### **För torrt bröd**

För lite vätska ger ett för torrt bröd. Prova med (lite) mer vatten eller mjölk. Är brödet bra efter gräddning, men snabbt torkar ut, tillsätt då lite mer olja eller smör.

### **Bröd som sjunker ihop**

Om brödet jäser ordentligt men sjunker ihop vid gräddning, prova då det kortaste programmet (Basic). I allmänhet kan du justera så att chansen är större att bröden vid gräddning sjunker ihop vid de längre programmen.

### **Slutligen**

Efter all denna information har du tillräckligt med kunskap för att utveckla ett eget favoritrecept. Nu återstår det praktiska. Och det kan mycket väl vara så att du misslyckas, för brödbakning är och förblir ett hantverk som man inte lär sig från den ena dagen till den andra. Sökandet efter det "perfekta" brödet går ofta hand i hand med många försök. Var inte besviken om du inte lyckas med en gång. Fråga andra hemmabagare om deras erfarenheter. Fördjupa dig i ämnet, läs om det, titta på Internet. Och fortsätt framför allt att experimentera, för möjligheterna är oändliga. Och hembakat bröd är ändå det godaste.



## Generelt

Hurtigt og let bage lækre brød. Det gør man med Princess Silver Fresh Breadmaker (art. nr. 151942) eller Royal Fresh Breadmaker (art. nr. 151943). Denne fuldautomatiske brødbager blander og ælter dejen, bager brødet og slår derefter over på varmfunktionen for at holde brødet sprødt og friskt. Sådan har De altid friskt brød efter Deres egen smag. De vil opleve, at brødbagning med denne brødbager ikke kun er nemt og billigt, det er også morsomt. De bager Deres første brød efter vores opskrifter, men efterhånden vil De opdage, hvor sjovt det er at eksperimentere med melsorter og andre ingredienser. Apparatet bliver leveret med en bageform med anti-stickbelægning, et målebæger og måleskeer.

Brødbageren har tre bageprogrammer til forskellige sorter brød: Basic, French og Whole Wheat. De kan indstille timeren til det tidspunkt, hvor De gerne vil have det friskbagte brød færdigt. Herligt at stå op til om morgenen!



## Funktion og betjening

Se afbild. 1.

Apparatet er forsynet med følgende:

- 1 låg
- 2 rude
- 3 varmeelement
- 4 æltekrog
- 5 bageform
- 6 ledning med stik
- 7 display
- 8 betjeningsknapper

- 9 måleske (med målet for en te- og spiseskefuld i enderne).
- 10 målebæger

Se afbild. 2.

Betjeningspanelet har et display og et antal knapper:

- 1 display
- 2 TIMER +
- 3 TIMER +
- 4 START/STOP
- 5 BASIC
- 6 FRENCH
- 7 WHOLE WHEAT

### Før apparatet tages i brug

- 1 Fjern indpakningen.
- 2 Vask bageformen og æltekrogen omhyggeligt i varmt vand med opvaskemiddel, skyl dem af og tør dem grundigt af.

### Indstille program

Til brødbagning kan De vælge mellem tre programmer: Basic, French og Whole Wheat. Programmerne er altid opbygget i de følgende faser:

- ælte
- hæve
- bage
- varmfase (varer altid 60 minutter)

Varigheden af de forskellige faser er afhængig af det valgte program.

De vil efterhånden finde ud af, at De foretrækker et af programmerne, som De tilpasser Deres egne efter. I praksis har det vist sig, at risikoen for at brødet synker sammen, er mindst i det korte program (Basic).

#### Basic

Til bagning af hvidt og blandet brød. Dette program bliver brugt oftest.  
Totale varighed: 130 minutter.

### **French:**

Også velegnet til bagning af hvidt og blandet brød. Bage- og hævetiden i dette program er længere end i Basic.  
Totale varighed: 150 minutter.

### **Whole Wheat:**

Til bagning af fuldkornsbrød og brød af tungere melsorter.  
Totale varighed: 180 minutter.

Hvilket program, der egner sig bedst, afhænger af mange forskellige faktorer. Det kan derfor vise sig, at De bager Deres bedste fuldkornsbrød på Basic-programmet.

## **Brugen**



- **Brug altid apparatet med lukket låg.**
- **Brug ovnvanter hvis De rører apparatet under/efter brugen. Apparatet og bageformen bliver meget varme.**
- **Sæt ikke apparatet i gang uden bageformen.**

- 1 Sæt bageformen i maskinen og vær opmærksom på at den sidder rigtigt fast.
- 2 Fastgør æltekrogen på staven i bageformen.
- 3 Fyld ingredienserne i bageformen i den følgende orden:
  - mel,
  - olie / smør i et hjørne,
  - sukker og salt i et andet hjørne,
  - gær øverst i en fordybning i melet,
  - hæld vand / mælk i langs med randen.
- 4 Luk låget og sæt stikket i en stikkontakt.
- 5 Vælg det ønskede program (Basic, French eller Whole Wheat). Displayet viser det valgte program og den resterende tid til brødet er færdigt.
- 6 Tryk på START/STOP-knappen for at starte det valgte program. I displayet vises der en trekant som tegn på, at bageprogrammet er startet.

- 7 Når programmet er færdigt, lyder der et bip-signal fem gange. Derefter begynder varmfasen automatisk. Brødet bliver holdt varmt i endnu 60 minutter. Når varmfasen er udløbet lyder der et bip-signal tolv gange.
- 8 Varmefasen kan stoppes. Tryk herfor på START/STOP-knappen og hold den trykket ind i to sekunder. Signalet lyder en gang, og displayet viser igen det valgte program og den nødvendige tid.
- 9 Åbn låget og løft bageformen ud af brødbageren. Brug altid ovnvanter til dette. Vend bageformen om og ryst den forsigtigt indtil brødet glider ud af formen.  
Hvis æltekrogen er blevet siddende i brødet, stik da en ikke-metal genstand ind i hullet ved æltekrogen og vrik forsigtigt æltekrogen ud af brødet. Dette sker lettest når brødet endnu ikke er helt afkølet.
- 10 Lad brødet køle af på en rist.
- 11 Træk stikket ud at stikkontakten.
- 12 Lad apparatet køle tilstrækkeligt af, før De bruger det igen.

## **Timer (tidsprogrammering)**

Hermed kan De indstille, hvornår apparatet skal være færdig med det valgte program.

### **Eksempel**

- 1 Fyld alle ingredienserne i bageformen. Gæren må ikke komme i berøring med væske, salt eller smør, for at gæringsprocessen ikke skal begynde med det samme.
- 2 Vælg det rette program.
- 3 Lad os sige at klokken er 22.00, og De vil gerne have det friskbagte brød klokken 7.30 næste morgen. Tidsforskellen er 9 timer og 30 minutter. Indstil med TIMER-knapperne tiden til 9:30. Brug TIMER+ knappen til at øge tiden med 10 minutter og TIMER-knappen til at bringe tiden tilbage med 10 minutter.  
Den indstillede tid er inklusiv den tid,

som det valgte bageprogram skal bruge. I dette tilfælde er brødbageren færdig med at bage brødet om 9 timer og 30 minutter.

- 4 Tryk på START/STOP-knappen for at starte timeren. på det blinkende punktum mellem timer og minutter kan De se, at timeren tæller ned. Displayet viser den resterende tid, til programmet er færdigt.



## Sikkerhed

### Generelt

- Læs brugsanvisningen grundigt igennem og opbevar den omhyggeligt.
- Brug apparatet kun således, som det er beskrevet i brugsanvisningen.
- Brug kun apparatet til husholdningsmæssige formål.
- Hold apparatet udenfor rækkevidde af børn og andre personer, der ikke kan omgås den på en god måde.
- Lad reparationer udføre af en kvalificeret montør. Prøv aldrig selv at reparere apparatet.

### Varme og elektricitet

- Kontroller, før De bruger apparatet, om strømstyrken i lysnettet stemmer overens med den strømstyrke, der er opgivet på apparatets typeskilt.
- Brug en stikkontakt med jordforbindelse.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten når De ikke bruger apparatet.
- Når De trækker stikket ud af stikkontakten, træk da i selve stikket og ikke i ledningen.
- Brug ikke apparatet, hvis apparatet eller ledningen er beskadiget. Send det til vores serviceafdeling for at undgå nogen risiko. På denne type apparater kan en beskadiget ledning kun udskiftes af vores serviceafdeling ved hjælp af specialværktøj.
- Sørg for at apparatet og ledningen ikke kommer i kontakt med varmekilder, som fx en varm kogeplade eller åben ild.



## Vedligeholdelse og rengøring



- Sænk aldrig apparatet ned i vand eller nogen anden væske. Skulle det alligevel ske, brug da ikke apparatet mere, men kasser det.
- Brug ingen skurende eller aggressive rengøringsmidler.

Rengør apparatet og de tilhørende dele efter hver gang de har været i brug. Således forebygger De, at madrester brænder fast på apparatet.

- Træk stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle helt af.
- Hvis æltekrogen bliver siddende fast i bageformen efter bagningen, fyld da bageformen med vand, og lad det bløde op i fem minutter og fjern derefter æltekrogen.
- Rengør bageformen og æltekrogen med en fugtig klud med noget rengøringsmiddel. Tør dem derefter grundigt af.
- Rengør apparatets inder- og yderside side med en fugtig klud.



- Sørg for at apparatet, ledningen og stikket ikke kommer i berøring med vand.
- Vær forsigtig når De tager på de løse dele og apparatet selv. Lad apparatet køle af først. Apparatet og de løse dele bliver nemlig varme under brugen. Også apparatets overflade bliver varm, fordi overfladen er en god varmeleder.
- For at undgå brandfare skal apparatet kunne komme til at afgive sin varme. Sørg derfor for at apparatet står tilstrækkeligt frit, og ikke kan komme i kontakt med brændbart materiale. Apparatet må ikke dækkes til.
- Sørg for at luftåbningerne er fri.

## Under brugen

- Brug aldrig apparatet udendørs.
- Stil apparatet på en stabil og flad undergrund på et sted hvor det ikke kan falde om.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten på bordet.
- Sørg for at Deres hænder er tørre, når De rører ved apparatet, ledningen eller stikket.
- Brug aldrig apparatet i fugtige rum.
- Sluk apparatet og træk stikket ud af stikkontakten når De rengør apparatet, anbringer eller fjerner tilbehør, er færdig med at bruge apparatet eller hvis De under brugen opdager, at der er funktionsforstyrrelser.
- Fyld aldrig mere end den opgivne mængde i maskinen, fordi dejen ellers kan løbe ud over bageformen.
- Brug altid apparatet med lukket låg.
- Brug ovnvanter hvis De rører apparatet under/efter brugen. Apparatet og bageformen bliver meget varme.
- For at undgå at beskadige anti-stick belægningen må der ikke bruges

genstande som metalspatler, knive eller gaffer i bageformen.

- Sørg for at små børn ikke kan komme i nærheden af apparatet. Apparatet og de løse dele kan blive varme under brugen.
- Saml ikke apparatet op, hvis det er faldet i vand. Træk omgående stikket ud af stikkontakten. Brug aldrig apparatet mere.
- Rengør apparatet grundigt efter brugen (se kapitlet 'Vedligeholdelse og rengøring')



## Miljø

Smid indpakningsmaterialet som fx plastik og æsker væk i de dertil bestemte containere.

Vil De kassere apparatet mens det stadig fungerer godt eller let kan repareres, sørg da for at apparatet bliver genbrugt.



Ved afslutningen af apparatets levetid skal De sørge for, at apparatet bliver behandlet på forsvarlig måde, således at dele af apparatet kan genbruges. Sæt aldrig apparatet ned sammen med restaffald, men indlever det hos forhandleren eller til et godkendt indsamlingssted. Tag kontakt med Deres kommune og få informationer om de indleverings- indsamlingssteder, der er til rådighed.



## Eksempler på brødskrifter

Ved afmålingen af mængden er der gået ud fra målebægeret og måleskeen (med målet for te- eller spiseske i enderne) som følger med .

### Hvidt brød:

Hvedemel	450 g
Gær (tør)	4 teskeer
Olie	3 spiseskeer
Mælk	2 til 3 spiseskeer
Salt	1 teske med top
Sukker	1½ spiseske
Vand	250 ml

### Fuldkornsbrød:

Fuldkornsmel	450 g
Gær (tør)	4 teskeer
Olie	3 spiseskeer
Mælk	2 spiseskeer
Salt	1 teske med top
Sukker	1½ spiseske
Vand	260 ml

### Blandet brød:

Hvedemel	400 g
Rugmelsblanding (rugmel, havregryn, hørfrø osv.) (eller anden melsort)	50 g
Gær	4 teskeer
Olie	3 spiseskeer
Mælk	2 spiseskeer
Yoghurt	1 spiseske
Salt	1 teske med top
Sukker	1½ spiseske
Vand	250 ml

### Ingredienser

Naturligvis kan De med det samme bage et brød efter en af opskrifterne. Men når De begynder at få smag for det, er det sjovt at eksperimentere med de forskellige ingredienser. For at kunne gøre det, er det

praktisk at vide lidt mere om de forskellige ingredienser. Herunder finder De oplysninger, som kan være en hjælp under bagningen.

### Mel

Hovedingrediensen i brødet er mel. Der er mange forskellige sorter mel og melblandinger. Det betyder meget, hvilken kornsort De bruger til Deres brød. Hvedemel indeholder for eksempel så meget gluten, at det hæver bedre end det 'tungere' mel, og det kræver derfor mindre gær. Gluten er æggehvidekomplekser i kornsorter som hvede, havre, rug og byg. Denne gluten former et netværk, mens brødets hæver, som holder kulsyre-gasboblerne fast. Derfor hæver brødet.

#### *Hvedemel*

Det hvide mel er hvedemel. Det indeholder ingen kim- og skaldele, men meget gluten. Det kan bruges til at jævne sauce og suppe med, men det bruges også til at bage (hvidt) brød med.

#### *Grahamsmel*

Grahamsmel er også fremstillet af hvede. Grahamsmel er grovere og mere gråt og indeholder kim- og skaldele. Grahamsmel indeholder også meget gluten.

#### *Fuldkorns (hvede-)mel*

Fuldkornsmel bliver malet af det hele ubearbejdede hvedekorn. Al kliddet og alle kimdelene fra hveden er med her. Fuldkornsmel er ligesom hvedemel rig på gluten, med det er 'tungere', på grund af kliddet og kimen. Derfor vil brødet blive mere kompakt, end hvis det var bagt af hvedemel alene. Derfor tilføjer de fleste hjemmebagere noget hvedemel til fuldkornsmelet.

Ved siden af disse sorter er der mange andre melsorter, som De af hjertens lyst kan eksperimentere med, som fx: havre-, byg-, boghvede-, spelt-, majs- og rugmel.

### *Blande melsorter*

De fleste melsorter kan fint blandes med hinanden. Kombinationen af boghvede/havremel/ hvedemel for eksempel. Eller bygmel/hvedemel. Der er også forskellige melblandinger i handelen, som fx seks-, ni-, og tikornsmel. Disse melblandinger indeholder nogen gange allerede hvedemel og/eller brødforbedringsmidler.

### *All-in-mixen*

Der er også melblandinger i handelen, som allerede indeholder alle ingredienserne bortset fra vand. Disse såkaldte all-in-mixe er lette at bruge, men de er også dyrere.

### **Gær**

For at få brød til at hæve, skal der bruges gær. Gær kan fås frisk (i pakker), men også tørt (kornet, i poser). Smagen af friskt gær er mere udpræget end smagen af tørgær. Der er forskellige mærker af tørgær, og deres virkning kan være lidt forskellig. Hvilken gær, der er bedst, er et personligt spørgsmål. En tommelfingerregel er, at man skal bruge den halve vægt af tørgær (også kaldet hurtiggær) i forhold til den friske gær. Virkningen af gæren kan ødelægges hvis gæren kommer i kontakt med salt eller fedtstoffer. Salt slår gæren 'ihjel', fedt 'lukker gærcellerne inde', hvorved gæren ikke længere kan hæve. Derfor er det vigtigt at sørge for, at gær, salt og smør ikke ligger for tæt ved hinanden i brødbageren.

### **Salt**

Salt giver naturligvis brødet smag, men det er også vigtigt for den sprøde skorpe og for hævnningen (mens det også kan ødelægge gærens hæveevne, hvis det kommer i direkte kontakt med gæren). Salt styrker glutenkonstruktionen, som giver brødet dets form. Samtidig sørger salt for, at brødet ikke hæver langt ud over formen og synker sammen, før det er rigtigt bagt. Det kan godt lade sig gøre at bage saltfattigt og endda saltfrit brød, men det

kræver at man varierer noget med ingredienserne.

### **Væsker**

Den mest almindelige væske i brød er vand, men De kan også prøve med (kærne-)mælk. Det får indflydelse på både brødets smag og struktur. Sødmælk har på grund af fedtet i mælken en positiv indflydelse på friskheden, og den mælkesukker (laktose), som er i mælken, fremmer hævnningen. Kærnemælk giver et lettere brød, som holder sig friskt længere.

### **Sukker**

Sukker er kun i ringe grad vigtigt for hæveprocessen, det betyder mere for brødets smag. I stedet for sukker kan der også bruges honning eller sirup. Brug ikke groft perlesukker eller kandis i brødbageren. Det kan beskadige anti-stick belægningen. Brug ingen kunstige sødestoffer til bagningen. De kan som regel ikke tåle opvarmningen.

### **Fedtstoffer**

Fedt er egentlig et brødforbedringsmiddel. Det er ikke strengt nødvendigt, men brødet bliver bedre, hvis man bruger det. Fedt gør dejen blødere og sørger for at den lettere kan hæve. Samtidig lukker fedtet glutennetværket, således at den formede kulsyre gas bliver 'fastholdt'. Herved bliver brødet blødere, og holder det sig længere friskt.

Forskellige sorter fedtstof er velegnede. Olie (solsikke- eller oliven-), smør og margarine giver fine resultater. Olien gør brødets skorpe lidt blødere. Margarine giver en sprødere skorpe og fremmer også hæveprocessen. Når man bager krydderbrød, kan det være lækkert at bruge olie med smag fx valnødde-, hvidløgs- eller basilikumolie.

### **Temperatur**

Det bedste er, hvis alle ingredienserne har stuetemperatur, når de bliver fyldt i

bageformen. Brug aldrig væske, der er for varm. Den kan ødelægge gærens virkning.

## Hjælpemidler og tips

### Afkøle på rist

Lad brødet køle af på en rist efter bagningen. Således kan brødet afgive varme til alle sider.

### Skære efter afkøling

Hjemmebagt brød er ikke let at skære, før det er kølet af. Hvis brødet stadig er varmt, lykkes det kun at skære det med en elektrisk kniv, for eksempel Princess 2952 Silver Electric Knife.

