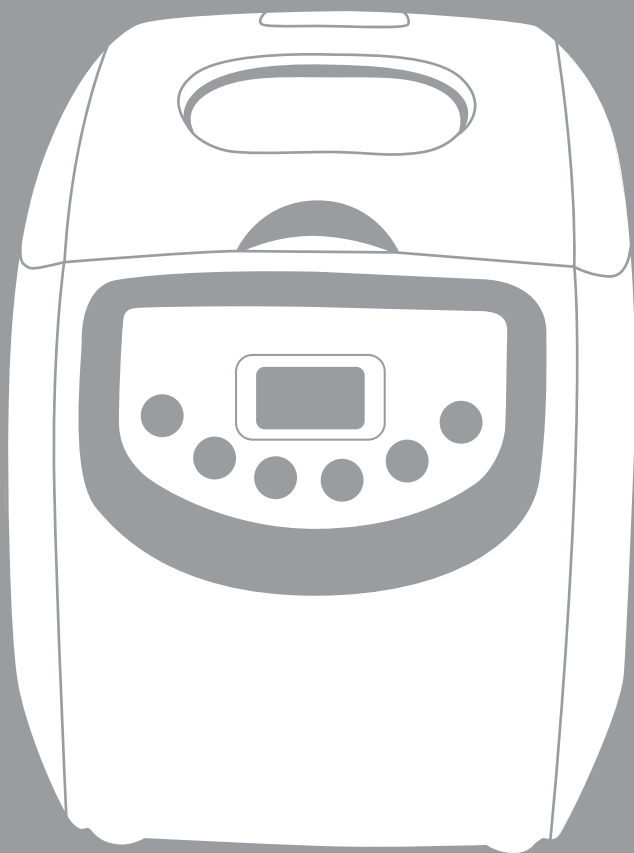


PRIXTON

LA PETITE BAKERY



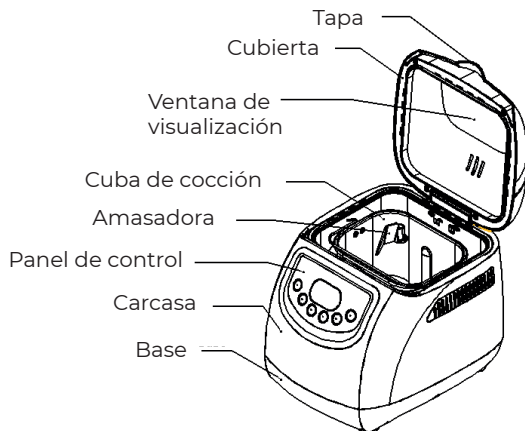
PANIFICADORA BREAD MAKER

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Antes de utilizar este electrodoméstico, siempre debe tomar las siguientes precauciones:

1. Lea las instrucciones y consérvelas.
2. Antes de usar el electrodoméstico, compruebe que la tensión de la toma de corriente de la pared corresponde a la que se muestra en la placa de características.
3. El uso de este electrodoméstico no está destinado a personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que lo utilicen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan recibido instrucción sobre el uso de dispositivos por parte de dicha persona.
4. Es necesaria una estrecha supervisión al utilizar electrodomésticos cerca de los niños o cuando sean los propios niños quienes los estén usando. Se debe supervisar a los niños para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.
5. No tocar las superficies calientes. Utilizar las asas o pomos. Utilizar siempre manoplas de horno para manejar la cuba de cocción o el pan caliente.
6. No introduzca la mano dentro de la cámara de cocción una vez que haya retirado el pan. La unidad podría seguir caliente.
7. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la panificadora en agua u otros líquidos.
8. Cuando no esté usando el aparato o durante su limpieza, desenchúfelo de la toma de corriente. Deje que se enfríe antes de introducir o extraer piezas, o antes de limpiar el dispositivo.
9. No utilice ningún dispositivo cuyo cable o enchufe estén deteriorados, o bien, si el dispositivo falla, se ha caído o está dañado de algún modo. Devuelva el aparato al fabricante o al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante podría causar daños.
11. No utilizar en exteriores, solo apto para uso doméstico.
12. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o la encimera, o toque una superficie caliente.
13. No coloque el dispositivo cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o sobre un horno caliente.
14. Debe extremar la precaución al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
15. No encienda el aparato sin haber colocado debidamente la cuba de cocción con los ingredientes.
16. No golpee la cuba del pan en la parte superior o en el borde para extraerla, esto podría dañarla.
17. Para desconectar, apague todos los controles (START/STOP); después extraiga el enchufe de la toma de corriente.
18. No acerque los ojos o la cara a la ventanilla de vidrio templado, en caso de que el vidrio de seguridad se rompa.
19. Este aparato dispone de un enchufe con toma de tierra. Asegúrese que la toma de corriente de su hogar esté bien conectada a tierra.
20. No toque ninguna parte móvil o giratoria del aparato cuando esté horneando.
21. No emplee el aparato para un uso distinto del previsto
22. Limpie el interior del horno con cuidado. No raye ni dañe el tubo del elemento calefactor.