### Opbevaring af brød

Det er bedst at vikle hjemmebagt brød – efter fuldstændig afkøling – ind i et viskestykke. Således holder skorpen sig sprød. Specielle papirbrødposer er også velegnede. I plastikposer bliver skorpen blød, hvilket også sker i køleskabet.

### Frysning af brød

Hjemmebagt brød er velegnet til nedfrysning, selvfølgelig efter det er kølet helt af. Det er praktisk at fryse det ned i daglige portioner.

Det er bedst at tø brød op ved stuetemperatur, i mikrobølgeovnen bliver brødet hurtigt tørt.

Selvom brød kan fryses ned, går det altid ud over brødets kvalitet.

### Mørkere brød

For at farve brødet mørkere, kan der tilsættes 1 spiseske kakaopulver til melet. Det har næsten ingen indflydelse på smagen.

### Sprødere skorpe

For at få en sprødere skorpe, kan De, når brødet er færdigbagt, lade det blive i brødbageren i varmefasen i ti eller femten minutter.

### Hvis brødet hæver over formen

De kan følge hæveprocessen gennem ruden. Under normale omstændigheder frarådes det at åbne låget under hævnningen, for at brødet ikke skal synke sammen. Men skulle dejen hæve over formen og klistre mod ruden (dette kan også ske under bagningen), kan man løfte låget lidt op. Dejen vil da synke lidt sammen.

### Et kompakt, lille brød

For meget væske giver et lille, fladt brød. Dejen kan ikke hæve rigtigt, når den er for fugtig. Gæren kan også have været for gammel.

### For tørt brød

For lidt væske giver et for tørt brød. Prøv med (lidt) mere vand eller mælk. Er brødet vellykket efter bagningen, men tørrer det derefter hurtigt ud, tilføj da noget mere olie eller smør.

### Brødet synker sammen

Hæver Deres brød rigtigt, men synker det sammen under bagningen, prøv da at bage det på det korteste program (Basic). Generelt kan man sige, at jo længere programmet er, desto større er risikoen for, at brødet synker under bagningen.

### Til slut

Efter al denne information, har De teorien i hus til at skabe Deres egen ynglingsopskrift. Nu skal den udføres i virkeligheden. Det kan godt være det ikke lykkes lige med det samme, brødbagning er og bliver et håndværk, som De ikke kan have i fingrene fra den ene dag til den anden. Man må prøve sig frem på vejen for at finde det 'perfekte' brød. Bliv ikke skuffet, hvis det ikke lykkes med det samme. Spørg andre hjemmebagerere om deres erfaringer. Fordyb Dem i emnet, læs om det og se på Internettet. Frem for alt fortsæt med at eksperimentere, for mulighederne er ubegrænsede. Et hjemmebagt brød er jo det lækreste.



## Generelt

Hjemmebakt brød hurtig og enkelt. Det er ikke noe problem med brødbakemaskinene Princess Silver Fresh Breadmaker (artikkelnummerr 151942) eller Royal Fresh Breadmaker (artikkelnummerr 151943). Disse helautomatiske brødbakemaskinene blander og elter deig, steker brødet og skifter deretter til varmfunksjonene for å holde brødet sprøtt og ferskt. På den måten har du alltid ferskt brød etter din egen smak.

Du vil merke at det ikke bare lett vint og rimelig å bake brød med denne brødbakemaskinen, men også veldig morsomt. Du kan gjerne bake dine første brød med utgangspunkt i oppskriftene våre, men etter hvert vil du ha mye glede av å eksperimentere med melsorter og andre ingredienser. Apparatet leveres inklusiv stekeform med slippbelegg, målebeger og måleskjeer.

Breadmaker har tre programmer for ulike brødtyper: Basic, French og Whole Wheat (grunnprogram, loff og grovbrød). Du kan stille inn timerfunksjonen på det tidspunktet du ønsker deg nybakt brød. Duffer og smaker deilig om morgenen når du står opp!



## Virkemåte og betjening

Se figur 1.

Apparatet inneholder følgende deler:

- 1 Lokk
- 2 Vindu
- 3 Varmeelement

- 4 Eltekrok
- 5 Stekeform
- 6 Ledning med støpsel
- 7 Display
- 8 Betjeningsknapper
- 9 Måleskje (med mål for teskje og spiseskje).
- 10 Målebeger.

Se figur 2.

Betjeningspanelet inneholder et display og noen knapper:

- 1 Display
- 2 TIMER+
- 3 TIMER-
- 4 START/STOPP
- 5 BASIC (grunnprogram)
- 6 FRENCH (loff)
- 7 WHOLE WHEAT (grovbrød)

### Før første gangs bruk

- 1 Fjern emballasjen.
- 2 Vask stekeformen og eltekroken grundig i varmt vann med litt oppvaskmiddel, skyll og tørk godt.

### Innstilling av program

For å bake brød kan du velge mellom tre programmer: Basic, French og Whole Wheat (grunnprogram, loff og grovbrød). Programmene består alltid av følgende faser:

- Elting
- Heving
- Steking
- Varmefase (varer alltid 60 minutter)

Varigheten av de ulike fasene avhenger av hvilket program som er valgt.

Etter en tid vil du merke at du har et favorittprogram som du tilpasser dine egne oppskrifter til. I praksis har det vist seg at sjansen for at brødet skal synke sammen, er minst ved et kort program (Basic).

### Basic

For baking av loff og blandingsbrød. Dette programmet brukes mest:

Total varighet: 130 minutter.

### French:

Også egnet for baking av loff og blandingsbrød. Hevetid og steketid er noe lenger enn ved Basic.

Total varighet: 150 minutter.

### Whole Wheat:

For baking av grovbrød og brød av grovere melsorter.

Total varighet: 180 minutter.

Hvilket program som passer best, avhenger av flere forskjellige faktorer. Det kan hende du rett og slett baker ditt beste grovbrød ved hjelp av Basic-programmet.

## Bruk



- **Bruk alltid apparatet med lokket igjen.**
- **Bruk grillvotter eller lignende hvis du tar på apparatet under/like etter bruk. Apparatet og stekeformen blir varme.**
- **Ikke slå på apparatet uten stekeform.**

- 1 Plasser stekeformen i maskinen og se til at den sitter godt fast.
- 2 Fest eltekroken på pinnen i stekeformen.
- 3 Ha ingrediensene i stekeformen i følgende rekkefølge:
  - Mel;
  - Olje / smør i et hjørne;
  - Sukker og salt i et annet hjørne;
  - Gjær på toppen i en liten grop i melet;
  - Vann / melk helles i langs kantene.
- 4 Lukk lokket og sett støpslet i stikkkontakten.
- 5 Velg ønsket program (Basic, French eller Whole Wheat). Displayet viser valgt programnummer og resterende tid før brødet er ferdig.
- 6 Trykk på START/STOPP-knappen for å starte det valgte programmet. I displayet vises en trekant som tegn på at bakeprogrammet har startet.

- 7 Når programmet er ferdig, høres et pipesignal fem ganger. Deretter skifter apparatet automatisk til varrefase. Brødet holdes da varmt i ytterligere 60 minutter. Når varrefasen er over, høres et pipesignal tolv ganger.
- 8 Varmefasen kan stoppes. Trykk i den forbindelse på START/STOPP-knappen og hold den inne i to sekunder. Signalet lyder en gang og displayet viser igjen det valgte programmet og tiden som trengs.
- 9 Åpne lokket og ta stekeformen ut av apparatet. Bruk alltid grillvotter eller lignende. Vend formen og rist den forsiktig til brødet glir ut av formen. Hvis eltekroken sitter fast i brødet, kan du stikke et redskap som ikke er av metall, inn i hullet i eltekroken og bikke eltekroken forsiktig ut av brødet. Dette er lettest mens brødet ennå ikke er avkjølt.
- 10 La brødet avkjøles på rist.
- 11 Trekk støpslet ut av stikkkontakten.
- 12 La apparatet avkjøle seg tilstrekkelig før du bruker det på nytt.

## Timer (tidsprogrammering)

Med denne funksjonen kan du stille inn når apparatet skal være ferdig med valgt program.

### Eksempel

- 1 Ha alle ingrediensene i stekeformen. Gjæren må ikke komme i kontakt med væsken, saltet eller smøret. I så fall settes gjæringsprosessen i gang med et samme.
- 2 Velg riktig program.
- 3 Tenk deg at klokka er 22 om kvelden. Du ønsker nybakt brød klokka 07:30 morgenen etter. Tidsforskjellen er 9 timer og 30 minutter. Med TIMER-knappene stiller du da inn 9:30. Bruk knappen TIMER+ for å øke tiden med 10 minutter og knappen TIMER- for å redusere tiden med 10 minutter. Den innstilte tiden er inkludert den tiden

som trengs for å gjennomføre det valgte programmet. I dette eksemplet er brødbakemaskinen ferdig med å steke brødet om 9 timer og 30 minutter.

- Trykk på START/STOPP-knappen for å starte timerfunksjonen. Du kan se at timerfunksjonen teller ned på den blinkende prikken mellom time- og minuttangivelsen. Displayet viser resterende tid til programmet er slutt.



## Vedlikehold og rengjøring



- **Senk aldri apparatet ned i vann eller en annen væske. Hvis dette likevel skulle skje, må apparatet kasseres og ikke brukes på nytt.**
- **Ikke bruk skuremidler eller aggressive rengjøringsmidler.**

Rengjør apparatet og de medfølgende delene etter bruk. På denne måten forhindrer du at matrester brenner seg fast på apparatet.

- Trekk støpslet ut av stikkkontakten og la apparatet avkjøle seg.
- Hvis eltekroken blir sittende igjen i stekeformen, fyller stekeformen med varmt vann. La vannet virke i fem minutter og fjern deretter eltekroken.
- Rengjør stekeformen og eltekroken med en fuktig klut med litt rengjøringsmiddel. Tørk deretter grundig.
- Rengjør utsiden og innsiden av apparatet med en fuktig klut.



## Sikkerhet

### Generelt

- **Les bruksanvisningen nøye og ta godt vare på den.**
- **Apparatet må bare brukes slik det beskrives i denne bruksanvisningen.**
- **Apparatet må bare brukes til husholdningsformål.**
- **Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn og personer som ikke kan bruke apparatet riktig.**
- **Reparasjoner må bare utføres av kvalifisert montør. Forsøk aldri å reparere apparatet selv.**

### Varme og elektrisitet

- **Kontroller før bruk at nettspenningen på stedet stemmer overens med den nettspenningen som oppgis på apparatets typeskilt.**
- **Bruk jordat stikkontakt.**
- **Trekk alltid støpslet ut av stikkkontakten når apparatet ikke er i bruk.**
- **Trekk alltid i selve støpslet når du tar det ut av stikkkontakten, og aldri i ledningen.**
- **Ikke bruk apparatet hvis apparatet eller ledningen er skadet. Send apparatet inn til vår servicetjeneste for å unngå risiko. Ved denne type apparat kan en skadet ledning bare byttes ut av vår servicetjeneste ved hjelp av spesialverktøy.**
- **Se til at apparatet og ledningen ikke kommer i kontakt med varmekilder, som for eksempel kokeplate eller åpen ild.**
- **Se til at apparatet, ledningen og støpslet ikke kommer i kontakt med vann.**

- Vær forsiktig når du skal ta tak i apparatet eller de tilhørende delene. La apparatet først få avkjøle seg. Apparater og de tilhørende delene blir nemlig varme under bruk. Også utsiden av apparatet blir varmt, fordi platene leder varme.
- For å unngå brannfare må apparatet kunne bli kvitt sin egenproduserte varme. Se derfor til at det er tilstrekkelig ventilasjon rundt apparatet og at det ikke kan komme i kontakt med brennbart materiale. Apparateret må ikke dekkes til.
- Se til at ventilasjonsåpningene er fri.

## Under bruk

- Bruk aldri apparatet utendørs.
- Plasser apparatet på et stabilt, jevnt underlag et sted der det ikke kan falle.
- Ikke la ledningen henge over kanten på kjøkkenbenken, bordet eller liknende.
- Se til at du ikke har våte hender når du berører apparatet, ledningen eller støpslet.
- Bruk aldri apparatet i våtrom.
- Slå av apparatet og trekk støpslet ut av stikkkontakten hvis du oppdager feil under bruk, skal rengjøre apparatet, skal sette på eller ta av et tilbehør eller er ferdig med å bruke apparatet.
- Ha aldri mer enn angitt mengde i maskinen. Ellers er det sjanse for at deigen kan renne over formen.
- Bruk alltid apparatet med lokket lukket.
- Bruk grillvotter eller lignende hvis du tar på apparatet under/like etter bruk. Apparateret og stekeformen blir varme.
- Ikke bruk metallredskaper som spatler, kniver eller gaffler i stekeformen for å unngå at slippebelegget skades.

- Pass på så ikke småbarn kan komme til apparatet. Apparateret og de tilhørende delene kan bli varme under bruk.
- Ikke ta tak i apparatet hvis det har falt i vann. Trekk straks støpslet ut av stikkkontakten. Apparateret må ikke brukes mer.
- Rengjør apparatet grundig etter bruk (se avsnittet 'Vedlikehold og rengjøring').



## Miljø

Kast emballasjemateriell som plast og pappesker i containere beregnet på slikt avfall.

Ønsker du å kvitte deg med apparatet selv om det fremdeles virker som det skal, eller lett kan repareres, bør du sørge for gjenbruk av apparatet.



Når apparatet har gjort sin nytte og skal kasseres, må det håndteres på en ansvarlig måte slik at apparatet eller deler av det kan gjenvinnes. Ikke kast apparatet sammen med usortert husholdningsavfall, men lever det til butikken der det ble kjøpt eller til en offentlig miljøstasjon. Ta kontakt med lokale myndigheter for informasjon om de innleverings- eller innsamlingsmuligheter som fins.





## Noen brøduppskrifter

Når det gjelder oppgitte mengder, er det tatt utgangspunkt i det målebegeret og den måleskjeen (med mål for teskje og spiseskje) som fulgte med apparatet.

### Loff:

Hvetemel	450 g
Gjær (tørr)	4 teskjeer
Olje	3 spiseskjeer
Melk	2 til 3 spiseskjeer
Salt	1 toppet teskje
Sukker	1½ spiseskje
Vann	250 ml

### Grovbrød:

Sammalt mel	450 g
Gjær (tørr)	4 teskjeer
Olje	3 spiseskjeer
Melk	2 spiseskjeer
Salt	1 toppet teskje
Sukker	1½ spiseskje
Vann	260 ml

### Blandingsbrød:

Hvetemel	400 g
Waldkornmel (eller annen mørk/grov melsort)	50 g
Gjær	4 teskjeer
Olje	3 spiseskjeer
Melk	2 spiseskjeer
Jogurt	1 spiseskje
Salt	1 toppet teskje
Sukker	1½ spiseskje
Vann	250 ml

### Ingredienser

Naturligvis kan du gå i gang med brødbakingen ved å følge en av oppskriftene ovenfor. Men etter hvert som du får dreisen på det, er det morsomt å eksperimentere litt med de ulike ingrediensene. Før du begynner med det, kan det være kjekt å vite litt mer om de forskjellige ingrediensene i

brøduppskriftene. Nedenfor finner du informasjon som kan være til nytte under brødbakingen.

### Mel

Den viktigste bestanddelen i brød er mel. Det fins mange forskjellige sorter mel og melblandinger. Det har stor betydning hvilken kornsart du bruker i brødet ditt. Hvetemel inneholder for eksempel så mye gluten at det hever bedre enn 'tyngre' mel. Det betyr altså at dette melet trenger mindre gjær. Gluten er proteiner i kornsorter som hvete, havre, rug og bygg. Disse proteinene danner et glutennettverk under hevingen som holder tilbake kullsyregassboblene som dannes. Det gjør at brødet hever godt.

### Patentmel

Det fineste hvetemelet er såkalt patentmel, som er finere enn siktemel. Det inneholder nesten ikke kli eller kim, men mye gluten. Dette melet brukes mest til jevning av supper og sauser, men kan godt brukes til å bake brød (loff).

### Hvetemel

Hvetemel er siktet hvetemel. Hvetemel er litt mindre lyst enn patentmel, og kan inneholde små mengder av skall og kime. Hvetemel inneholder også mye gluten.

### Sammalt (hvete)mel

Sammalt mel males av det hele, ubehandlede hvetekornet. Skallet og kimen er fortsatt intakt i hvetekornet. Sammalt mel inneholder også mye gluten, men er 'tyngre' på grunn av innholdet av klideler og kimdeler. Det betyr at brødet blir mer kompakt enn hvis det bare bakes av siktet hvetemel. Derfor blander de fleste hjemmebakerne hvetemel i det sammalte melet.

Ved siden av disse sortene fins det mange andre melsorter som du kan eksperimentere med av hjertens lyst, som

for eksempel: Havre-, bygg-, bokhvete-, spelt-, mais- og rugmel.

#### *Blanding av melsorter*

De fleste melsortene er velegnet til å blande med hverandre. For eksempel kombinasjonen av bokhvete-/havre-/hvetemel. Eller byggmel/hvetemel. Det fins også forskjellige melblandinger i handelen, for eksempel waldkorn-, sekskorns-, nikorn- eller tikornmel. Disse blandingen inneholder noen ganger fint mel og/eller brødbedningsmiddel.

#### *Ferdigblandinger*

Det fins også melblandinger i handelen som inneholder alle ingredienser til brødet, unntatt vann. Disse såkalte all-in-blandingene er enkle i bruk, men også dyrere.

#### **Gjær**

Trengs for heving av brøddeigen. Gjær fins i fersk form (pressgjær), men også som tørrgjær. Fersk gjær smaker noe mer enn tørrgjær. Det fins forskjellige merker tørrgjær, som kan ha visse forskjeller i sin virkning. Hvilken gjær man liker best, er et spørsmål om smak og behag. Grovt sett kan man si at det trengs bare halvparten så mye (i vekt) av tørrgjær (også kalt instantgjær) som av pressgjær. Virkningen av gjæren kan ødelegges hvis gjæren kommer i kontakt med væske. Salt 'tar knekken på' gjæren og fett 'lukker gjærcellene' slik at deigen ikke lenger kan heve. Derfor er det viktig å sørge for at gjær, salt og smør ikke ligger for tett på hverandre i brødbakemaskinen.

#### **Salt**

Salt setter naturligvis smak på brødet, men er også viktig for å få til en sprø skorpe og for heving (samtidig som salt også kan sette en stopper for hevingen hvis det for tidlig kommer i kontakt med gjæren). Salt styrker glutenkonsentrasjonen som gir brødet form. Saltet sørger også for at brødet ikke stiger ut over formen og synker sammen før det er ferdigstekt.

Det er godt mulig å bake saltfattig eller saltfritt brød, men da er det om å gjøre å variere med ingrediensene.

#### **Væske**

Det er vanligst å bake brød med vann, men det går også an å forsøke med (sur)melk. Det påvirker både smaken og strukturen på brødet.

Fettet i H-melk har en positiv innflytelse på brødets ferskhets, og melkesukkeret (laktosen) i melk bedrer hevingen. Syrnet melk gir et lettere brød og sørger for at brødet holder seg lenger ferskt.

#### **Sukker**

Sukker er bare delvis viktig for hevingen av brødet; men er desto mer med på å sette smak på brødet. I stedet for sukker, kan også honning eller sirup brukes. Ikke bruk grovt perlesukker eller kandissukker i brøsbakemaskinen. Dette kan skade slippbelegget. Ikke bruk kunstige søtningsmidler til baking. Disse tåler vanligvis ikke oppvarming særlig godt.

#### **Fett**

Fett er egentlig et brødfordningsmiddel; de er ikke strengt nødvendige, men brødet blir bedre hvis du bruker dem. Fett gjør deigen smidigere og sørger for at den heves lettere. Fett lukker samtidig glutennettverket slik at kullsyregassen 'holdes tilbake'. Dette gir at brødet blir saftigere og holder seg lengre ferskt. Ulike typer fett egner seg. Olje (solsikke- eller olivenolje), meierismør og margarin gir et godt resultat. Olje fører til at skorpen blir litt mykere. Margarin gir en sprø skorpe og fremmer også heveprosessen. Ved baking av urtebrød kan man bruke en god olje med litt smak, som for eksempel valnøtte-, hvitløk- eller basilikumolje.

#### **Temperatur**

Det er best hvis ingrediensene har romtemperatur når de has i stekeformen. Bruk aldri for varm væske. Det kan ødelegge gjæren.

## Hjelpemidler og tips

### Avkjøling på rist

La brødet avkjøles på rist etter at det er ferdigstekt. Da kan varmen unnsnippe på alle kanter.

### Skjæring etter avkjøling

Hjemmebakt brød er best å skjære etter avkjøling. Hvis brødet fremdeles er varmt, oppnås bare godt resultat med en elektrisk kniv, for eksempel Princess 2952 Silver Electric Knife.

### Oppbevaring av brød

Hjemmebakt brød kan best – etter at det er helt avkjølt – oppbevares viklet i et kjøkkenhåndkle. På den måten holder skorpen seg sprø. Spesielle brødposer i papir egner seg også. I plastposer blir brødskorpen myk, på samme måte som i kjøleskap.

### Frysing av brød

Hjemmebakt brød kan godt fryses, naturligvis etter at det er avkjølt. Det er praktisk å fryse inn dagsporsjoner av brødet.

Det er best å tine brødet ved romtemperatur, for brødet kan lett bli tørt i mikrobølgeovnen.

Selv om frysing er fint mulig, taper brødet seg alltid i kvalitet.

### Mørkere brød

For å få til et mørkere brød, kan man tilsette 1 spiseskje kakaopulver i melet. Dette har knapt nok noen innflytelse på smaken.

### Sprø skorpe

For å få til en sprøere skorpe, kan du la brødet sitte i maskinen ti eller femten minutter av varrefasen.

### Hvis brødet hever over stekeformen

Du kan følge heveprosessen gjennom vinduet i lokket. Vanligvis anbefales det ikke å åpne lokket under hevingen, for det

kan føre til at brødet synker sammen. Men hvis det viser seg at deigen hever ut av formen og klistrer seg mot vinduet i lokket (dette kan også skje under steking), kan du løfte litt på lokket. Deigen vil da synke litt sammen.

### Et kompakt, lite brød

For mye væske resulterer i et lite, flatt brød. Deigen har ingen mulighet til å heve godt fordi den er for våt. Det kan også komme av at gjæren er for gammel.

### For tørt brød

For lite væske resulterer i et for tørt brød. Forsøk med (litt) mer vann eller melk. Hvis brødet er i orden etter steking, men deretter blir for tørt, kan du ha i litt mer olje eller smør.

### Brød som synker sammen

Hvis brødet hever godt, men synker sammen under steking, kan du prøve med det korteste programmet (Basic). Du kan vanligvis gå ut fra at sjansen for at brødet skal synke sammen under steking er størst ved et langt program.

### Til slutt

Etter all denne informasjonen sitter du i teorien inne med alt som skal til for å sette sammen din egen yndlingsoppskrift. Det er bare praksis som gjenstår. Og det kan være en liten skuffelse, for brødbaking er og blir en kunst du ikke kan regne med å beherske fra den ene dagen til den andre. Jakten på det 'perfekte' brødet foregår ofte ved prøving og feiling. Så ikke bli skuffet hvis det ikke lykkes med det samme. Be gjerne andre hjemmebakere om råd. Fordyp deg i materien, les om temaet, søk litt på Internett. Og fortsett eksperimenteringen for mulighetene er talløse. Og hjemmebakt brød er uansett deiligst.



## Yleistä

Leivo herkullista leipää nopeasti ja helposti! Se onnistuu Princess Silver Fresh Breadmaker -leipäkoneella (tuotenumero 151942) tai Royal Fresh Breadmaker -leipäkoneella (tuotenumero 151943).

Tämä täysin automaattinen leipäkone sekoittaa ja vaivaa taikinan, paistaa leivän ja kytkeytyy sen jälkeen leivän lämpimänäpitämistöimintoon, jolloin leipä säilyy rapean tuoreena. Näin saat aina maistuvaa, tuoretta leipää.

Huomaat, että leivän leipominen tällä leipäkoneella on helppoa ja edullista – ja lisäksi myös hauskaa. Voit aloittaa leipomisen oheisten reseptien avulla, mutta pian opit nauttimaan eri jauholajien ja muiden ainesten kokeilemisestä.

Laitteen mukana toimitetaan tarttumattomaksi pinnoitettu leipävuoka, mittakuppi ja mittalusikoita.

Breadmaker-leipäkoneessa on kolme ohjelmaa erilaisia leipiä varten: Basic, French ja Whole Wheat. Voit myös asettaa ajastimen aikaan, jolloin haluat vastaleivotun leivän olevan valmis. Näin voit herätä aamulla tuoreen leivän tuoksuun!



## Toiminta ja käyttö

Katso kuva 1.

Laitteessa on seuraavat osat:

- 1 kansi
- 2 ikkuna
- 3 lämmityselementti
- 4 sekoitusvarsi
- 5 vuoka
- 6 virtajohto ja pistotulppa
- 7 näyttö

- 8 käyttöpainikkeet
- 9 mittalusikka (toisessa päässä teelusikka, toisessa ruokalusikka)
- 10 mittakuppi

Katso kuva 2.

Käyttöpaneelissa on näyttö ja painikkeita:

- 1 näyttö
- 2 TIMER+
- 3 TIMER-
- 4 START/STOP
- 5 BASIC
- 6 FRENCH
- 7 WHOLE WHEAT

### Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- 2 Pese vuoka ja sekoitusvarsi huolellisesti lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella, huuhtelee ja kuivaa hyvin.

### Ohjelman valitseminen

Käytettävissä on kolme vaihtoehtoa leivän paistamiseen: Basic, French ja Whole Wheat. Ohjelmat perustuvat seuraaviin vaiheisiin:

- vaivaaminen
- kohottaminen
- paistaminen
- lämpimänäpitämisvaihe (kesto aina 60 minuuttia).

Eri vaiheiden kesto vaihtelee valitun ohjelman mukaan.

Jonkin ajan kuluttua huomaat, että suosikiksi on muodostunut jokin ohjelma, jota käytät omassa resepteissä. Käytännössä leipä onnistuu parhaiten lyhyellä ohjelmalla (Basic).

#### Basic:

Vaalean leivän ja sekaleivän valmistamiseen. Tätä ohjelmaa käytetään eniten:

Kokonaiskesto: 130 minuuttia.

### French:

Myös tämä ohjelma sopii vaalean leivän ja sekaleivän valmistamiseen. Paisto- ja kohotusajat ovat hieman pidemmät kuin Basic-ohjelmassa.

Kokonaiskesto: 150 minuuttia.

### Whole Wheat:

Kokojyväleivän ja karkeista jauholajeista tehtävien leipien valmistamiseen.

Kokonaiskesto: 180 minuuttia.

Monet tekijät vaikuttavat sopivimman ohjelman valintaan. Paras täysjyväleipä voi valmistua myös Basic-ohjelmalla.

## Käyttö



- **Pidä laitteen kansi käytön aikana aina suljettuna.**
- **Käytä uunikintaita, kun kosket laitetta käytön aikana tai sen jälkeen. Laite ja vuoka kuumenevat käytön aikana.**
- **Älä käynnistä laitetta ilman vuokaa.**

- 1 Laita vuoka koneeseen ja varmista, että se on kunnolla kiinni.
- 2 Kiinnitä sekoitusvarsi vuoaan tappiin.
- 3 Laita aineet vuokaan seuraavassa järjestyksessä:
  - jauhot;
  - öljy tai voi yhteen kulmaan;
  - sokeri ja suola toiseen kulmaan;
  - hiiva päälle jauhoihin tehtyyn kuoppaan;
  - kaada vesi tai maito vuoaan reunoille.
- 4 Sulje kansi ja työnnä pistotulppa pistorasiaan.
- 5 Valitse haluamasi ohjelma (Basic, French tai Whole Wheat). Valitun ohjelman numero ja jäljellä oleva aika näkyvät näytössä, kunnes leipä on valmis.
- 6 Käynnistä valittu ohjelma painamalla START/STOP-painiketta. Näyttöön tulee kolmio sen merkkinä, että leipäohjelma on käynnistynyt.

- 7 Kun ohjelma on valmis, laite antaa viisi äänimerkkiä. Sen jälkeen se siirtyä automaattisesti lämpimänäpäättämävaiheeseen. Laite pitää leipää lämpimänä vielä 60 minuutin ajan. Kun lämpimänäpäättämävaihe on lopussa, laite antaa 12 äänimerkkiä.
- 8 Lämpimänäpäättämävaiheen voi keskeyttää. Paina silloin START/STOP-painiketta ja pidä sitä alaspainettuna kahden sekunnin ajan. Laite antaa yhden äänimerkin, ja näyttöön tulee jälleen valittu ohjelma ja sen kesto.
- 9 Avaa kansi ja nosta vuoka laitteesta. Käytä aina uunikintaita. Käännä vuoka ylösalaisin ja ravista varovasti, kunnes leipä irtaoo. Jos sekoitusvarsi on jäänyt kiinni leipään, työnnä sekoitusvarren aukkoon esine, jota ei ole valmistettu metallista, ja väännä sekoitusvarsi varovasti ulos leivästä. Se on helpointa leivän ollessa vielä lämmin.
- 10 Anna leivän jäähtyä ritilällä.
- 11 Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- 12 Anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen seuraavaa käyttökertaa.

## Timer (ajastin)

Ajastimen avulla voi määrittää, milloin valitulla ohjelmalla tehtävän leivän on oltava valmis.

### Esimerkki

- 1 Laita kaikki valmistusaineet vuokaan. Jotta hiiva ei alkaisi heti käydä, se ei saa joutua kosketuksiin nesteiden, suolan tai voion kanssa.
- 2 Valitse haluamasi ohjelma.
- 3 Oletetaan, että kello on 10.00 illalla ja haluat valmiin leivän kello 7.15 aamulla. Aikaero on silloin 9 tuntia ja 30 minuuttia. Määritä silloin TIMER-painikkeilla ajaksi 9:30. Säädä TIMER+ -painikkeella aikaa 10 minuuttia suuremmaksi ja TIMER- -painikkeella 10 minuuttia

pienemmäksi.

Asetettu aika sisältää valitun leivontaohjelman kestoajan. Tässä esimerkissä leipäkone lopettaa leivän paistamisen noin klo 9.30 .

- 4 Käynnistä ajastin painamalla START/STOP-painiketta. Tunti- ja minuuttimerkinnän välissä olevan pisteen vilkkuminen ilmaisee, että ajastin on käynnissä. Näytössä näkyvä jäljellä oleva aika ennen ohjelman päättymistä.



## Turvallisuus

### Yleistä

- Lue käyttöohje huolellisesti ja säilytä se.
- Käytä tätä laitetta vain käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.
- Käytä tätä laitetta vain kotitaloustarkoituksiin.
- Säilytä laite lasten ja sellaisten henkilöiden ulottumattomissa, jotka eivät osaa käsitellä sitä kunnolla.
- Teetä korjaukset hyväksytyillä asentajalla. Älä koskaan yritä korjata laitetta itse.

### Lämpö ja sähkö

- Tarkasta ennen laitteen käyttöä, että verkkojännite vastaa laitteen tyyppikilvessä ilmoitettua verkkojännitettä.
- Käytä maadoitettua pistorasiaa.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina, kun laitetta ei käytetä.
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, vedä pistotulpasta, älä koskaan liitosjohdosta.
- Älä käytä laitetta, jos johdossa on vaurioita. Riskien välttämiseksi lähetä laite huoltopalveluumme. Tällaisen laitteen vahingoittuneen johdon saa korvata ainoastaan huoltopalvelu. Siihen tarvitaan erityistyökaluja.
- Varmista, etteivät laite tai johto joudu kosketuksiin lämmönlähteen, kuten kuuman keittolevyn tai avotulen kanssa.
- Varmista, etteivät laite, johto tai pistotulppa joudu kosketuksiin veden kanssa.



## Hoito ja puhdistaminen



- **Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen. Jos näin tapahtuu, laitetta ei saa enää käyttää, vaan se on hävitettävä.**
- **Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita.**

Puhdista laite ja sen lisäosat jokaisen käyttökerran jälkeen. Näin ruoantähteet eivät paistu kiinni laitteeseen.

- Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä täysin.
- Jos sekoitusvarsi jää paistamisen jälkeen kiinni vuokaan, täytä vuoka lämpimällä vedellä, liota viisi minuuttia ja irrota sen jälkeen sekoitusvarsi.
- Puhdista vuoka ja sekoitusvarsi kostealla liinalla ja puhdistusaineella. Kuivaa ne sitten huolellisesti.
- Puhdista kotelon sisä- ja ulkopinta kostealla liinalla.

- Ole varovainen koskiessasi laitetta tai sen osia. Anna laitteen ensin jäähtyä. Laite ja sen osat kuumenevat käytön aikana. Myös laitteen kotelo kuumenee, koska se johtaa lämpöä hyvin.
- Tulipalon vaaran vuoksi laitteen on annettava jäähtyä kunnolla. Varmista siis, että laitteen ympärillä on riittävästi tilaa ja ettei se pääse kosketuksiin palavan materiaalin kanssa. Laitetta ei saa käyttää peitettynä.
- Varmista, ettei ilma-aukkojen edessä ole esteitä.

## Käytön aikana

- Älä koskaan käytä laitetta ulkona.
- Sijoita laite vakaalle ja tasaiselle alustalle paikkaan, josta se ei pääse putoamaan.
- Älä jätä johtoa roikkumaan työtason tai pöydän laidalta.
- Ennen kuin kosketat laitetta, johtoa tai pistotulppaa, varmista, että kätesi ovat kuivat.
- Älä koskaan käytä laitetta kosteissa tiloissa.
- Jos havaitset laitteessa toimintahäiriön, haluat puhdistaa laitteen, kiinnittää tai poistaa lisävarusteen tai lopettaa käytön, sammuta laite ja irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Älä koskaan täytä laitteeseen ilmoitettua enemmän aineksia, sillä muuten taikina voi nousta vuoan ulkopuolelle.
- Pidä laitteen kansi käytön aikana aina suljettuna.
- Käytä uunikintaita, kun kosket laitetta käytön aikana tai sen jälkeen. Laite ja vuoka kuumenevat käytön aikana.
- Älä käytä vuoassa metalliesineitä, kuten lastoja, veitsiä ja haarukoita. Muuten pinnoite voi vahingoittua.
- Varmista, etteivät pienet lapset pääse koskemaan laitetta. Laite ja sen osat voivat kuumentua käytön aikana.
- Älä tartu veteen pudonneeseen laitteeseen. Irrota välittömästi pistotulppa. Älä käytä laitetta enää tämän jälkeen.
- Puhdista laite huolellisesti käytön jälkeen (katso kohta ”Hoito ja puhdistaminen”).



## Ympäristö

Lajittele asianmukaisesti pakkausmateriaalit, esimerkiksi muovit ja laatikot.

Jos et enää halua käyttää laitetta, vaikka se toimii hyvin tai sen voi korjata helposti, huolehdi laitteen kierrätyksestä.



Laite on käyttöikänsä päätyttyä hävitettävä asianmukaisesti, jotta laite tai sen osat voidaan käyttää uudelleen. Älä hävitä laitetta lajittelemattoman jätteen mukana, vaan toimita se myyjälle tai keräyspisteeseen. Lisätietoja keräysjärjestelmästä saa kunnan jäteviranomaisilta.



## Leipäreseptejä

Mitat perustuvat laitteen mukana toimitettuun mittakuppiin ja mittalusikkaan (lusikan toisessa päässä on tee- ja toisessa ruokalusikka).

### Vaalea leipä:

Vehnäjauhoa	450 g
Kuivahiivaa	4 teelusikallista
Öljyä	3 ruokalusikallista
Maitoa	2–3 ruokalusikallista
Suolaa	1 kukkurallinen teelusikallinen
Sokeria	1½ ruokalusikallista
Vettä	250 ml

### Täysjyväleipä:

Täysjyväjauhoa	450 g
Kuivahiivaa	4 teelusikallista
Öljyä	3 ruokalusikallista
Maitoa	2 ruokalusikallista
Suolaa	1 kukkurallinen teelusikallinen
Sokeria	1½ ruokalusikallista
Vettä	260 ml

### Sekaleipä:

Vehnäjauhoa	400 g
Sekaleipäjauhoa (tai muuta jauhoa)	50 g
Hiivaa	4 teelusikallista
Öljyä	3 ruokalusikallista
Maitoa	2 ruokalusikallista
Jogurttia	1 ruokalusikallinen
Suolaa	1 kukkurallinen teelusikallinen
Sokeria	1½ ruokalusikallista
Vettä	250 ml

### Valmistusaineet

Voit alkaa leipoa leipää heti käyttämällä jotain edellä olevista ohjeista. Kun olet päässyt leipomisen alkuun, on kiva kokeilla erilaisilla valmistusaineilla. Silloin on hyvä tietää jotain leivän valmistusaineista. Seuraavassa on tietoja, joista voi olla hyötyä leivonnassa.

### Jauhot

Leivän tärkein ainesosa on jauho. Saatavana on monenlaisia jauhoja ja jauhosekoituksia. Käytettävä jauhotyyppi vaikuttaa leipään huomattavasti. Esimerkiksi vehnäjauhoissa on paljon gluteenia, joten se nousee paremmin kuin raskaammat jauhot, ja hiivaa tarvitaan vähemmän. Gluteeni on esimerkiksi vehnässä, kaurassa, rukiissa ja ohrassa esiintyvää valkuaisainetta. Gluteeni muodostaa leivän noustessa verkon, joka estää hiilidioksidikuplia poistumasta. Näin leipä nousee.