PARTES Y CARACTERÍSTICAS



Vaso medidor



Cuchara medidora



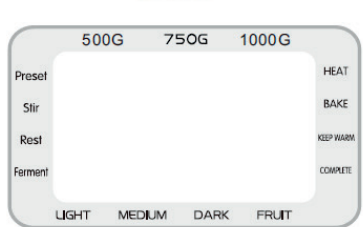
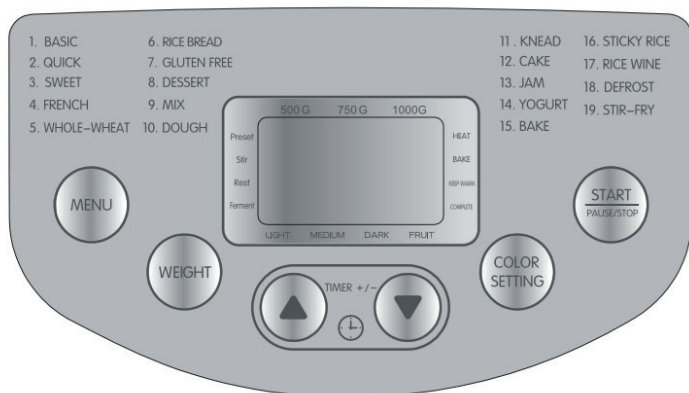
Gancho (extractor de la pala de amasado)



Pala de amasado

PRESENTACIÓN DE LAS FUNCIONES

PANEL DE CONTROL



DESPUÉS DE ENCENDER

Enchufe la panificadora a la fuente de alimentación. Se escuchará un pitido y aparecerá «3:00» en la pantalla. Los dos puntos (:) situados entre «3» y «00» no parpadean constantemente. «1» es el programa predeterminado. Las flechas señalan «750 g» y «MEDIUM», dado que son los ajustes por defecto.

BOTÓN START/STOP

Pulse el botón START/STOP una vez para poner en marcha un programa. El indicador se encenderá, y los dos puntos (:) del tiempo comenzarán a parpadear. El programa se pondrá en marcha. Solo el botón START/STOP estará activado una vez que se haya iniciado un programa.

Pulse el botón START/STOP durante brevemente y cambie al estado de pausa. Si no se realiza ninguna operación en 3 minutos, el programa establecido continuará procesándose hasta completarse.

Pulse el botón START/STOP durante 3 segundos para cancelar un programa. Escuchará un pitido que significa que el programa se ha cancelado. Esta característica le ayudará a prevenir cualquier interrupción no intencionada del funcionamiento del programa. Para retirar el pan, pulse el botón START/STOP para finalizar el ciclo de cocción.

MENÚ PREPROGRAMADO

Pulse el botón MENU para seleccionar los programas que desee. Cada vez que lo pulse (acción que irá acompañada de un pitido) el programa cambiará. Pulse el botón de forma intermitente, el número del programa correspondiente se mostrará en la pantalla LCD de forma cíclica.

COLOR DE LA CORTEZA

Pulse el botón COLOR para seleccionar el ajuste deseado: corteza de color claro, medio u oscuro (Light/Medium/Dark). Este botón es configurable en los programas 1-7, 12 y 15.

PESO

Pulse el botón WEIGHT (peso) para elegir el peso bruto (500 g, 750 g y 1000 g). Este botón es configurable en los programas 1-7 del menú.