#### *Vehnätärkkelys*

Tämä on kaikkein vaalein jauhotyyppi. Siinä ei ole käytännössä lainkaan kuoriaineksia, mutta paljon gluteenia. Tällaisella jauholla voi suurstaa keittoja ja kastikkeita, mutta sitä voi käyttää myös vaalean leivän leivontaan.

#### *Vehnäjauho*

Vehnäjauhoilla tarkoitetaan yleensä ydinvehnäjauhoa. Tumma vehnäjauho on hieman tummempaa, ja siinä on mukana hieman kuoriosia. Vehnäjauhoissa on myös paljon gluteenia.

#### *Täysjyvävehnäjauho*

Täysjyvävehnä- eli grahamjauho jauhetaan kokonaisista, käsittelemättömistä vehnänjyvistä. Kaikki jyvän kuoriosat ovat mukana jauhoissa. Myös täysjyväjauhossa on paljon gluteenia, mutta se on hieman ”raskaampaa” kuin tavalliset vehnäjauhot, koska siinä on mukana jyvän kuoriosia. Tästä syystä pelkästään täysjyväjauhoista leivotusta leivästä tulee tiiviimpää. Sen vuoksi useimmat kotileipurit käyttävät täysjyväjauhojen seassa hieman tavallisia vehnäjauhoja.

Lisäksi on olemassa vielä monia muita jauhotyyppejä, joita voi vapaasti kokeilla, esimerkiksi kaura-, ohra-, tattari-, speltti-, maissi- ja ruisjauho.



*Jauhotyypien sekoittaminen*

Useimpia jauhotyyppejä voi vapaasti sekoittaa keskenään. Esimerkiksi käy tattarin, kauran ja vehnän yhdistäminen. Myös ohraa ja vehnää voi käyttää sekaisin. Saatavana on myös useita valmiita jauhosekoituksia. Sekoituksissa on toisinaan mukana myös jauhoparannetta.

*Valmiit sekoitukset*

Saatavana on myös valmiita jauhosekoituksia, joissa on mukana kaikki ainekset vettä lukuun ottamatta. Ne ovat helppoja ja nopeita käyttää, mutta kalliimpia kuin pelkät jauhot.

**Hiiva**

Leivän nousemiseen tarvitaan hiivaa. Hiivaa on saatavana tuorehiivana (palana) ja kuivahiivana (jauheena). Tuoreen hiivan maku on hieman voimakkaampi kuin kuivahiivan. Saatavana on usean merkkiä kuivahiivoja, joiden ominaisuudet voivat vaihdella jonkin verran. Sopivin hiiva vaihtelee oman maun mukaan. Yleisesti ottaen kuivahiivaa (jota kutsutaan toisinaan myös pikahiivaksi) tarvitaan noin puolet tuoreen hiivan painosta. Hiivan toiminta voi häiriintyä, jos seoksessa on liian paljon suolaa tai rasvaa. Suola ”tappaa” hiivan, kun taas rasva ”sulkee” hiivasolut, jolloin taikina ei enää nouse. Onkin tärkeää varmistaa, etteivät hiiva, suola ja voi tule leipäkoneessa liian lähelle toisiaan.

**Suola**

Suola antaa leivälle makua, mutta se on tarpeen myös rapean kuoren muodostumisen ja taikinan nousemisen kannalta (vaikka suola voikin myös estää nousemisen, jos se pääsee välittömään kosketukseen hiivan kanssa). Suola vahvistaa leivälle muotoa antavaa gluteenirakennetta. Lisäksi se estää leipää nousemasta liikaa ja painumasta kokoon, ennen kuin leipä on paistunut kunnolla. Leipää pystyy leipomaan myös vähän suolaa käyttäen tai jopa kokonaan ilman

suolaa, mutta silloin aineksia täytyy muunnella.

**Nesteet**

Yleisin leivän leivonnassa käytettävä neste on vesi, mutta myös maidon tai piimän käyttöä voi kokeilla. Se vaikuttaa leivän makuun ja taikinan nousemiseen sekä leivän rakenteeseen.

Rasvaisen maidon rasvat parantavat tuoreutta ja maitosokeri (laktoosi) edistää taikinan nousua. Piimää käytettäessä tuloksena on kevyempi leipä, joka pysyy pitkään tuoreena.

**Sokeri**

Sokeri on tärkeää nousemisen kannalta, mutta lisäksi se antaa leivälle makua. Sokerin asemesta voi käyttää myös hunajaa tai siirappia. Älä käytä leipäkoneessa raesokeria. Se voi vahingoittaa vuolan pinnoitetta. Älä käytä leipomiseen keinotekoisia makeutusaineita. Ne eivät yleensä kestä kuumentamista hyvin.

**Rasvat**

Rasva on oikeastaan leivänparanne; sitä ei välttämättä tarvita, mutta se tekee leivästä parempaa. Rasva pehmentää taikinaa ja auttaa sitä nousemaan helposti. Lisäksi rasva vahvistaa gluteenisäikeitä siten, että taikinaan muodostuva hiilidioksidi jää leipään. Näin leivästä tulee mureaa ja se säilyy pitkään hyvänä.

Leivonnassa voi käyttää monenlaisia rasvoja. Öljy (auringonkukka- tai oliiviöljy), voi ja margariini sopivat leipään erinomaisesti. Öljyä käytettäessä kuoresta tulee hieman pehmeämpi. Margariinia käytettäessä kuoresta tulee rapeampi, ja margariini auttaa myös taikinaa nousemaan. Yrttileivän leivonnassa voi käyttää myös maustettua öljyä, esimerkiksi pähkinä-, valkosipuli- tai basilikaöljyä.

## Lämpötila

Ainekset on parasta laittaa vuokaan huoneenlämpöisinä. Älä käytä liian lämmintä nestettä. Se voi tappaa hiivan.

## Apuvälineitä ja vihjeitä

### Jäähdyttäminen ritilällä

Anna valmiin leivän jäähtyä ritilällä. Näin lämpö pääsee poistumaan kaikilta sivuilta.

### Leikkaa leivän jäähdytyä

Itse leivottua leipää voi leikata hyvin vasta sen jäähdytyä. Jos leipä on vielä lämmin, leikkaaminen onnistuu parhaiten sähköveitsellä, esimerkiksi Princess 2952 Silver Electric Knife -sähköveitsellä.

### Leivän säilyttäminen

Itse paistettu leipä kannattaa kääriä keittiöpyyhkeeseen, kun leipä on jäähtynyt kunnolla. Näin kuori pysyy rapeana. Myös erityisiä paperisia leipäpusseja voi käyttää. Muovipussissa tai jääkaapissa säilytettäessä leivän kuori pehmenee.

### Leivän pakastaminen

Itse paistettua leipää voi pakastaa, kun se on jäähtynyt kunnolla. Leipä kannattaa pakastaa päiväannoksina. Leipä kannattaa sulattaa huoneenlämmössä, sillä mikroaaltouunissa se sulaa liian nopeasti. Vaikka leipää voikin pakastaa, leivän laatu heikkenee pakastettaessa.

### Tummempi leipä

Jos haluat leipään tummemman värin, sekoita jauhoihin 1 ruokalusikallinen kaakaojauhetta. Se ei vaikuta juurikaan makuun.

### Rapeampi kuori

Jos haluat leipään rapeamman kuoren, jätä leipä paistamisen jälkeen koneeseen vielä 10–15 minuutin ajaksi lämpimänäpitymisvaiheeseen.

## Jos leipä nousee ulos vuoasta

Leivän nousemista voi seurata ikkunan läpi. Yleensä kantha ei tulisi avata leivän noustessa, sillä muuten se voi painua kasaan. Jos taikina kuitenkin nousee yli vuoasta ja tarttuu ikkunaan (näin voi käydä myös paistamisen aikana), avaa kansi. Silloin taikina painuu hieman kasaan.

## Pieni, tiivis leipä

Jos taikinassa on liikaa nestettä, leivästä tulee pieni, eikä se nouse kunnolla. Taikina ei pysty nousemaan, koska se on liian kosteaa. Hiiva on myös voinut olla vanhaa.

## Liian kuiva leipä

Jos nestettä ei ole tarpeeksi, tuloksena on liian kuiva leipä. Kokeile käyttää hieman enemmän vettä tai maitoa. Jos leipä on paistamisen jälkeen hyvä, mutta kuivuu sitten nopeasti, lisää taikinaan hieman enemmän öljyä tai voita.

## Kokoonpainuva leipä

Jos leipä nousee hyvin, mutta painuu kokoon paistamisen aikana, käytä leipomiseen lyhyintä ohjelmaa (Basic). Yleisesti ottaen leipä painuu todennäköisemmin kasaan pidempiä ohjelmia käytettäessä.

## Lopuksi

Näiden tietojen perusteella tiedät periaatteessa kaiken, mitä tarvitset oman suosikkireseptin kehittämiseen. Sitten vielä käytäntö. Leiponta ei välttämättä onnistu heti kovin helposti, sillä leivän leipominen on käsiyöläistäito, jota ei voi oppia hetkessä. ”Täydellisen” leivän kehittämiseen kuuluu usein myös epäonnistumisia. Älä pety, jos kokeilu ei onnistu heti. Kysy muiden kotileipureiden kokemuksia. Tutustu kirjallisuuteen, lue aiheesta ja vilkaise Internetiinkin. Ennen kaikkea: jatka kokeiluja, sillä mahdollisuudet ovat rajattomat. Itse leivottu leipä on kaikkein parasta.



## Geral

Cozer facilmente e rapidamente um pão saboroso. Isto é possível com a Princess Silver Fresh Breadmaker (art. n.º. 151942) ou com a Royal Fresh Breadmaker (art. n.º. 151943). Esta máquina completamente automática de cozer pão, mistura e amassa, coze e desliga passando para a função de manter quente para manter o pão fresco estaladiço. Assim pode ter sempre pão fresco ao seu gosto. Com esta máquina de cozer pão notará que cozer o pão não é apenas fácil e barato mas também é engraçado. Com base nas nossas receitas coze os seus primeiros pães, mas com a continuação irá ter o prazer de experimentar outros tipos de farinha e de ingredientes. O aparelho é fornecido incluindo uma forma com anti-aderente, um copo de medida e colheres de medida.

A Breadmaker está munida de três programas para tipos de pão diferentes: Basic (Básico), French (Francês) e Whole Wheat (Farinha Integral). Pode definir o temporizador para o momento em que pretende ter o pão fresco pronto. Muito saboroso pela manhã ao levantar-se!



## Funcionamento e manuseamento

Veja a figura 1.

O aparelho contém os seguintes componentes:

- 1 Tampa
- 2 Vidro de observação
- 3 Elemento de aquecimento
- 4 Braço de amassar

- 5 Forma
- 6 Cabo com ficha
- 7 Visor
- 8 Botões de controlo
- 9 Colher de medida (com a medida para uma colher de chá ou de colher de sopa).
- 10 Copo de medida

Veja a figura 2.

O painel de controlo contém um visor e alguns botões.

- 1 display (Visor)
- 2 TIMER + (Temporizador +)
- 3 TIMER - (Temporizador -)
- 4 START/STOP (Iniciar/Parar)
- 5 BASIC (Básico)
- 6 FRENCH (Francês)
- 7 WHOLE MEAT (Farinha Integral)

### Antes da primeira utilização

- 1 Retire a embalagem.
- 2 Lave a forma e o braço de amassar cuidadosamente com água quente com detergente, enxágue depois e seque bem.

### Definir o programa

Para cozer pão tem ao seu dispor a escolha de três programa: Básico, Francês e Farinha Integral. Os programas são compostos pelas três fases seguintes:

- Amassar
- Fermentar
- Cozer
- Fase de manter quente (dura cerca de 60 minutos).

A duração das diferentes fases depende do programa escolhido.

Após algum tempo notará que tem um programa favorito para o qual define as suas próprias receitas. Na prática ficou demonstrado que a probabilidade do pão abater é mais pequena no programa curto (Basic).

### **Basic (Básico):**

Para a preparação de pão alvo e pão de mistura. Este programa é o mais utilizado. Tempo total de cozedura: 130 minutos.

### **French (Francês):**

Também é adequado para a preparação de pão alvo e pão de mistura. O tempo de cozedura e de levedura do programa é um pouco mais longo que no Básico. Tempo total de cozedura: 150 minutos.

### **Whole Wheat (Farinha Integral):**

Para a preparação de pão integral e pão de farinhas mais pesadas. Tempo total de cozedura: 180 minutos.

O programa mais apropriado depende de muitos factores. Pode acontecer que o seu melhor pão integral seja feito no programa Básico (Basic).

## **Utilização**



- **Use sempre o aparelho com a tampa fechada.**
- **Use luvas de forno se tiver que tocar no aparelho durante a preparação ou após terminar. O aparelho e a forma ficam muito quentes.**
- **Não coloque o aparelho a trabalhar sem a forma.**

- 1 Coloque a forma na máquina e tenha atenção para que esteja bem fixa.
- 2 Fixe o braço de amassar na cavilha na forma.
- 3 Adicione à forma os ingredientes conforme a ordem abaixo indicada:
  - Farinha fina / farinha;
  - Óleo / manteiga num canto;
  - Açúcar e sal noutro canto;
  - Fermento em cima num pequeno buraco na farinha;
  - Água / leite em volta na borda.
- 4 Feche a tampa e introduza a ficha na tomada.
- 5 Escolha o programa desejado (Basic (Básico), French (Francês) ou Whole

Wheat (Farinha Integral). O visor indica o número de programa escolhido e o tempo restante até o pão estar pronto.

- 6 Carregue no botão de START/STOP para iniciar o programa escolhido. No visor é mostrado um triângulo simbolizando que o programa de cozedura iniciou.
- 7 Quando o programa terminar é emitido cinco vezes um sinal sonoro. Depois inicia automaticamente a fase de manter quente. O pão é então mantido quente durante cerca de 60 minutos. Quando a fase de manter quente terminar, é emitido doze vezes um sinal sonoro.
- 8 A fase de manter quente pode ser parada. Para isso carregue no botão de START/STOP e mantenha-o carregado durante dois segundos. O sinal toca uma vez e o visor mostra o programa escolhido e o tempo necessário.
- 9 Abra tampa e tire a forma da máquina. Use sempre luvas de cozinha nesta tarefa. Volte uma vez a forma e sacuda cuidadosamente para que o pão deslize da forma. Se o braço de amassar tiver ficado no pão, introduza um objecto não metálico no furo do braço de amassar e solte o braço de amassar cuidadosamente do pão. Isto faz-se melhor se o pão ainda não tiver arrefecido.
- 10 Depois deixe o pão arrefecer sobre uma grelha.
- 11 Tire a ficha da tomada.
- 12 Deixe o aparelho arrefecer suficientemente antes de o voltar a utilizar.

## **Timer (relógio de programação)**

Este permite definir quando o aparelho deve terminar o programa seleccionado.

### **Por exemplo**

- 1 Introduza todos os ingredientes na forma. O fermento não pode ficar em contacto com líquido, sal ou manteiga, para que o fermento não comece imediatamente a levedar.

- 2 Selecciono o programa certo.
- 3 Suponha que são 10:00 da noite e que pretende pão acabado de cozer às 07:30:00 da manhã seguinte. A diferença de horas é de 9 horas e 30 minutos.

Regule com os botões de TIMER (Temporizador) o tempo para 9:30. Use o botão de TIMER+ para aumentar o tempo em mais 10 minutos e use o botão de TIMER- para diminuir o tempo em menos 10 minutos.

O tempo definido inclui o tempo necessário para completar o programa de cozer escolhido. Neste exemplo a máquina de cozer pão tem daqui a 9 horas e 30 minutos o pão acabado de cozer.

- 4 Carregue no botão de START/STOP para iniciar o temporizador. O ponto a piscar entre as horas e os minutos indica que o temporizador está a fazer a contagem decrescente. O visor mostra o tempo restante até ao fim do programa.

de cinco minutos e depois remova o braço de amassar.

- Limpe a forma e o braço de amassar com um pano húmido com algum produto de limpeza. Depois seque-os completamente.
- Limpe o lado interior e exterior do aparelho com um pano húmido.



## Segurança

### Geral

- **Leia bem as instruções de uso e guarde-as cuidadosamente.**
- **Utilize este aparelho apenas como descrito nestas instruções de uso.**
- **Apenas utilize este aparelho para fins domésticos.**
- **Mantenha o aparelho fora do alcance de crianças ou de pessoas que não sabem lidar bem com o aparelho.**
- **No caso de reparações, mande efectuar as reparações a um técnico qualificado. Nunca tente você próprio reparar o aparelho.**

### Calor e electricidade

- **Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica verifique se a voltagem indicada na chapa de tipo do aparelho corresponde à voltagem da rede eléctrica.**
- **Use uma tomada com terra.**
- **Retire sempre a ficha da tomada quando não utilizar o aparelho.**
- **Quando tirar a ficha da tomada, puxe pela ficha, não puxe pelo cabo.**
- **Não utilize o aparelho se o aparelho ou o cabo estiver danificado. Envie-o para os nossos serviços técnicos para evitar perigo. Neste tipo de aparelho, um cabo de alimentação danificado deve ser unicamente substituído**



## Manutenção e limpeza



- **Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutro líquido. Se isto acontecer, não use mais o aparelho e deite-o fora.**
- **Não utilize produtos ácidos ou agressivos.**

Limpe o aparelho e os componentes correspondentes após cada utilização. Evite assim que restos de comida se agarrem ao aparelho.

- Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer completamente.
- Se o braço ficar preso na forma depois de cozer, encha a forma com água quente e deixe demolhar durante cerca

pelos nossos serviços de assistência que dispõem de ferramentas adequadas.

- Tenha atenção para que o aparelho e o cabo não toquem em fontes de calor como, por exemplo, o elemento dum forno eléctrico ou chamas.
- Tenha cuidado para que o aparelho, o cabo e a ficha não entrem em contacto com água.
- Tenha cuidado quando pegar nos componentes e no próprio aparelho. Primeiro deixe o aparelho arrefecer. O aparelho e os componentes ficam quentes durante a utilização. Também o corpo do aparelho aquece, porque este é um bom condutor de calor.
- O aparelho tem que conseguir perder o calor para evitar o perigo de fogo. Por isso, mantenha o aparelho suficientemente livre e não o deixe entrar em contacto com material inflamável. O aparelho não pode ser coberto.
- Tenha o cuidado de manter as aberturas de ventilação livres.

### Durante a utilização

- Nunca utilize o aparelho na rua.
- Coloque o aparelho numa superfície plana e estável num local de onde não possa cair.
- Não deixe o cabo ficar suspenso num forno, numa bancada ou numa mesa.
- Tenha as mãos secas quando tocar no aparelho, no cabo ou na ficha.
- Nunca use o aparelho em áreas húmidas.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada se detectar alguma anomalia durante a utilização, quando limpa o aparelho, quando aplica um acessório ou quando terminar a utilização.
- Nunca adicione mais do que as quantidades indicadas na máquina,

porque isso fará com que a massa saia da forma.