TEMPORIZADOR DE RETARDO («▲○▼»)

Use la función DELAY TIMER (temporizador de retardo) para poner en marcha la panificadora en otro momento. Pulse los botones «▲○▼» para aumentar el tiempo de ciclo que se muestra en la pantalla LCD. Añada hasta 15 horas, incluyendo el tiempo de retardo y el programa de elaboración de pan.

NOTAS:

Configure el tiempo de retardo después de seleccionar el programa, el peso y el color de la corteza.

No utilice la función de temporizador con recetas que incluyan lácteos (leche, nata, queso...) o ingredientes como huevos.

Debe decidir durante cuándo quiere que su pan esté listo seleccionando «▲○▼». Tenga en cuenta que el tiempo de retardo debería incluir el tiempo de cocción del programa. Una vez que el programa de cocción se haya completado, la panificadora cambiará a la función KEEP WARM (mantenimiento del calor) durante 1 hora. Antes de empezar a preparar el pan, seleccione el programa del menú y el color de la corteza. Después, pulse «▲○▼» para aumentar o reducir el tiempo de retardo (incrementos de 10 minutos). El retardo máximo es de 15 horas.

INTERRUPCIÓN DEL SUMINISTRO DE ENERGÍA

En caso de interrupción del suministro de energía, el proceso de preparación de pan continuará de forma automática durante 10 minutos sin necesidad de pulsar el botón START/STOP. Si el corte eléctrico es superior a 15 minutos, el aparato no seguirá funcionando y la pantalla LCD volverá al ajuste predeterminado. Si la masa ha comenzado a fermentar, deseche los ingredientes de la cuba de cocción y empiece de nuevo el proceso de preparación. Si la masa no ha entrado en la fase de fermentación cuando se interrumpe el suministro de energía, puede pulsar el botón START/STOP para continuar con el programa desde el principio.

PANTALLA DE AVISO

«HHH»- Este aviso indica que la temperatura en el interior del pan es demasiado elevada. Pulse el botón START/STOP (véase imagen 1, debajo) para detener el programa; desenchufe el cable de la toma de corriente; abra la tapa superior y deje que la panificadora se enfríe por completo durante 10 o 20 minutos antes de volver a reiniciarla.

«EEO»- Este aviso indica que el sensor de temperatura está desconectado. Pulse el botón START/STOP (véase imagen 2, debajo) para detener el programa y desenchufe el cable de la toma de corriente. Compruebe el funcionamiento del sensor llevando la panificadora a su servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste mecánico o eléctrico.

A digital display showing the error code 'H:HH' in a seven-segment font. The 'H' is on the left, followed by a colon, and then two 'H's on the right.

Imagen 1

A digital display showing the error code 'E:EO' in a seven-segment font. The 'E' is on the left, followed by a colon, and then 'E' and 'O' on the right.

Imagen 2

MANTENIMIENTO DEL CALOR

Una vez que el programa de cocción se haya completado, la panificadora emitirá 10 pitidos y cambiará al ajuste KEEP WARM durante una hora. Se mostrará «0:00» en la pantalla. Para cancelar este proceso de mantenimiento del calor, pulse el botón START/STOP durante 3 segundos.

CONSEJO: Retirar el pan inmediatamente después de que el programa de cocción haya terminado evitará que la corteza se oscurezca.

MENÚ DE PROGRAMAS

1, Pan básico

Para panes blancos y mixtos, está elaborado principalmente con harina de pan común.

2, Pan rápido

El tiempo de amasado, fermentado y horneado es inferior al del pan básico, pero superior al del pan ultrarrápido. La textura interior del pan es más densa.

Los panes rápidos están elaborados con levadura química y bicarbonato, que se activan con la humedad y el calor.

Para obtener un pan rápido perfecto, se sugiere que todos los ingredientes líquidos se sitúen al fondo de la cuba de cocción, y los secos en la parte superior. Durante la mezcla inicial de la masa del pan rápido, los ingredientes secos pueden acumularse en las esquinas de la cuba, y puede ser necesario ayudar a la máquina para evitar que se formen grumos de harina. Si es así, utilice una espátula de goma.

3, Pan dulce

Para panes con ingredientes adicionales como frutas, zumo de fruta, coco rallado, pasas, frutos secos, chocolate o azúcar. Debido a que su fase de fermentación más larga, este pan es más ligero y esponjoso.

4. Pan francés

Para panes ligeros elaborados con harina fina. Normalmente, el pan es esponjoso y tiene una corteza crujiente. Este programa no es adecuado para recetas que requieren mantequilla, margarina o leche.

5. Pan de trigo integral

Para panes que contienen una cantidad significativa de trigo integral. Este programa tiene un tiempo de precalentamiento más largo para permitir que el grano absorba el agua y se expanda. No se recomienda usar la función de retardo, ya que no da buenos resultados. El pan de trigo integral suele tener una corteza gruesa y crujiente.

6, Pan de arroz

Mezcle 1 medida de arroz cocido por 1 medida de harina para preparar este pan.

7. Pan sin gluten

Para panes con harinas sin gluten y mezclas para hornear. Las harinas sin gluten requieren más tiempo para la absorción de líquidos y tienen diferentes características de fermentación.

8. Postre

Amasado y horneado de alimentos con más grasas y proteínas.

9. Mezcla

Remover para que la harina y los líquidos se mezclen por completo.

10. Masa

Este programa prepara la masa de levadura para bollos, pizza, etc. que puede hornearse en un horno convencional. No hay función de cocción en este programa.

10, Amasado

Solo amasa, no se fermenta u hornea. Se utiliza para preparar masa para pizzas, por ejemplo.

12. Bizcocho

Se amasa, fermenta y hornea, pero la fermentación se produce gracias al bicarbonato o la levadura química.

13. Mermelada

Use esta función para preparar mermeladas de frutas frescas.

No aumente la cantidad de ingredientes, ni permita que hiervan en la cuba de cocción pasando a la cámara de cocción. Si esto ocurriera, detenga la máquina inmediatamente y retire la cuba con cuidado. Deje que se enfríe un poco y límpiela bien.

14. Yogur

Para fermentar y preparar yogur.

15. Hornear

Para un horneado adicional de panes cuya corteza es demasiado ligera o que no se han cocido bien. En este programa no hay amasado ni fermentación.

16. Arroz glutinoso

Amasado y preparado de la mezcla de arroz glutinoso y agua.

17, Vino de arroz

Fermentación y cocción del arroz glutinoso.

18, Descongelar

Para descongelar comida congelada antes de cocinar.

19, Salteado

Amasado y cocción de frutos secos, como cacahuetes, habas de soja, etc.

ANTES DEL PRIMER USO

Lave y seque la cuba de cocción y la pala de amasado.

Nota: No utilice utensilios de metal en la cuba cocción, podrían dañar la superficie antiadherente.

¡CUIDADO! Peligro de caída de objetos. La panificadora puede tambalearse y moverse durante el ciclo de amasado. Colóquela siempre en el centro de la encimera, lejos del borde.

1. Compruebe la presencia de partes dañadas o la ausencia de partes.

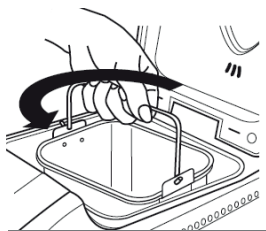
2. Limpie todas las partes siguiendo las instrucciones de «LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO».

3. Configure la panificadora en el modo hornear y hornee con la cuba vacía durante 10 minutos. A continuación, deje que se enfríe y limpie de nuevo todas las partes sueltas. El aparato puede emitir un poco de humo u olor cuando lo encienda por primera vez. Esto es normal y disminuirá después del primer o segundo uso. Asegúrese de que el aparato tiene suficiente ventilación.

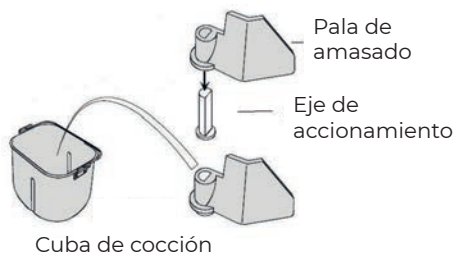
4. Seque bien todas las partes y vuelva a montarlas. El aparato está listo para usarse.

Instrucciones detalladas

① Utilizando el asa de la cuba de cocción, gírela en sentido contrario a las agujas del reloj y extráigala del aparato.