- Use sempre o aparelho com a tampa fechada.
- Use luvas de forno se tiver que tocar no aparelho durante a preparação ou após terminar. O aparelho e a forma ficam muito quentes.
- Não use objectos como garfos, facas ou espátulas metálicas na forma para evitar danificar a camada antiaderente.
- Tenha cuidado para que crianças pequenas não toquem no aparelho. Porque o aparelho e os componentes podem ficar quentes durante a utilização.
- Não pegue no aparelho se este caiu na água. Primeiro retire a ficha da tomada. Não utilize mais o aparelho.
- Depois da utilização limpe completamente o aparelho (veja o capítulo “Manutenção e limpeza”).



## Ambiente

Coloque o material de embalagem, como plástico e caixas, no contentor de lixo apropriado.

Se pretender desfazer-se do aparelho, mesmo que este funcione bem ou possa ser facilmente reparado, então arranje maneira de este ser reutilizado.



No fim de vida do aparelho desfaça-se do aparelho de modo responsável, para que os componentes possam ser reutilizados. Não coloque o aparelho no lixo doméstico mas entregue-o na loja ou num ponto de recolha apropriado. Entre em contacto com a sua câmara para obter informação acerca dos sistemas de recolha e de recepção de lixo.



## Algumas receitas de pão

Para as quantidades tem-se como unidades o copo de medida e a colher de medida (com a medida para uma colher de chá ou colher de sopa) que são juntamente fornecidos.

### Pão alvo:

Farinha de trigo fina ou normal	450 g
Fermento (pó)	4 colheres de chá
Óleo	3 colheres de sopa
Leite	2 a 3 colheres de sopa
Sal	1 colher de chá bem cheia
Açúcar	1½ colher de sopa
Água	250 ml

### Pão integral:

Farinha integral	450 g
Fermento (pó)	4 colheres de chá
Óleo	3 colheres de sopa
Leite	2 colheres de sopa
Sal	1 colher de chá bem cheia
Açúcar	1½ colher de sopa
Água	260 ml

### Pão de mistura:

Farinha de trigo	400 g
Farinha de mistura (ou outros tipos de farinha)	50 g
Fermento	4 colheres de chá
Óleo	3 colheres de sopa
Leite	2 colheres de sopa
logurte	1 colher de sopa
Sal	1 colher de chá bem cheia
Açúcar	1½ colher de sopa
Água	250 ml

### Ingredientes

Pode começar logo a cozer pão com uma das receitas. Mas para tomar-lhe o gosto, é interessante experimentar com ingredientes diferentes. Para fazer isso é prático saber mais dos diferentes

ingredientes de pão. Abaixo encontra a informação que é útil para cozer pão.

### Farinha

O ingrediente principal do pão é a farinha. Há muitos tipos de farinha e de misturas de farinha. O tipo de farinha que usa faz muita diferença no pão. A farinha de trigo fina, por exemplo, tem tanto glúten que cresce melhor que uma farinha “pesada” e necessita por isso de menos fermento. Glúten são proteínas nos tipos de grão como trigo, aveia, centeio e cevada. Enquanto o pão fermenta, estes glúten formam uma rede que segura as bolhas do gás de dióxido de carbono. E isto faz crescer o pão.

#### *Farinha extra fina*

A farinha mais branca chama-se extra fina ou extra refinada. Praticamente não contém nenhuns farelos ou gérmen, mas muito glúten. Esta farinha é normalmente utilizada para engrossar sopas e molhos, mas pode-se muito bem produzir pão alvo com ela.

#### *Farinha de trigo fina e normal*

A farinha de trigo fina é a farinha de trigo branca. A farinha de trigo normal é um pouco mais escura e contém pequenas quantidades de farelos e de gérmen. A farinha de trigo fina e a farinha de trigo normal contém muito glúten.

#### *Farinha de trigo integral*

A farinha integral é moída do grão de trigo integral em bruto. Todos os farelos e gérmen de trigo ainda se encontram na farinha. A farinha integral bem como a farinha de trigo é rica em glúten, mas é mais “pesada” devido aos farelos e gérmen. Isto torna o pão mais compacto quando este é feito apenas de farinha integral. É por isso que muitas das pessoas que cozem pão em casa adicionam um pouco de farinha de trigo.

Além destes tipos existem muitos outros tipos de farinha com os quais pode experimentar, tal como: farinha de aveia, cevada, trigo serraceno, trigo espelta, milho ou centeio.

#### *Misturar tipos de farinha*

A maior parte dos tipos de farinha deixam-se misturar bem. Por exemplo, uma combinação de farinha de trigo/farinha de aveia/farinha de trigo serraceno. Ou farinha de cevada/farinha de trigo. No mercado também há várias misturas de farinha como, por exemplo, farinha de mistura, farinha de seis, nove ou dez tipos de grão. Por vezes estas misturas já contêm farinha fina e/ou estabilizadores de pão.

#### *Misturas completas*

Há também no comércio misturas de farinha que já contêm todos os ingredientes, excepto água. Estas chamadas misturas completas são fáceis e rápidas de utilizar, mas são também mais caras.

### **Fermento**

Para fazer crescer o pão é necessário fermento. Há fermento fresco (blocos), mas também seco (granulado). O sabor do fermento fresco é um pouco mais acentuado do que o do fermento seco. Há vários tipos de fermento seco, que divergem um pouco no seu modo de actuar. A escolha entre estes fermentos é uma questão de preferência pessoal. Como linha de orientação pode-se dizer que, em comparação, se utilizar fermento seco (a que se chama fermento instantâneo) necessita de metade do peso do fermento fresco. O funcionamento do fermento pode ser parado se o fermento entrar em contacto com sal ou gordura. O sal “mata o fermento”, gordura “fecha as células do fermento”, o que impede a massa de crescer. Por isso, é importante que na máquina de cozer pão o fermento,

o sal e a manteiga não sejam colocados muito perto uns dos outros.

### **Sal**

Sal dá sabor ao pão, mas também é importante para obter uma cõdea crocante e para crescer (enquanto o sal pode impedir que cresça se for colocado directamente em contacto com o fermento). O sal fortifica a construção de glúten que dá forma ao pão. O sal também impede que o pão cresça até sair fora do recipiente e que abata antes de estar bem cozido.

Também é possível cozer pão sem sal ou com pouco sal, mas então há que variar com os ingredientes.

### **Líquidos**

O líquido mais comum para cozer pão é água, mas também pode experimentar utilizar leite ou leite desnatado. Então essa aplicação altera o sabor e o crescimento e a estrutura do pão.

A gordura existente no leite gordo faz com que o leite gordo tenha uma influência positiva na frescura e a presença de açúcar no leite (lactose) contribui para o aumento do crescimento. Leite desnatado dá um pão mais leve que se mantém mais tempo fresco.

### **Açúcar**

O açúcar só é parcialmente importante para o processo de crescimento, mas mesmo assim determina o sabor do pão. Em vez de açúcar também se pode adicionar mel, melaço ou xarope. Na máquina de pão não use açúcar cristalizado ou de granulado grosso (por serem cristais duros). Estes podem danificar a camada anti-aderente. Para cozer não use adoçante sintético. Em geral o adoçante não é resistente ao calor.

### **Gorduras**

A gordura é um estabilizador do pão, que não absolutamente necessária, mas que torna o pão melhor se a utilizar. A gordura



torna a massa mais maleável e permite que esta cresça com maior facilidade. A gordura fecha a rede de glúten de modo que o gás de dióxido de carbono formado fique “preso”. Isto torna o pão mais fofo e mantém o pão mais tempo fresco. Há vários tipos de gordura apropriados. Óleo de girassol ou azeite, manteiga (de natas) e margarina dão bons resultados. O óleo torna a cõdea mais macia. A margarina forma uma cõdea crocante e melhora o processo de crescimento. Ao cozer um pão de especiarias este torna-se mais saboroso se utilizar um óleo com sabor como, por exemplo, óleo de noz, óleo de alho ou óleo de basilico.

### **Temperatura**

O melhor é quando os ingredientes estão à temperatura ambiente quando são colocados na forma. Nunca use líquido quente demais. Isto pode tirar o efeito do fermento.

### **Produtos auxiliares e dicas**

#### **Arrefecer na grelha**

Depois de cozer o pão deixe-o arrefecer sobre uma grelha.. Assim o calor pode sair por todos os lados.

#### **Cortar depois de arrefecer.**

O pão caseiro apenas se deixa cortar bem depois de arrefecer. Se o pão ainda estiver quente, apenas consegue cortar bem com uma faca eléctrica, por exemplo, com a Princess 2952 Silver Electric Knife.

#### **Guardar o pão**

O pão caseiro depois de ter arrefecido completamente é melhor embrulhá-lho num pano da cozinha. Assim a cõdea fica estaladiça. Os sacos de papel especiais para o pão também são adequados. Um saco de plástico e o frigorífico tornam a cõdea macia.

#### **Congelar pão**

O pão caseiro pode ser congelado, mas logicamente só depois de arrefecer

completamente. É prático fazer isto em quantidades diárias.

O melhor é descongelar à temperatura ambiente, porque o microondas seca o pão demais.

Embora haja a possibilidade de congelação, esta faz com que o pão perca sempre qualidade.

#### **Pão mais escuro**

Para tornar o pão mais escuro, pode adicionar à farinha 1 colher de chá de cacau. Este praticamente não tem influência no sabor.

#### **Cõdea crocante**

Para obter uma cõdea mais crocante, depois de cozer pode deixar o pão ainda mais dez a quinze minutos na fase de manter quente na máquina.

#### **Quando o pão cresce e sai do recipiente**

Pode seguir o processo de levedura no vidro de observação. Em situação normal não se aconselha que se abra a tampa na fase de crescimento, porque o pão pode abater. Mas no caso da massa sair do recipiente e colar ao vidro de observação, terá que levantar um pouco a tampa, também pode ser necessário fazer isto durante a fase de cozedura. Então a massa encolhe um pouco.

#### **Pão pequeno compacto**

Líquido a mais dá pão pequeno achatado. Então a massa não pode crescer bem porque está molhada. Isto também pode acontecer por o fermento ser velho.

#### **Pão seco demais**

Líquido a menos dá pão seco demais. Tente adicionar um pouco mais de água ou leite. Se após a cozedura o pão estiver bem, mas seca rapidamente, então adicione um pouco mais de óleo ou manteiga.

### **O pão abate**

Se o seu pão crescer bem, mas abater durante a cozedura, então coza no programa mais curto (Basic). Em geral, pode-se afirmar que nos programas mais longos há maior probabilidade do pão abater durante a cozedura.

### **Por fim**

Depois de toda esta informação, em teoria, você tem tudo nas mãos para desenvolver a sua receita preferida. Agora só com a prática. E isso pode ser um pouco decepcionante, porque cozer pão é e continua a ser um ofício que não se domina de um dia para o outro. A procura do pão “perfeito” é feito de insucesso e de sucesso. Por isso, não fique desanimado se não conseguir à primeira. Peça conselho a outras pessoas que fazem pão caseiro. Estude um pouco a matéria, volte a ler a informação, veja na Internet. E, continue a tentar porque há imensas diferentes possibilidades de sucesso. E, o pão caseiro continua a ser o mais saboroso.



## Γενικές πληροφορίες

Μπορείτε να παρασκευάζετε και να ψήνετε ψωμί γρήγορα και εύκολα χρησιμοποιώντας τον Αρτοπαρασκευαστή Princess Silver Fresh (αρ. προϊόντος 151942) ή Princess Royal Fresh (αρ. προϊόντος 151943). Αυτός ο πλήρως αυτόματος αρτοπαρασκευαστής αναμειγνύει τα συστατικά, τα ζυμώνει, ψήνει το ψωμί και ενεργοποιεί την λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας για να κρατά το ψωμί τραγανό και φρέσκο. Έτσι μπορείτε να έχετε πάντα φρέσκο ψωμί, παρασκευασμένο σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας. Όπως θα διαπιστώσετε, το ψήσιμο ψωμιού μ' αυτό τον αρτοπαρασκευαστή είναι μία φθηνή, εύκολη και ιδιαίτερα ευχάριστη διαδικασία. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις συνταγές που σας παρέχουμε για να ψήσετε το πρώτο σας ψωμί, αλλά σταδιακά θα ανακαλύψετε πόσο ευχάριστο είναι να πειραματίζεστε με διάφορους τύπους αλευριού και άλλα συστατικά. Η συσκευή περιλαμβάνει έναν κάδο ψησίματος με αντικολλητική επίστρωση, ένα δοσομετρητή και μία μεζούρα.

Ο Αρτοπαρασκευαστής έχει τρία προγράμματα για διαφορετικούς τύπους ψωμιού: Basic (Βασικό), French (Γαλλικό) και Whole Wheat (Ολικής Άλεσης). Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο στην ώρα που θέλετε να είναι έτοιμο το ψωμί. Για παράδειγμα, μπορείτε να έχετε νόστιμο, φρέσκο ψωμί για το πρωινό σας!



## Λειτουργία και χειριστήρια

Ανατρέξτε στην Εικόνα 1.

Τα μέρη της συσκευής είναι τα ακόλουθα:

- 1 Καπάκι
- 2 Παράθυρο παρακολούθησης
- 3 Θερμαντικό στοιχείο
- 4 Εξάρτημα ζυμώματος
- 5 Κάδος ψησίματος
- 6 Καλώδιο και φινις ρεύματος
- 7 Οθόνη
- 8 Πλήκτρα χειρισμού
- 9 Διπλή μεζούρα (με κουταλάκι γλυκού και κουτάλι σούπας στα δύο άκρα)
- 10 Δοσομετρητής

Ανατρέξτε στην Εικόνα 2.

Ο πίνακας χειρισμού περιλαμβάνει την οθόνη και ορισμένα πλήκτρα

- 1 Οθόνη
- 2 TIMER+
- 3 TIMER-
- 4 START/STOP
- 5 BASIC
- 6 FRENCH
- 7 WHOLE WHEAT

## Πριν από την πρώτη χρήση

- 1 Αφαιρέστε την συσκευή από την συσκευασία της.
- 2 Πλύντε προσεκτικά τον κάδο ψησίματος και το εξάρτημα ζυμώματος με χλιαρό νερό και λίγη ποσότητα υγρού απορρυπαντικού. Ξεπλύντε τα και σκουπίστε τα σχολαστικά.

## Επιλογή του προγράμματος

Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ τριών διαφορετικών προγραμμάτων για το ψήσιμο ψωμιού: Basic (Βασικό), French (Γαλλικό) και Whole Wheat (Ολικής Άλεσης). Όλα τα προγράμματα περιλαμβάνουν τις ακόλουθες φάσεις:

- Ζύμωμα
- Φούσκωμα της ζύμης
- Ψήσιμο
- Διατήρηση θερμοκρασίας (διαρκεί πάντα 60 λεπτά)

Η διάρκεια των διάφορων φάσεων εξαρτάται από το πρόγραμμα που επιλέξατε.

Αφού χρησιμοποιήσετε την συσκευή για λίγο καιρό, θα διαπιστώσετε ποιο πρόγραμμα σας αρέσει περισσότερο και θα προσαρμόσετε τις συνταγές σας γι' αυτό. Η εμπειρία έχει δείξει ότι η πιθανότητα να "καθίσει" το ψωμί είναι μικρότερη για ένα πρόγραμμα μικρής διάρκειας (Basic).

### Το πρόγραμμα Basic

Χρησιμοποιείται για την παρασκευή ψωμιού με λευκό και σύμμικτο αλεύρι. Αυτό είναι το συχνότερα χρησιμοποιούμενο πρόγραμμα. Συνολική διάρκεια: 130 λεπτά.

### Το πρόγραμμα French

Αυτό το πρόγραμμα είναι επίσης κατάλληλο για την παρασκευή ψωμιού με λευκό και σύμμικτο αλεύρι. Γι' αυτό το πρόγραμμα, ο χρόνος ψησίματος και ο χρόνος φουσκώματος της ζύμης είναι ελαφρώς μεγαλύτερος απ' ό,τι για το πρόγραμμα Basic. Συνολική διάρκεια: 150 λεπτά.

### Το πρόγραμμα Whole Wheat

Χρησιμοποιείται για την παρασκευή ψωμιού με αλεύρι ολικής άλεσης και άλλους, "βαρύτερους" τύπους αλευριού. Συνολική διάρκεια: 180 λεπτά.

Η επιλογή του καταλληλότερου προγράμματος εξαρτάται από αρκετούς διαφορετικούς παράγοντες. Για τον λόγο αυτό, είναι πιθανό να μπορείτε να ψήσετε το καλύτερό σας ψωμί ολικής άλεσης χρησιμοποιώντας το πρόγραμμα Basic.

## Χρήση



- Θα πρέπει πάντα να χρησιμοποιείτε την συσκευή με κλειστό το καπάκι.
- Χρησιμοποιήστε γάντια για τον φούρνο εάν χρειαστεί να πιάσετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια που χρησιμοποιείται ή μετά από την χρήση της. Η συσκευή και ο κάδος

## ψησίματος αναπτύσσουν υψηλή θερμοκρασία.

### • Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή χωρίς τον κάδο ψησίματος.

- 1 Τοποθετήστε τον κάδο ψησίματος μέσα στην συσκευή και βεβαιωθείτε ότι παραμένει στην σωστή του θέση.
- 2 Τοποθετήστε το εξάρτημα ζυμώματος στον πείρο του κάδου ψησίματος.
- 3 Προσθέστε τα συστατικά στον κάδο ψησίματος, με την ακόλουθη σειρά:
  - Αλεύρι
  - Λάδι/βούτυρο σε μία γωνία
  - Ζάχαρη και αλάτι σε μία άλλη γωνία
  - Μαγιά σ' ένα μικρό άνοιγμα πάνω στο αλεύρι
  - Ρίξτε νερό/γάλα γύρω-γύρω από τα συστατικά
- 4 Κλείστε το καπάκι και εισάγετε το φως του καλωδίου ρεύματος στην πρίζα
- 5 Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα (Basic, French ή Whole Wheat). Στην οθόνη θα εμφανιστεί ο αριθμός του επιλεγμένου προγράμματος και ο χρόνος που απομένει μέχρι να ετοιμαστεί το ψωμί.
- 6 Πατήστε το πλήκτρο START/STOP για να ξεκινήσετε το επιλεγμένο πρόγραμμα. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ένα τρίγωνο το οποίο υποδεικνύει ότι το πρόγραμμα ψησίματος έχει ξεκινήσει.
- 7 Αφού ολοκληρωθεί το πρόγραμμα ψησίματος, η συσκευή παράγει πέντε ηχητικά σήματα ("μπιπ"). Στο σημείο αυτό ξεκινά αυτόματα η φάση διατήρησης της θερμοκρασίας του ψωμιού. Το ψωμί θα διατηρηθεί ζεστό για 60 λεπτά. Όταν ολοκληρωθεί η φάση διατήρησης της θερμοκρασίας του ψωμιού, η συσκευή θα παράγει δώδεκα ηχητικά σήματα ("μπιπ").
- 8 Μπορείτε να διακόψετε την φάση διατήρησης της θερμοκρασίας του ψωμιού. Για τον σκοπό αυτό, πατήστε το πλήκτρο START/STOP για δύο δευτερόλεπτα. Η συσκευή θα παράγει ένα "μπιπ" και η οθόνη θα εμφανίσει

ξανά το επιλεγμένο πρόγραμμα και τον απαιτούμενο χρόνο.