② Coloque la pala de amasado en el eje de accionamiento del interior de la cuba de cocción.



③ Añada los ingredientes a la cuba de cocción en el orden indicado en la receta. Primero, añada los líquidos, el azúcar y la sal; después, la harina y, por último, la levadura.



POR ÚLTIMO: Levadura. DEBE estar separada de los ingredientes líquidos o húmedos.

EN SEGUNDO lugar: Ingredientes secos (azúcar, sal, manteca, harina)

EN PRIMER LUGAR: Ingredientes líquidos (a temperatura ambiente)

④ Mida con cuidado los ingredientes e introdúzcalos en la cuba en el orden EXACTO que se indica en la receta.

NOTA: Haga una pequeña hendidura en la parte superior de la harina con el dedo, y añada la levadura en la hendidura. Asegúrese de que la levadura no entra en contacto con la sal o los ingredientes líquidos.

CONSEJO: Mida previamente todos los ingredientes, incluidos los ingredientes adicionales (frutos secos, pasas...) antes de comenzar.

⑤ Coloque la cuba en la panificadora y asegúrese de que esté bien encajada girándola en el sentido de las agujas del reloj. Cierre la tapa.

NOTA: La cuba debe estar bloqueada para mezclar y amasar correctamente.

⑥ Enchufe la panificadora. Escuchará un pitido y la pantalla LCD mostrará el programa 1 por defecto.

⑦ Pulse el botón MENU hasta que el programa que desea utilizar se muestre en la pantalla.

⑧ Pulse el botón WEIGHT (peso) para mover la flecha a 500 g, 750 g y 1000 g (esta función no puede utilizarse en los programas 8-19).



⑨ Pulse el botón CRUST (corteza) para mover la flecha al ajuste deseado: corteza clara, media u oscura (el color de la corteza no es ajustable en los programas 8-11, 13-19).

⑩ Si lo desea, configure la función de retardo con el botón DELAY TIMER. Pulse los botones + y - para aumentar el tiempo de ciclo mostrado en la pantalla LCD (esta función no está disponible en los programas 2, 8, 9, 11-15, 17-19).

NOTA: No utilice esta función cuando la receta requiera el uso de huevos, lácteos, etc. Este paso se puede omitir si desea que la panificadora empiece a funcionar de inmediato.

⑪ Pulse el botón START/STOP una vez para iniciar el programa. La panificadora emitirá un pitido y se mostrará «3:00» en la pantalla. Los dos puntos (:) entre el «3» y el «00» no parpadean constantemente y el indicador se encenderá. La pala de amasado comenzará a mezclar los ingredientes. Si el temporizador de retardo está activado, la pala no comenzará a mezclar los ingredientes hasta la hora programada.

⑫ Para los ingredientes adicionales (fruta, frutos secos, pasas), la panificadora emitirá diez pitidos. Abra la tapa y vierta sus ingredientes adicionales (esta función es configurable en los programas 1-7 del menú). El tiempo varía dependiendo de los programas.

⑬ Una vez completado el proceso, escuchará diez pitidos y la panificadora cambiará al modo Keep Warm (mantenimiento del calor) durante una hora. Puede pulsar el botón START/STOP durante 3 segundos para detener el proceso de mantenimiento del calor.

Desenchufe el cable de la alimentación y abra la tapa utilizando unas manoplas de horno.

⑭ Deje que el pan se enfríe ligeramente antes de manipularlo. Use las manoplas de horno, gire con cuidado la cuba del pan en el sentido contrario a las agujas del reloj y tire de ella hacia arriba utilizando el asa para sacarla de la panificadora.

Precaución: ¡la cuba y el pan pueden estar muy calientes! Manejar siempre con mucho cuidado.

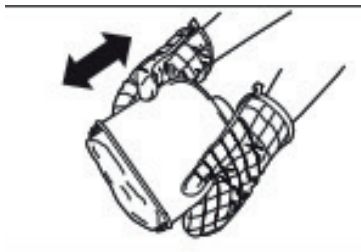
⑮ Usando las manoplas de horno, coloque la cuba boca abajo (con el asa plegada) sobre una rejilla de enfriamiento o una superficie de cocina limpia, y agítela suavemente hasta que caiga el pan. Utilice una espátula para separar los laterales del pan de la cuba.

⑯ Deje que el pan se enfríe durante 20 minutos, aproximadamente, antes de hacer rebanadas. Se recomienda rebanar el pan con un cortador eléctrico o dentado, en lugar de con un cuchillo de cocina o de fruta, ya que, de lo contrario, el pan podría deformarse.

⑰ Si la pala de amasado se queda insertada en el pan, sáquela suavemente con una espátula o un utensilio pequeño. El pan está caliente; no utilice nunca la mano para retirar la pala de amasar.

Cuando no utilice el aparato o cuando haya terminado su función, desenchufe el cable de alimentación.

NOTA: Guarde el pan sobrante en una bolsa de plástico sellada por un máximo de tres días a temperatura ambiente. Para almacenarlo durante más tiempo, coloque la bolsa de plástico



EXTRAER EL PAN

La cuba y la cámara de cocción estarán calientes, por lo que se deben usar manoplas de horno. Extraiga la cuba levantando el asa y girándola en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearla. Tire de la cuba hacia arriba desde la base de la cámara.

Agite con cuidado la cuba colocándola boca abajo hasta que el pan caiga. Deje que se enfríe sobre una rejilla durante 10 minutos antes de rebanarlo o cortarlo con un cuchillo para el pan.

CONSEJO: Si la pala de amasar se queda dentro del pan, extráigala con una espátula o un pequeño utensilio.

PRESENTACIÓN DE INGREDIENTES

1. Harina de fuerza

La harina de fuerza es el ingrediente más importante para la elaboración del pan y se recomienda en la mayoría de las recetas de pan con levadura. Por sus elevados niveles de gluten también se la conoce como harina con alto contenido en gluten. Además, contiene un alto porcentaje de proteínas y evita que el pan se hunda después de la fermentación. La harina varía de una región a otra. El contenido en gluten es superior que el de la harina para todo uso, así que puede utilizarse para preparar pan de gran tamaño y con mayor fibra interna.

2. Harina para todo uso

Harina que no contiene levadura química, apta para panes «rápidos» o panes preparados con el ajuste QUICK. La harina de fuerza es más adecuada para los panes con levadura.

3. Harina de trigo integral

La harina de trigo integral se obtiene a partir del grano de trigo entero molido. El pan elaborado con harina de trigo integral (en parte o en su totalidad) tiene más fibra y mayor contenido nutricional. Esta harina es más pesada y, por tanto, los panes tendrán menor tamaño y una textura más densa.

Contiene la piel del trigo y gluten. Muchas recetas suelen combinar harina de trigo integral con harina de fuerza para obtener mejores resultados.

4. Harina de trigo negro

La harina de trigo negro, también conocida como «harina de centeno» es una harina de alto contenido en fibra, similar a la harina de trigo integral. Para obtener un buen tamaño de hogaza después del fermentado, debe utilizarse en combinación con una alta proporción de harina de fuerza.

5. Harina con levadura química

Harina que contiene levadura química, usada especialmente para pastelería. No combine este tipo de harina con levadura.

6. Harina de maíz y harina de avena

Estas harinas se obtienen a partir de la trituration de maíz y la avena por separado. Son los ingredientes añadidos en la preparación del pan rústico, y se usan para mejorar el sabor y la textura.

7. Azúcar

El azúcar es «alimento» para la levadura y también aumenta el sabor dulce y da color al pan. Es un elemento muy importante en la fermentación. El azúcar blanco se usa a menudo; no obstante, también se pueden utilizar otros tipos de azúcar, como el azúcar moreno o el azúcar glas, en algunas recetas.

8. Levadura

La levadura es un organismo vivo y debe conservarse en el frigorífico para mantener su frescura. Necesita carbohidratos, que se encuentran en el azúcar y en la harina, como alimento.

La levadura usada en recetas de pan se vende con diferentes nombres: levadura de panadería (preferible), levadura seca activa y levadura instantánea.

Durante el proceso de fermentación, la levadura producirá dióxido de carbono. El dióxido de carbono expandirá el pan y hará que la textura interna sea más suave.

1 cucharada de levadura seca = 3 cucharaditas de levadura seca

1 cucharada de levadura seca = 15 ml de levadura

1 cucharadita de levadura seca = 5 ml de levadura

Antes de utilizar la levadura, compruebe la fecha de caducidad y el tiempo de conservación.