- 9 Ανοίξτε το καπάκι και σηκώστε τον κάδο ψησίματος για να τον βγάλετε από την συσκευή. Όταν κάνετε αυτή την ενέργεια, θα πρέπει πάντα να φοράτε γάντια για τον φούρνο. Αναποδογυρίστε τον κάδο ψησίματος και ανακινήστε τον προσεκτικά μέχρι να βγει το ψωμί. Εάν το εξάρτημα ζυμώματος έχει μείνει μέσα στο ψωμί, εισάγετε ένα μη-μεταλλικό αντικείμενο στην οπή του εξαρτήματος και προσεκτικά τραβήξτε το έξω από το ψωμί. Αυτό είναι ευκολότερο να γίνει ενώ το ψωμί είναι ακόμη ζεστό.
- 10 Αφήστε το ψωμί να κρυώσει, επάνω σε μία σχάρα.
- 11 Αποσυνδέστε το φις του καλωδίου ρεύματος από την πρίζα.
- 12 Αφήστε την συσκευή να κρυώσει πλήρως πριν την χρησιμοποιήσετε ξανά.

## Χρονόμετρο

Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο στην ώρα που θέλετε να ολοκληρωθεί το επιλεγμένο πρόγραμμα.

### Παράδειγμα

- 1 Προσθέστε όλα τα συστατικά στον κάδο ψησίματος. Η μαγιά δεν πρέπει να έρθει σε επαφή με το υγρό που χρησιμοποιείτε, το αλάτι ή το βούτυρο, επειδή εάν συμβεί αυτό θα ξεκινήσει αμέσως η διαδικασία φουσκώματος.
- 2 Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα.
- 3 Ας υποθέσουμε ότι τώρα είναι 10 η ώρα το βράδυ και θέλετε να έχετε έτοιμο φρεσκοψημένο ψωμί στις 7:30 το επόμενο πρωί. Δηλαδή, μεσολαβεί ένα διάστημα 9 ωρών και 30 λεπτών. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα TIMER για να ορίσετε τον χρόνο καθυστέρησης σε 09.30. Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο TIMER+ για να αυξήσετε τον χρόνο σε διαστήματα των 10 λεπτών, και το πλήκτρο TIMER- για να μειώσετε τον χρόνο σε διαστήματα των 10 λεπτών.

Ο χρόνος που καθορίζετε περιλαμβάνει τον χρόνο που απαιτείται για το επιλεγμένο πρόγραμμα ψησίματος. Σ' αυτό το παράδειγμα, ο αρτοποιασκευαστής θα ολοκληρώσει το ψήσιμο του ψωμιού σε 9 ώρες και 30 λεπτά.

- 4 Πατήστε το πλήκτρο START/STOP για να ξεκινήσετε το χρονόμετρο. Η κουκκίδα που αναβοσβήνει μεταξύ των ενδείξεων ώρας και πρώτων λεπτών υποδεικνύει ότι το χρονόμετρο μετρά αντίστροφα τον χρόνο. Η οθόνη εμφανίζει τον χρόνο που απομένει μέχρι το τέλος του προγράμματος.



## Συντήρηση και καθαρισμός



- Μην βυθίζετε την συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά. Εάν συμβεί αυτό, μην χρησιμοποιήσετε ξανά την συσκευή - για λόγους ασφάλειας, πετάξτε την.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ διαβρωτικά καθαριστικά, ή καθαριστικά που απαιτούν τρίψιμο.

Μετά από κάθε χρήση, θα πρέπει πάντα να καθαρίζετε την συσκευή και τα εξαρτήματά της. Αυτό εμποδίζει τυχόν υπολείμματα των υλικών να κολλήσουν πάνω στην συσκευή.

- Αποσυνδέστε το φις του καλωδίου ρεύματος από την πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει πλήρως η συσκευή.
- Εάν το εξάρτημα ζυμώματος παραμείνει μέσα στον κάδο ψησίματος μετά από το ψήσιμο, γεμίστε τον κάδο ψησίματος με χλιαρό νερό, αφήστε το να μουλιάσει για πέντε λεπτά και κατόπιν αφαιρέστε το εξάρτημα ζυμώματος.
- Καθαρίστε τον κάδο ψησίματος και το εξάρτημα ζυμώματος χρησιμοποιώντας ένα υγρό πανί και μικρή ποσότητα

υγρού απορρυπαντικού. Στεγνώστε τα σχολαστικά.

- Καθαρίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό του περιβλήματος της συσκευής χρησιμοποιώντας ένα υγρό πανί.



## Ασφάλεια

### Γενικές πληροφορίες

- Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Η χρήση αυτής της συσκευής πρέπει να γίνεται μόνο σύμφωνα με τις παρεχόμενες οδηγίες.
- Αυτή η συσκευή είναι σχεδιασμένη αποκλειστικά για οικιακή χρήση σε εσωτερικούς χώρους.
- Φυλάξτε την συσκευή μακριά από μέρη στα οποία μπορούν να φτάσουν παιδιά ή άνθρωποι που δεν μπορούν να την χειριστούν με ασφάλεια.
- Η επισκευή της συσκευής πρέπει να γίνεται μόνο από ειδικευμένους ηλεκτρολόγους. Μην προσπαθήσετε ποτέ να επισκευάσετε μόνοι σας την συσκευή.

### Ηλεκτρισμός και θερμότητα

- Πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου ηλεκτρικού ρεύματος στον χώρο σας είναι ίδια μ' αυτήν που αναφέρεται στην ετικέτα τύπου της συσκευής.
- Συνδέστε την συσκευή σε μία πρίζα ρεύματος με γείωση.
- Όταν δεν χρησιμοποιείτε την συσκευή, θα πρέπει πάντα να αποσυνδέετε το φως από την πρίζα ρεύματος.
- Για ν' αποσυνδέσετε το φως από την πρίζα ρεύματος, θα πρέπει πάντα να πιάνετε το φως – μην τραβάτε το καλώδιο ρεύματος.

- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή εάν έχει οποιαδήποτε βλάβη, ή εάν το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί φθορές. Για να αποφύγετε οποιοδήποτε κίνδυνο, στείλτε την στην Τεχνική Υπηρεσία της εταιρείας μας. Για συσκευές αυτού του τύπου, η αντικατάσταση του φθαρμένου καλωδίου ρεύματος μπορεί να γίνεται μόνο από την Τεχνική Υπηρεσία της εταιρείας μας, η οποία διαθέτει τα ειδικά εργαλεία που απαιτούνται για την επισκευή.
- Προσέξτε να μην έρθει η συσκευή ή το καλώδιο ρεύματος σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως π.χ. ένα καυτό σκεύος ή φλόγα.
- Προσέξτε να μην έρθει η συσκευή, το καλώδιο ρεύματος και το φως σε επαφή με νερό.
- Όταν αγγίζετε την συσκευή και τα εξαρτήματά της θα πρέπει να είστε προσεκτικοί. Περιμένετε πρώτα μέχρι να κρυώσει η συσκευή. Η συσκευή και τα εξαρτήματά της αποκτούν υψηλή θερμοκρασία κατά την χρήση. Υψηλή θερμοκρασία αποκτά επίσης το περιβλήμα της συσκευής, το οποίο είναι εξαιρετικός αγωγός της θερμότητας.
- Η συσκευή χρειάζεται ελεύθερο χώρο γύρω της για την απαγωγή της θερμότητας – διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός ελεύθερος χώρος γύρω από την συσκευή, καθώς και ότι η συσκευή δεν έρχεται σε επαφή με εύφλεκτα υλικά. Η συσκευή δεν πρέπει να καλύπτεται απ' οποιαδήποτε αντικείμενα.
- Βεβαιωθείτε ότι οι θυρίδες αερισμού δεν καλύπτονται και δεν μπλοκάρονται απ' οποιοδήποτε αντικείμενο.

## Κατά την χρήση

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Τοποθετήστε την συσκευή σε μία επίπεδη, σταθερή επιφάνεια, έτσι ώστε να μην κινδυνεύει να πέσει.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται πάνω από την ακμή του νεροχύτη, του πάγκου εργασίας της κουζίνας, ή ενός τραπέζιου.
- Πριν αγγίξετε την συσκευή, το καλώδιο ρεύματος, ή το φως, βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι στεγνά.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την συσκευή σε χώρους με υψηλή υγρασία.
- Σβήστε την συσκευή και αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα εάν διαπιστώσετε κάποιο πρόβλημα ή βλάβη της συσκευής κατά την χρήση, καθώς και πριν καθαρίσετε την συσκευή, τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε ένα αξεσουάρ, ή αποθηκεύσετε την συσκευή μετά από την χρήση.
- Μην προσθέτετε ποτέ περισσότερη από την αναφερόμενη ποσότητα υλικών στην συσκευή, επειδή η ζύμη μπορεί να φουσκώσει και να χυθεί έξω από τον κάδο ψησίματος.
- Θα πρέπει πάντα να χρησιμοποιείτε την συσκευή με κλειστό το καπάκι.
- Χρησιμοποιήστε γάντια για τον φούρνο εάν χρειαστεί να πιάσετε την συσκευή κατά τη διάρκεια που χρησιμοποιείται ή μετά από την χρήση της. Η συσκευή και ο κάδος ψησίματος αναπτύσσουν υψηλή θερμοκρασία.
- Για να αποφύγετε την φθορά της αντικολητικής επιστρώσης, μην χρησιμοποιείτε αντικείμενα όπως μεταλλικές σπάτουλες, μαχαίρια ή πιρουνία μέσα στον κάδο ψησίματος.

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή βρίσκεται μακριά από μέρη στα οποία μπορούν να φτάσουν παιδιά. Η συσκευή και τα εξαρτήματά της αποκτούν υψηλή θερμοκρασία κατά την χρήση.
- Εάν η συσκευή πέσει μέσα σε νερό, μην την αγγίζετε. Αποσυνδέστε αμέσως το φως από την πρίζα ρεύματος. Μην χρησιμοποιήσετε ξανά την συσκευή.
- Καθαρίστε προσεκτικά την συσκευή μετά από την χρήση (ανατρέξτε στην ενότητα 'Συντήρηση και καθαρισμός').



## Περιβάλλον

Πετάξτε τα υλικά συσκευασίας, όπως π.χ. τα πλαστικά και τα κιβώτια, στα κατάλληλα σημεία συλλογής απορριμμάτων.

Εάν δεν χρειάζεστε πλέον την συσκευή αλλά αυτή λειτουργεί κανονικά, ή χρειάζεται μόνο μικρής έκτασης επισκευή, σας συνιστούμε να φροντίσετε για την επαναχρησιμοποίησή της.



Όταν η συσκευή φτάσει στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της, η απόρριψή της πρέπει να γίνει με υπεύθυνο τρόπο, έτσι ώστε να μπορούν να χρησιμοποιηθούν ξανά τα εξαρτήματά της (ή ολόκληρη η συσκευή). Μην πετάξετε την συσκευή μαζί με τα συνηθισμένα οικιακά απορρίμματα τα οποία δεν υπόκεινται σε διαλογή. Επιστρέψτε την στο σημείο αγοράς, ή παραδώστε την σ' ένα εξουσιοδοτημένο σημείο συλλογής. Για πληροφορίες σχετικά με τα συστήματα υποδοχής και συγκέντρωσης τέτοιων απορριμμάτων στην περιοχή σας, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές.



## Συνταγές για ψωμί

Για τις παρακάτω ποσότητες έχουν χρησιμοποιηθεί ο δοσομετρητής και η διπλή μεζούρα (με το κουτάλι σούπας και το κουτάλακι του γλυκού στα δύο άκρα) που παρέχονται με τον αρτοποιητικό.

### Άσπρο ψωμί

Αλεύρι τύπου 70% ή σταρένιο αλεύρι

450 γραμ.

Μαγιά (ξηρή) 4 κουταλάκια του γλυκού

Λάδι 3 κουταλιές σούπας

Γάλα 2 έως 3 κουταλιές σούπας

Αλάτι 1 γεμάτο κουταλάκι του γλυκού

Ζάχαρη 1½ κουταλιές σούπας

Νερό 250 ml

### Ψωμί ολικής άλεσης

Αλεύρι ολικής άλεσης 450 γραμ.

Μαγιά (ξηρή) 4 κουταλάκια του γλυκού

Λάδι 3 κουταλιές σούπας

Γάλα 2 κουταλιές σούπας

Αλάτι 1 γεμάτο κουταλάκι του γλυκού

Ζάχαρη 1½ κουταλιές σούπας

Νερό 260 ml

### Ανάμεικτο ψωμί

Αλεύρι ολικής άλεσης 400 γραμ.

Καλαμποκάλευρο

(ή αλεύρι άλλου τύπου) 50 γραμ.

Μαγιά (ξηρή) 4 κουταλάκια του γλυκού

Λάδι 3 κουταλιές σούπας

Γάλα 2 κουταλιές σούπας

Γιαούρτι 1 κουταλιά σούπας

Αλάτι 1 γεμάτο κουταλάκι του γλυκού

Ζάχαρη 1½ κουταλιές σούπας

Νερό 250 ml

### Συστατικά

Μπορείτε, φυσικά, να παρασκευάζετε ψωμί χρησιμοποιώντας μία από τις παραπάνω συνταγές, αλλά αφού εξοικειωθείτε με τη διαδικασία θα διαπιστώσετε ότι είναι ευχάριστο να

πειραματίζεστε χρησιμοποιώντας διαφορετικά συστατικά. Για τον σκοπό αυτό, είναι χρήσιμο να μάθετε λίγα περισσότερα πράγματα για τα διάφορα συστατικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή ψωμιού. Στη συνέχεια θα σας παρουσιάσουμε ορισμένες πληροφορίες οι οποίες θα σας φανούν χρήσιμες για την παρασκευή ψωμιού.

### Αλεύρι

Το βασικό συστατικό του ψωμιού είναι το αλεύρι. Υπάρχουν πολλά διαφορετικά είδη αλευριού, καθώς και μείγματα αλευριών. Το είδος των δημητριακών που χρησιμοποιείται κάνει τη μεγάλη διαφορά στο ψωμί. Για παράδειγμα, επειδή το άσπρο αλεύρι περιέχει μεγάλη ποσότητα γλουτένης φουσκώνει καλύτερα από το "βαρύτερο" αλεύρι, οπότε χρειάζεστε λιγότερη μαγιά. Η γλουτένη είναι ένα σύμπλεγμα πρωτεϊνών το οποίο βρίσκεται στα δημητριακά, όπως το σιτάρι, η βρώμη, η σίκαλη και το κριθάρι. Όταν το ψωμί φουσκώνει, η γλουτένη σχηματίζει ένα "δίκτυο" το οποίο συγκρατεί τις φυσαλίδες του διοξειδίου του άνθρακα. Αυτό είναι το χαρακτηριστικό που προκαλεί το φούσκωμα του ψωμιού.

Τυποποιημένο αλεύρι ή αλεύρι οικιακής χρήσης

Στις περισσότερες μορφές του, το άσπρο αλεύρι ονομάζεται τυποποιημένο αλεύρι, ή αλεύρι οικιακής χρήσης. Δεν περιέχει σχεδόν καθόλου πίτουρα ή σπόρους, αλλά περιέχει πολλή γλουτένη. Αυτό το αλεύρι χρησιμοποιείται συνήθως για να "δέσουν" οι σούπες και οι σάλτσες, αλλά είναι επίσης καλό για την παρασκευή άσπρου ψωμιού.

Αλεύρι τύπου 70% και σταρένιο αλεύρι  
Το αλεύρι τύπου 70% είναι λευκό σταρένιο αλεύρι. Το καθαυτό σταρένιο αλεύρι έχει ελαφρώς πιο γκρι χρώμα και περιέχει μικρές ποσότητες πίτουρου και σπόρων. Το αλεύρι τύπου 70% και το σταρένιο αλεύρι περιέχουν επίσης πολλή γλουτένη.



### Αλεύρι ολικής άλεσης

Το αλεύρι ολικής άλεσης παρασκευάζεται από ολόκληρους, μη-επεξεργασμένους σπόρους σιταριού. Περιέχει όλο το πίτουρο και τους σπόρους από το σιτάρι. Όμοια με το σταρένιο αλεύρι, το αλεύρι ολικής άλεσης έχει πολλή γλουτένη, αλλά είναι βαρύτερο λόγω του πίτουρου και των σπόρων. Σαν αποτέλεσμα, το ψωμί θα είναι πιο "συμπαγές" εάν παρασκευαστεί μόνο με αλεύρι ολικής άλεσης. Για τον λόγο αυτό, οι περισσότεροι χρήστες που παρασκευάζουν ψωμί μόνοι τους προσθέτουν λίγο αλεύρι τύπου 70%.

Εκτός από τους παραπάνω τύπους αλευριού, υπάρχουν και άλλοι με τους οποίους μπορείτε να πειραματιστείτε, όπως για παράδειγμα: αλεύρι από βρώμη, αλεύρι από κριθάρι, αλεύρι από σίκαλη και καλαμποκάλευρο.

**Μείγματα διαφορετικών τύπων αλευριού**  
Οι περισσότεροι τύποι αλευριού μπορούν να αναμειγνύονται. Ένα καλό παράδειγμα είναι ο συνδυασμός αλευριού από σίκαλη, βρώμη και σιτάρι. Θα μπορούσατε επίσης να δοκιμάσετε ένα συνδυασμό αλευριού από κριθάρι και σιτάρι. Μπορείτε επίσης να αγοράσετε έτοιμα μείγματα από καταστήματα, όπως για παράδειγμα μείγματα με βάση το καλαμποκάλευρο ή μείγματα έξι, εννέα ή δέκα δημητριακών. Αυτά τα μείγματα περιέχουν συνήθως αλεύρι και/ή βελτιωτικά για το ψωμί.

### Μείγματα "όλα-σε-ένα"

Μπορείτε επίσης να αγοράσετε έτοιμα μείγματα τα οποία περιέχουν όλα τα συστατικά, εκτός από το νερό. Αυτά τα έτοιμα μείγματα είναι εύκολα και γρήγορα στην χρήση, αλλά είναι επίσης και πιο ακριβά.

### Μαγιά

Η μαγιά είναι απαραίτητη για να φουσκώσει το ψωμί. Μπορείτε να αγοράσετε φρέσκια μαγιά (σε κομμάτια) ή ξηρή μαγιά (σε σκόνη). Η γέυση της

φρέσκιας μαγιάς είναι ελαφρώς πιο έντονη απ' ό τι της ξηρής μαγιάς. Υπάρχουν διάφορα είδη ξηρής μαγιάς, τα οποία δίνουν ελαφρώς διαφορετικά αποτελέσματα. Η επιλογή της μαγιάς είναι ζήτημα προσωπικής προτίμησης. Σαν πρακτικό κανόνα, μπορείτε να θεωρήσετε ότι χρειάζεστε περίπου μισή ποσότητα ξηρής μαγιάς συγκριτικά με την φρέσκια μαγιά. Το αποτέλεσμα της μαγιάς μπορεί να επηρεαστεί εάν η μαγιά έρθει σε επαφή με αλάτι ή λιπαρές ουσίες. Το αλάτι ξηραίνει τη μαγιά, και τα λίπη "εγκλωβίζουν" τα κύτταρα της μαγιάς, με αποτέλεσμα να μην μπορεί να φουσκώσει η ζύμη. Για τον λόγο αυτό είναι σημαντικό να φροντίζετε ώστε να μην τοποθετείτε τη μαγιά πολύ κοντά στο αλάτι και στο βούτυρο μέσα στον αρτοποιητή.

### Αλάτι

Το αλάτι προσθέτει γεύση στο ψωμί, αλλά είναι επίσης σημαντικό για την κρούστα και το φούσκωμα του ψωμιού (αν και το αλάτι μπορεί επίσης να εμποδίσει το φούσκωμα του ψωμιού εάν έρθει σε άμεση επαφή με τη μαγιά). Το αλάτι ενισχύει τη δομή της γλουτένης, η οποία δίνει σχήμα στο ψωμί. Το αλάτι διασφαλίζει επίσης ότι το ψωμί δεν θα φουσκώσει υπερχειλίζοντας τον κάδο ψησίματος και κατόπιν θα "καθίσει" πριν προλάβει να ψηθεί καλά. Μπορείτε να παρασκευάσετε ψωμί με λιγότερο ή καθόλου αλάτι, αλλά θα χρειαστεί να διαφοροποιήσετε τα συστατικά.

### Υγρό

Το πιο κοινό υγρό που χρησιμοποιείται για την παρασκευή ψωμιού είναι το νερό, αλλά μπορείτε επίσης να δοκιμάσετε να χρησιμοποιήσετε γάλα, αποβουτυρωμένο ή πλήρες. Αυτό επηρεάζει τη γεύση, το φούσκωμα και τη δομή του ψωμιού. Τα λιπαρά που περιέχει το πλήρες γάλα έχουν θετική επίδραση στη φρεσκάδα του ψωμιού, ενώ η λακτόζη που περιέχει το γάλα ενισχύει τη διεργασία της ζύμωσης. Το πλήρες γάλα παράγει ελαφρύτερο

ψωμί, το οποίο παραμένει φρέσκο για περισσότερο χρόνο.

### **Ζάχαρη**

Η ζάχαρη συνεισφέρει σε μικρό βαθμό στη διαδικασία φουσκώματος, αλλά καθορίζει την γεύση του ψωμιού. Αντί για ζάχαρη, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε μέλι, μελάσα ή σιρόπι. Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε χονδρόκοκκη ζάχαρη ή κύβους ζάχαρης στον αρτοποιασκευαστή. Εάν το κάνετε, η αντικολλητική επιστροφή μπορεί να φθαρεί. Μην χρησιμοποιείτε τεχνητές γλυκαντικές ουσίες, επειδή γενικά δεν επιδεικνύουν καλή αντοχή στην αύξηση της θερμότητας.

### **Λιπαρά**

Ουσιαστικά, τα λιπαρά είναι ένα βελτιωτικό στοιχείο του ψωμιού. Δεν είναι απολύτως απαραίτητα, αλλά εάν τα χρησιμοποιήσετε το ψωμί γίνεται πολύ καλύτερο. Τα λιπαρά κάνουν πιο εύπλαστη την ζύμη, και διασφαλίζουν ότι θα μπορεί να φουσκώσει πιο εύκολα. Επίσης τα λιπαρά "εγκλωβίζουν" το δίκτυο της γλουτένης, συμβάλλοντας στην συγκράτηση του διοξειδίου του άνθρακα. Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα το ψωμί να γίνεται πιο "ανάλαφο" και να παραμένει φρέσκο για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε διάφορους τύπους λιπαρών. Το λάδι (ηλιέλαιο ή ελαιόλαδο), το βούτυρο και η μαργαρίνη δίνουν εξαιρετικά αποτελέσματα. Το λάδι κάνει πιο "απαλή" την κρούστα. Η μαργαρίνη κάνει πιο τραγανή την κρούστα, και βελτιώνει επίσης τη διαδικασία φουσκώματος του ψωμιού. Εάν παρασκευάζετε ψωμί με βότανα, μπορείτε να το κάνετε πιο γευστικό χρησιμοποιώντας ένα αρωματισμένο λάδι, όπως π.χ. καρυδέλαιο, ή λάδι με άρωμα σκόρδου ή βασιλικού.

### **Θερμοκρασία**

Είναι καλύτερο τα συστατικά να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου όταν τοποθετούνται στον κάδο ψησίματος. Μην

χρησιμοποιείτε ποτέ πολύ ζεστά υγρά, επειδή αυτό μπορεί να επηρεάσει αρνητικά τη δράση της μαγιάς.

## **Υποδείξεις και συμβουλές**

### **Χρησιμοποιήστε μία σχάρα για να κρυσώσετε το ψωμί**

Μετά από το ψήσιμο, αφήστε το ψωμί να κρυσώσει πάνω σε μία σχάρα. Αυτό επιτρέπει την απαγωγή της θερμότητας απ' όλες τις πλευρές του ψωμιού.

### **Κόψιμο του ψωμιού αφού κρυσώσει**

Το ψωμί που παρασκευάζετε μόνοι σας κόβεται καλύτερα αφού κρυσώσει. Εάν το ψωμί είναι ακόμη ζεστό, είναι καλύτερο να το κόψετε χρησιμοποιώντας ένα ηλεκτρικό μαχαίρι, όπως το Princess 2952 Silver Electric Knife.

### **Αποθήκευση του ψωμιού**

Αφού κρυσώσει το ψωμί, το καλύτερο είναι να το τυλίξετε σε μία πετσέτα. Έτσι, η κρούστα του θα διατηρηθεί ωραία και τραγανή. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε ειδικές χάρτινες σακούλες αποθήκευσης ψωμιού. Το ψωμί θα μαλακώσει εάν το διατηρήσετε μέσα σε πλαστική σακούλα ή στο ψυγείο.

### **Κατάψυξη του ψωμιού**

Μπορείτε να καταψύξετε το ψωμί που παρασκευάζετε μόνοι σας, αφού κρυσώσει. Είναι πιο βολικό να καταψύχετε το ψωμί σε μερίδες της μιας ημέρας. Η απόψυξη του ψωμιού είναι καλύτερο να γίνεται σε θερμοκρασία δωματίου, επειδή εάν γίνει σε φούρνο μικροκυμάτων το ψωμί ξεραίνεται πολύ γρήγορα. Αν και το ψωμί μπορεί να καταψυχθεί, αυτό επηρεάζει πάντα αρνητικά την ποιότητά του.

### **Σκουρότερο ψωμί**

Μπορείτε να προσθέσετε μία κουταλιά της σούπας κακάο στο αλεύρι για να προσδώσετε σκουρότερο χρώμα στο ψωμί. Αυτό δεν έχει σχεδόν καμία επίδραση στο άρωμα ή στην γεύση.

### **Πιο τραγανή κρούστα**

Για να πετύχετε πιο τραγανή κρούστα, μπορείτε ν' αφήσετε το ψωμί μέσα στην συσκευή για δέκα έως δεκαπέντε λεπτά κατά τη φάση διατήρησης θερμοκρασίας.

### **Εάν το ψωμί ξεχειλίζει από τον κάδο ψησίματος κατά το φούσκωμα**

Μπορείτε να ελέγχετε τη διαδικασία φουσκώματος από το παράθυρο παρακολούθησης. Κανονικά δεν είναι καλή ιδέα να ανοίγετε το καπάκι κατά τη διαδικασία φουσκώματος επειδή το ψωμί μπορεί να "καθίσει", αλλά εάν η ζύμη ξεχειλίζει από τον κάδο ψησίματος και κολλήσει στο παράθυρο παρακολούθησης (πράγμα το οποίο μπορεί επίσης να συμβεί και κατά το ψήσιμο), ανοίξτε για λίγο το καπάκι. Έτσι, η ζύμη θα "καθίσει" ελαφρώς.

### **Εάν το ψωμί είναι πιο συμπαγές και με μικρότερο όγκο...**

Η χρήση υπερβολικά μεγάλης ποσότητας υγρών έχει σαν αποτέλεσμα πιο "επίπεδο" ψωμί, με μικρότερο όγκο. Επειδή η ζύμη είναι υπερβολικά υγρή, δεν μπορεί να φουσκώσει σωστά. Αυτό μπορεί επίσης να προκληθεί εάν χρησιμοποιηθεί μπαγιάτικη μαγιά.

### **Εάν το ψωμί είναι ξερό...**

Η χρήση υπερβολικά μικρής ποσότητας υγρών έχει σαν αποτέλεσμα ψωμί το οποίο είναι πολύ ξερό. Δοκιμάστε να χρησιμοποιήσετε (ελαφρώς) περισσότερο νερό ή γάλα. Εάν το ψωμί είναι καλό μόλις ψηθεί αλλά ξεραίνεται πολύ γρήγορα, προσθέστε περισσότερο λάδι ή βούτυρο.

### **Εάν το ψωμί "καθίσει"...**

Εάν το ψωμί φουσκώσει σωστά αλλά "καθίσει" κατά τη διάρκεια του ψησίματος, δοκιμάστε να το ψήσετε χρησιμοποιώντας το πρόγραμμα με τη μικρότερη διάρκεια (Basic). Γενικά, με τα προγράμματα μεγαλύτερης διάρκειας αυξάνεται η πιθανότητα να "καθίσει" το ψωμί κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

### **Συνοψίζοντας**

Αφού διαβάσετε όλες αυτές τις πληροφορίες, θεωρητικά θα πρέπει να μπορείτε να δημιουργήσετε τις δικές σας αγαπημένες συνταγές. Το μόνο που απομένει είναι η πρακτική εξάσκηση. Ωστόσο ίσως διαπιστώσετε ότι δεν είναι και τόσο εύκολο, επειδή η παρασκευή ψωμιού είναι μία ικανότητα την οποία δεν μπορείτε να αποκτήσετε μέσα σε μία και μόνο ημέρα. Στην προσπάθειά σας να επιτύχετε το τέλειο ψωμί μπορεί να συναντήσετε διάφορα εμπόδια. Μην απογοητευτείτε εάν δυσκολευτείτε στην αρχή. Απευθυνθείτε σε άλλους ανθρώπους που παρασκευάζουν μόνοι τους ψωμί και ρωτήστε τους για τις δικές τους εμπειρίες, αφιερώστε χρόνο για να διαβάσετε περισσότερα γι' αυτό το θέμα, αναζητήστε πληροφορίες στο Internet και - το πιο σημαντικό απ' όλα - συνεχίστε να πειραματίζεστε, επειδή οι δυνατότητες που έχετε είναι απεριόριστες. Τελικά, το σπιτικό ψωμί είναι το πιο νόστιμο.



عام

- ٧ الشاشة
- ٨ أزرار التشغيل
- ٩ ملعقة القياس (مع حجم الملعقة الصغيرة والكبيرة في الطرفين)
- ١٠ وعاء القياس

انظر الشكل ٢.

يمكن إنضاج الخبز بسهولة وسرعة باستخدام الجهاز الخبز من المجموعة الفضية (رقم ١٥١٩٤٢) أو من المجموعة الملكية (رقم ١٥١٩٤٣). ويعمل هذا الجهاز الأوتوماتيكي بالكامل

على قلب العجين وعجنه، وإنضاج الخبز، وتشغيل وظيفة الاحتفاظ بالسخونة لإبقاء الخبز نضراً ساخناً. فيمكن الآن إنضاج الخبز الطازج مع نوبك الخاص. وستلاحظين أن الخبز بالإضافة إلى قلة التكلفة والسهولة، فإنه يتسم بالمتعة أيضاً.

وستلاحظين أن الخبز بالإضافة إلى قلة التكلفة والسهولة، فإنه يتسم بالمتعة أيضاً. يمكنك اتباع وصفاتنا لإعداد الخبز أول مرة، ولكنك ستكتسبين الخبرة مع الاستمتاع باستخدام الأنواع الأخرى من الطحين إضافة إلى باقي المكونات. يأتي الجهاز مزوداً بعلبة الخبز مع طبقة مانعة للالتصاق. ومعيار وملعقة.

وللجهاز ثلاث برامج لأنواع الخبز المختلفة: French Basic و Whole Wheat. فيمكنك ضبط الموقت على الوقت المطلوب لإنضاج الخبز. فمثلاً يمكن الحصول على خبز شهوي طازج لوجبة الإفطار!



## التشغيل وعناصر التحكم

انظر الشكل ١.

يحتوي الجهاز على الخصائص التالية:

- ١ الغطاء
- ٢ نافذة الرؤية
- ٣ عنصر الإحماء
- ٤ العجانة
- ٥ علبة الخبز
- ٦ سلك التيار والقابس

يحتوي لوحة التشغيل على شاشة وعدد من الأزرار

- ١ الشاشة
- ٢ الموقت+
- ٣ الموقت-
- ٤ تشغيل / إيقاف
- ٥ أساسي BASIC
- ٦ فرنسي FRENCH
- ٧ قمع خالص WHOLE WHEAT

## قيل الاستخدام للمرة الأولى

- ١ أخرج الجهاز من العلبة.
- ٢ اغسل علبة الخبز والعجانة بحرص في ماء دافئ ومقدار لطيف من سائل الغسيل. اشطفهما وجففهما جيداً.

## ضبط البرنامج

يمكن الاختيار من بين ثلاثة برامج: French Basic و Whole Wheat. تتكون كل البرامج من المراحل التالية:

- العجن
- الارتفاع
- الخبز
- الحفاظ على الحرارة (يستمر دائماً لمدة ٦٠ دقيقة)

تعتمد مدة المراحل المختلفة على البرنامج المختار.

بعد مرور بعض الوقت: ستلاحظين أنك تفضلين استخدام أحد البرامج وأنت تطوعين الوصفة وفقاً له. وقد أثبتت الممارسة أن احتمال هبوط سطح العجين يقل في البرنامج الفصير الأساسي Basic.

### الأساسي Basic

للخبز الأبيض أو الوجبات المشكلة، وهو أكثر البرامج استخداماً.  
المدة الإجمالية: ١٣٠ دقيقة.

### فرنسي FRENCH

هذا البرنامج مناسب أيضاً للخبز الأبيض أو الوجبات المشكلة. ويبرد وقت الخبز والارتفاع في هذا البرنامج بمقدار قليل عن البرنامج الأساسي Basic.  
المدة الإجمالية: ١٥٠ دقيقة..

### قمح خالص WHOLE WHEAT

لإعداد خبز القمح الخالص والخبز المصنوع من أنواع الطحين النخيلة. المدة الإجمالية:  
١٨٠ دقيقة. البرنامج المناسب يعتمد على عدد من العوامل المختلفة.

ولذا فإنه من الممكن إعداد أفضل وجبات الخبز باستخدام البرنامج الأساسي..

### الاستخدام

- لا يستخدم الجهاز إلا والغطاء مغلق.
- تستخدم قفازات الفرن عند الرغبة في لمس الجهاز أثناء الاستخدام أو بعده حيث يصبح الجهاز وعلبة الخبز ساخنين.
- لا يستخدم الجهاز دون علبة الخبز.

- ١ توضع علبة الخبز في الجهاز ويتأكد من ثباتها في موضعها.
- ٢ تتركب العجانة في السنن في علبة الخبز.
- ٣ تضاف المكونات إلى علبة الخبز بالترتيب الموضح أدناه:
  - الطحين
  - الزيت / الزبد في زاوية
  - السكر والملح في زاوية أخرى
  - الخميرة في الأعلى في فتحة صغيرة في الطحين
  - يسكب الماء / الحليب حول الحواف
- ٤ يغلق الغطاء وتوضع السداة فتحتها
- ٥ يحدد البرنامج (Basico أو French أو Whole Wheat)

تشير الشاشة إلى رقم البرنامج المختار والوقت المتبقي حين نضج الخبز.

- ٦ اضغط زر البدء / التوقف START / STOP لبدء البرنامج المختار. يظهر مثلث في الشاشة للإشارة إلى بدء برنامج الخبز.
- ٧ تصدر خمس صافرات مرة بعد انتهاء البرنامج. وتبدأ مرحلة الحفاظ على الحرارة تلقائياً. يظل الخبز ساخناً لمدة ٦٠ دقيقة. تصدر اثنتا عشرة صافرة مرة بعد مرحلة الحفاظ على الحرارة.
- ٨ يمكن إيقاف مرحلة الحفاظ على الحرارة. لتنفيذ ذلك: اضغط زر البدء / إيقاف لمدة ثانيتين. تصدر صافرة واحدة وتعرض الشاشة البرنامج المختار والوقت المطلوب مرة أخرى.
- ٩ يفتح الغطاء وترفع علبة الخبز من الجهاز. يجب دائماً ارتداء القفازات. تقلب علبة الخبز رأساً على عقب وتهز بحرص إلى أن يخرج الخبز.
- ١٠ إذا بقيت العجانة في الخبز: يمكن إدخال جسم غير معدني في الفتحة في العجانة ثم رفع العجانة بحرص خارج الخبز. وتلك هي أفضل طريقة إذا كان الخبز لا يزال ساخناً.
- ١١ يترك الخبز يبرد على الشبكة.
- ١٢ يفاك القابض من المقبس فوراً.
- ١٣ يترك الجهاز ليبرد بشكل كاف قبل استخدامه مرة أخرى.

### الموقت

يمكن ضبط الموقت على الوقت الذي يجب عنده انتهاء البرنامج.

### مثال

- ١ ضعي جميع المكونات في علبة الخبز. يجب أن لا تتلامس الخميرة مع السوائل أو الملح أو الزبد: لأن ذلك قد يبدأ عملية الارتفاع على الفور.





## السلامة

- ٢ اختاري البرنامج المطلوب.
- ٣ لتسخيل أن الوقت هو ١٠ مساء وتريدين أن يكون الخبز جاهزاً في الساعة ٧:٣٠ صباح اليوم التالي. فيكون الفارق الزمني عندئذ ٩ ساعات و ٣٠ دقيقة.
- ٤ اضغطي زر البدء / التوقف START / STOP لبدء تشغيل المؤقت وتدل النقطة الواضحة بين الساعات والدقائق على أن الموقت بدأ العد التنازلي. تعرض الشاشة الوقت المتبقي حتى نهاية البرنامج.



## الصيانة والتنظيف



- لا تقمري الجهاز في الماء أو في السوائل الأخرى. وإن حدث ذلك؛ فلا تستخدمي الجهاز مرة أخرى. وتخلصي منه حرصاً على السلامة.
- لا تستخدمي أبداً مواد تنظيف أكالة أو صاقلة.

نظفي الجهاز والملحقات بعد كل استخدام دائماً. حيث يحول ذلك دون تجمع بقايا الطعام في الجهاز.

- فكي القابس من مقبس الجدار. واتركي الجهاز يبرد تماماً.
- إذا بقيت العجانة في علبة الخبز بعد عملية الخبز فيجب عندئذ تعبئة علبة الخبز بماء دافئ وتنقع الخمس دقائق ثم تخلع العجانة.
- نظفي علبة الخبز والعجانة بقماشة رطبة ومقدار طفيف من سائل الغسيل. جففيهما جيداً.
- نظفي الأجزاء الداخلية والخارجية من البيت بقماشة رطبة.

- يرجى قراءة هذه التعليمات جيداً والاحتفاظ بها للرجوع إليها لاحقاً.
- استخدمي الجهاز وفقاً للتعليمات فقط.
- هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط.
- احتفظي بالجهاز بعيداً عن متناول الأطفال وكل من لا يمكنه تشغيله بشكل آمن.
- لا تصلحي الجهاز إلا لدى فني مؤهل. لا تحاولي أبداً إصلاح الجهاز بنفسك.

## الكهرباء والحرارة

- تأكدي أن الجهد الكهربائي هو ذاته الموضح في لوحة النوع على الجهاز قبل الاستخدام.
- ضعي الجهاز في مقبس جدار مؤرض.
- افصلي القابس من المقبس عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام.
- فكي القابس من مقبس الجدار بإمسك المقبس وسحبه وليس بسحب السلك.
- لا تستخدمي الجهاز إذا كان تالفاً؛ أو إذا تضرر السلك. خذيه إلى قسم الصيانة لتفادي الخطر. في هذا النوع من الأجهزة؛ لا يمكن استبدال السلك التالف إلا لدى قسم الصيانة لدينا باستخدام أدوات خاصة.
- تأكدي أن الجهاز والسلك والقابس لا يلامسون الماء.

- تأكدى أن الجهاز والسلك والقابيس لا يلامسون الماء.
- توخى الحذر عند لمس الجهاز ومكوناته. اتركى الجهاز يبرد أولاً. يصبح الجهاز ومكوناته ساخنين أثناء استخدام الجهاز. كما أن مبيت الجهاز يصبح ساخناً لأن المبيت موصل ممتاز للحرارة.
- يحتاج الجهاز إلى مساحة تتيح خروج الحرارة. وبالتالي منع احتمال نشوب الحريق. تأكدى من وجود مساحة كافية حوله وأنه لا يلامس مواد قابلة للاشتعال. يجب عدم تغطية الجهاز.
- تأكدى أن فتحات التهوية ليست مغطاة أو معاقة.

#### أثناء الاستخدام

- لا تستخدمى الجهاز في الأماكن المكشوفة.
- ضعى الجهاز على سطح مستو وثابت حيث لا يمكنه السقوط.
- لا تتركى السلك يتدلى على حافة لوح التصريف أو الرف أو الطاولة.
- تأكدى أن يديك جافتان قبل استخدام الجهاز أو السلك أو القابيس.
- لا تستخدمى الجهاز في غرفة رطبة.
- أوقفى تشغيل الجهاز ثم افصلى القابيس من مقبس الجدار في حالة تعطله أثناء الاستخدام. وقبل تنظيف الجهاز أو تركيب أو قبل فك الملحق أو تخزين الجهاز بعد الاستخدام.
- لا تضيفى إلى الجهاز كميات أكبر من المحددة. لأن العجين قد ترتفع أكثر من علبة الخبز.
- لا يستخدم الجهاز إلا والغطاء مغلق.
- تستخدم قفازات الفرن عند الرغبة في لمس الجهاز أثناء الاستخدام أو بعده. حيث يصبح الجهاز وعلبة الخبز ساخنين.
- تفادياً لتلف طبقة منع الالتصاق:

- لا تستخدمى عناصر مثل المغرفة المعدنية ولا السكاكين ولا الشوكة في علبة الخبز.
- تأكدى أن الجهاز بعيد عن متناول الأطفال. قد يصبح الجهاز ومكوناته ساخنين أثناء استخدام الجهاز.
- لا تمسكى بالجهاز إذا سقط في الماء. افصلى القابيس من مقبس الجدار فوراً. لا تستخدمى الجهاز بعد الآن.
- نظفى الجهاز بالكامل بعد الاستخدام (انظر القسم 'التنظيف والصيانة').



#### البيئة

تخلصى من مواد التغليف مثل البلاستيك والصابون في صناديق النفايات المناسبة.

يجب التأكد لإعادة استخدام الجهاز بعد الرغبة في التخلص منه أنه بحالة جيدة أو يحتاج إصلاحات طفيفة.

عندما يصل إلى نهاية العمر الافتراضي: فيجب التخلص من الجهاز بطريقة مسؤولة. بحيث تضمن إعادة استخدام (أجزاء) الجهاز. لا تتخلصى من الجهاز في قمامة غير مصنفة: بل يجب تسليمه إلى المتجر أو إلى نقطة تجميع معروفة. اتصلى بالجلس المحلي للحصول على المعلومات الخاصة بتلقى الأنظمة وجميعها في المنطقة.





## بعض وصفات الخبز

تم استخدام المقياس وملعقة القياس (اللذان يحتويان على قياسات ملء ملعقة الشاي وملعقة الطعام في النهاية). اللذان يأتيان مع الجهاز للكعبيات.

### الخبز الأبيض

دقيق القمح أم دقيق القمح بالنخالة	٤٥٠ جرام
خميرة (جافة)	ملء 4 ملاعق شاي
زيت	ملء ثلاث ملاعق طعام
حليب	ملء ملعقة طعام مكدسة
ملح	ملء ملعقة شاي ممثلة
سكر	خبز القمح الكامل
ماء	٢٥٠ مللي

### خبز القمح الكامل

دقيق القمح الكامل	٤٥٠ جرام
خميرة (جافة)	ملء 4 ملاعق شاي
زيت	ملء ثلاث ملاعق طعام
حليب	ملء ملعقتي طعام
ملح	ملء ملعقة شاي ممثلة
سكر	ملء ملعقة طعام ونصف
ماء	٢٦٠ مللي

### خبز خليط

دقيق القمح بالنخالة	٤٠٠ جرام
دقيق الذرة (أو نوع آخر من الدقيق)	٥٠ جرام
خميرة (جافة)	ملء 4 ملاعق شاي
زيت	ملء ثلاث ملاعق طعام
حليب	ملء ملعقتي طعام
زيادي	ملء ملعقة طعام
ملح	ملء ملعقة شاي ممثلة
سكر	ملء ملعقة طعام ونصف
ماء	٢٥٠ مللي

## المحتويات

يمكنك بالطبع خبز الخبز باستخدام أحد الوصفات المقدمة أعلاه، ولكن بمجرد المضي في الأمر، فسيكون من المسمى استخدام محتويات مختلفة، ولقيام بذلك، فمن المفيد معرفة المزيد حول محتويات الخبز المختلفة. يوجد أدناه بعض المعلومات المفيدة التي ستحتاجها عند الخبز.

### الدقيق

المحتوى الأساسي للخبز هو الدقيق. توجد أنواع كثيرة من الدقيق وخليط الدقيق. نوع الحبوب المستخدم يمثل اختلافاً كبيراً للخبز. على سبيل المثال، يحتوي دقيق القمح على المادة الدبقة التي ترتفع بشكل أفضل من الدقيق الأثقل وبالتالي تحتاج إلى كمية خميرة أقل. المادة الدبقة (الجلوتين) هي مركب بروتين موجود في الحبوب. مثل القمح وشوفان والشيلم والشعير. مع ارتفاع الحب، تشكل المادة الدبقة شبكة تحافظ على فقاعات ثاني أكسيد الكربون ويسبب ذلك في ارتفاع الخبز.

### الدقيق المنزلي

يسمى معظم الدقيق الأبيض بالدقيق المنزلي، وهو لا يحتوي على نخالة أو حبوب. لكنه يحتوي على الكثير من المادة الدبقة (الجلوتين). يستخدم هذا الدقيق عادة لربط أنواع الخساء والصوص، لكنه جيد أيضاً لخبز الخبز (الأبيض).

### دقيق القمح ودقيق القمح بالنخالة

دقيق القمح هو نفسه دقيق القمح الأبيض بالنخالة. دقيق القمح بالنخالة رمادي اللون نوعاً ما ويحتوي على كمية صغيرة من النخالة والبدور. كما يحتوي كل من دقيق القمح ودقيق القمح بالنخالة على الكثير من المادة الدبقة (الجلوتين).

### دقيق القمح الكامل وجريش القمح الكامل

يتكون دقيق القمح الكامل من حبوب القمح الكامل الذي لم تتم معالجته، ويحتوي على كل النخالة والبدور من القمح، يحتوي دقيق القمح الكامل، مثل دقيق القمح، على الكثير من المادة الدبقة، لكنه أثقل بسبب النخالة والحبوب. ونتيجة لذلك، سيكون الخبز أصغر حجماً إذا تم صنعه باستخدام جريش الدقيق الكامل فقط.



وبالتالي. يقوم معظم الخبازين في المنازل بإضافة بعض دقيق القمح.

وإلى جانب هذه الأنواع من الدقيق والجريش. توجد أيضاً أنواع عديدة مثل: جريش الشوفان وجريش الشعير ودقيق الخنطة السوداء وشوفان الذرة ودقيق الشيلم.

#### خليط الجريش

يمكن خلط معظم أنواع الجريش مع بعضها البعض. إن الخليط المؤلف من دقيق الخنطة السوداء وجريش الشوفان ودقيق القمح هو مثال جيد على ذلك. كما يمكنك محاولة استخدام جريش الشعير ودقيق القمح. كما يمكن شراء أنواع خليط مختلفة من المحلات. مثل دقيق الذرة أو جريش الحبوب الستة أو جريش الحبوب التسعة أو جريش الحبوب العشرة. تحتوي هذه الأنواع من الخليط أحياناً على محسنات الدقيق و/أو الخبز.

#### أنواع خليط الكل في واحد

كما يمكنك شراء أنواع الخليط التي تحتوي على كل المحتويات. فيما عدا الماء. تعد أنواع الخليط الكل في واحد سهلة الاستخدام وسريعة. لكنها مكلفة أيضاً.

#### الخميرة

تعد الخميرة مطلوبة ليرتفع الخبز. يمكنك شراء خميرة طازجة (قوالب) أو خميرة مجففة (حبيبات). مذاق الخميرة الطازجة واضح أكثر قليلاً من الخميرة المجففة. يوجد العديد من العلامات التجارية للخميرة المجففة ويوجد بينها اختلافات نوعاً ما. الخميرة التي تناسبك هي مسألة تفضلها شخصي. كقاعدة. يمكن القول بأنك بحاجة إلى نصف وزن الخميرة الجافة (تدعى أيضاً الخميرة الفورية) مقارنة بالخميرة الطازجة. يمكن أن يتغير تأثير الخميرة إذا تعرضت الخميرة للملح أو الدهون. حيث يقوم الملح بتجفيف الخميرة وتقوم الدهون بتغليف خلايا الخميرة. بحيث لا يستطيع العجين الارتفاع. وبالتالي من المهم التأكد من عدم وضع الخميرة والملح والزبدة بالقرب من بعض في الجهاز.

#### ملح

يضيف الملح إلى طعم الخبز. ولكنه مهم أيضاً للقشرة ولارتفاع الخبز (على الرغم من أن الملح قد يوقف ارتفاع الخبز إذا حدث اتصال مباشر مع الخميرة). يعمل الملح على تقوية بنية المادة الدبقة (الجلوتين) ما يمنح الخبز الشكل. كما يضمن الملح عدم ارتفاع الخبز بحيث يخرج من علبه الخبز ثم الانخفاض قبل الخبز تماماً. من الممكن عمل خبز منخفض الصوديوم أو خالي من الملح. لكنه سيتطلب استخدام محتويات مختلفة.

#### السوائل

السوائل الأكثر استخداماً لعمل الخبز هو الماء. لكن يمكنك أيضاً محاولة استخدام الحليب أو الحُض. يؤثر هذا في الطعم وفي ارتفاع الخبز وبنيته. للدهون الموجودة في الحليب كامل الدسم تأثير إيجابي على كونه طازجاً واللكتوز في الحليب يحفز القابلية للاختتام. ينتج الحُض خبز أخف يظل طازجاً لفترة أطول.

#### سكر

يسهم السكر بمقدار قليل في عملية الارتفاع. لكنه يحدد طعم الخبز. وبلا من السكر. يمكنك أيضاً استخدام العسل أو دبس السكر أو عصير فاكهة مركز. لا تستخدم سكر حبيبي كبير (سكر ثقيل) أو حلوى السكر في الجهاز. قد يضر ذلك الغطاء الذي لا يلتصق. لا تستخدم أي محليات اصطناعية. لأنها بشكل عام ليست جيدة في مقاومة الحرارة.

#### الدهون

الدهون في واقع الأمر محسنة للخبز. قد لا تحتاجها بشكل ضروري. إلا أن الخبز يكون أفضل بكثير إذا استخدمها. جعل الدهون من العجينة أكثر مرونة وتضمن ارتفاعها بسهولة. كما تتضمن الدهون على شبكة المادة الدبقة (الجلوتين). بحيث يتم الاحتفاظ بناتي أكسيد الكربون في الداخل. وذلك يجعل من الخبز أكثر ارتفاعاً ويظل طازجاً فترة أطول. يوجد العديد من أنواع الدهون المناسبة. الزيت (زيت دوار الشمس أو زيت الزيتون) والزبدة والسمن الصناعي النباتي يعطي نتائج ممتازة. يعمل الزيت على تليين القشرة.

ينتج السمن الصناعي النباتي قشرة هشة كما يحسن عملية الارتفاع. عند عمل الخبز العشبي. قد يكون أذ مذاقاً عند استخدام زيت متبّل مثل زيت جوز الهند وزيت الثوم وزيت الريحان.

#### الخبز داكن اللون

يمكن إضافة ملاء معلقة طعام واحدة من مسحوق الكاكاو إلى الدقيق لإعطاء الخبز لوناً داكناً. لا يؤثر ذلك على الطعم.

#### قشرة هشة

لعمل قشرة هشة، يمكن ترك الخبز في الجهاز لمدة من 10 دقائق إلى 15 دقيقة أثناء فترة تركه ليُدْفَى.

**درجة الحرارة**  
من الأفضل إذا كانت المحتويات في درجة حرارة الغرفة عند وضعها في وعاء الخبز. لا تستخدم سائل دافئ جداً. لأن ذلك قد يكون له تأثير سلبي على الخميرة.

#### إذا ارتفع الخبز إلى خارج وعاء الخبز

يمكنك مشاهدة عملية ارتفاع الخبز من خلال زجاج العرض. يكون من الجيد عادة فتح الغطاء أثناء عملية الارتفاع. لأن ذلك يمكن أن يسبب انخفاض الخبز لكن إذا ارتفع العجين إلى خارج وعاء الخبز والتصق بزجاج العرض (يمكن أن يحدث ذلك أثناء الخبز). فافتح عندها الغطاء لفترة وجيزة. سينخفض عندئذ العجين قليلاً.

#### مساعدة وتلميحات

**السماح للخبز بأن يبرد على حاجز قضبان متصلبة**  
بعد الخبز اترك الخبز ليبرد بوضعه على حاجز قضبان متصلبة. يمكن أن تبعث الحرارة عند ذلك من كل الاتجاهات.

#### الخبز الصغير

ينتج عن استخدام الكثير من السوائل خبز صغير ومسطح. لن يتمكن العجين من الارتفاع بشكل مناسب. لأنه رطب جداً. ربما تكون الخميرة قديمة أيضاً.

**تقطيع الخبز بعد أن يبرد**  
من الأفضل تقطيع الخبز المصنع في المنزل بعد أن يبرد. وإذا كان الخبز لا يزال دافئاً. فمن الأفضل تقطيعه باستخدام سكين إلكتروني. مثل السكين Princess 2952 Silver Electric Knife.

#### الخبز الجاف

استخدام القليل من السوائل ينتج خبزاً جافاً جداً. حاول استخدام المزيد (قليلاً) من الماء أو الحليب. إذا كان الخبز جيداً بعد عملية الخبز. لكنه يجف بسرعة. فأضف المزيد من الزيت أو الزبدة.

**تخزين الخبز**  
بعد التبريد. من الأفضل تغطية الخبز المصنع في المنزل باستخدام منشفة. سيحافظ ذلك على طعمه اللذيذ والقشرة. من المناسب أيضاً استخدام أكياس الخبز الورقية. سيصبح الخبز ناعماً إذا تم الاحتفاظ به في أكياس بلاستيكية أو في الثلاجة.

#### الخبز الغائر

إذا ارتفع الخبز بشكل جيد. إلا أنه ينخفض أثناء عملية الخبز. فحاول الخبز باستخدام أقصر برنامج (الأساسي). عامة. تزيد البرامج الطويلة من فرص انخفاض الخبز أثناء عملية الخبز.

**جميد الخبز**  
يمكن جميد الخبز المصنوع في المنزل بعد أن يبرد. من المفيد الاحتفاظ به مجمداً بجرعات يومية. من الأفضل إزالة الثلج عن الخبز في درجة حرارة الغرفة. لأن جهاز المايكروويف يحقّف الخبز بسرعة. على الرغم أنه بالإمكان جميد الخبز إلا أن ذلك له تأثير سلبي على الجودة.

### أخيراً

بعد قراءة كل المعلومات. من المفترض بأنك الآن جاهز لعمل وصفاتك الخاصة المفضلة. وكل ما تبقى هو الممارسة. قد لا يكون الأمر سهلاً. رغم ذلك، لأن الخبز يعد مهارة لا يمكنك تعلّمها في يوم واحد. قد يقف أمام بحثك عن الخبز الأفضل الكثير من العوائق. لكن لا تحبط إذا واجهتك بعض المشاكل في أول الأمر. استعين بخبرة بعض من يصنّعون الخبز في المنازل. وخذ وقتك في القراءة حول الموضوع. وابحث عن الأمور المتعلقة عبر الإنترنت. والأهم من ذلك كله، واصل المحاولة لأن الاحتمالات لا نهائية. ففي نهاية الأمر، الخبز المصنع في المنزل هو الأذ طعماً.