Guárdela en el frigorífico inmediatamente después de cada uso, los hongos mueren a temperatura ambiente y la causa de la mala fermentación del pan suele ser la levadura en mal estado.

CONSEJO: Para comprobar si su levadura es fresca y está activa:

(1) Vierta una taza (237 ml) de agua caliente (45-50 0C) en un vaso medidor.

(2) Añada una cucharadita (5 ml) de azúcar blanco en el vaso y remueva. Después, añada una cucharada (15 ml) de levadura en el agua.

(3) Coloque el vaso medidor en un lugar cálido durante 10 minutos. No remueva el agua.

(4) Una levadura fresca y active empezará a crear burbujas o a «crecer». Si no lo hace, la levadura está muerta o inactiva.

9. Sal

La sal es necesaria para mejorar el sabor del pan y el color de la corteza. También se usa para frenar la actividad de la levadura. Nunca hay que utilizar demasiada sal en las recetas. El pan tendrá mayor tamaño si no se añade sal.

10. Huevos

Los huevos pueden mejorar la textura del pan, lo hacen más nutritivo y aumentan su tamaño. El huevo debe batirse con el resto de los ingredientes líquidos.

11. Materias grasas, mantequilla y aceite vegetal

Las materias grasas consiguen que el pan sea más blando y retrasan su caducidad. La mantequilla debe fundirse o cortarse en trocitos antes de añadirla a los ingredientes líquidos.

12. Levadura química

La levadura química se usa para fermentar el pan ultrarrápido y los pasteles. No requiere tiempo de fermentación y puede producir aire, que formará burbujas para suavizar la textura del pan utilizando el principio químico.

13. Bicarbonato

Es similar a la levadura química y puede usarse en combinación con esta.

14. Agua y otros líquidos (añadir siempre en primer lugar)

El agua es un ingrediente esencial para la preparación del pan. En general, el agua debe estar a temperatura ambiente (entre 20 y 25 °C). Algunas recetas pueden requerir leche u otros líquidos para mejorar el sabor del pan. Nunca se deben utilizar lácteos con la opción DELAY TIMER (temporizador de retardo).

USO DE LAS MEDIDAS EXACTAS

CONSEJOS: Uno de los pasos más importantes para preparar un buen pan es medir correctamente los ingredientes. Mida cada ingrediente con cuidado y añádalos a la cuba en el orden indicado en la receta. Se recomienda encarecidamente el uso de un vaso o una cuchara medidores para obtener las cantidades precisas, de lo contrario, el resultado se verá muy afectado.

Secuencia de adición

Añada siempre los ingredientes en el orden indicado en la receta.

PRIMERO: Ingredientes líquidos

SEGUNDO: Ingredientes secos

EN ÚLTIMO LUGAR: Levadura

La levadura solo puede añadirse sobre la harina seca y nunca debe entrar en contacto con los ingredientes líquidos o la sal.

Al utilizar la función DELAY TIMER durante un tiempo prolongado, no añada nunca ingredientes perecederos, como huevos o leche.

Una vez que la harina se haya amasado por completo la primera vez, se escuchará un pitido y podrá frutarse a la mezcla. Si estos ingredientes se añaden demasiado pronto, su sabor disminuirá después de remover durante mucho tiempo.

Ingredientes líquidos

El agua, la leche fresca y otros líquidos deben medirse con vasos medidores que presenten marcas claras y un pico vertedor. Coloque el vaso sobre la encimera y acérquese para comprobar el nivel de líquido. Al medir aceite u otros ingredientes, limpie bien el vaso y no añada ningún otro ingrediente.

Medida de ingredientes secos

Mida los ingredientes secos añadiendo cucharadas de harina y de otros ingredientes en el vaso medidor. Una vez lleno, alise la superficie con un cuchillo. Nunca use el vaso medidor para sacar los ingredientes secos de su envase, ya que podría estar añadiendo una cantidad extra. No golpee el fondo del vaso medidor o del envase.

SUGERENCIA: Antes de medir, remueva la harina para airearla. Cuando mida pequeñas cantidades de ingredientes secos, como sal o azúcar, use una cucharilla medidora y asegúrese de que la superficie esté nivelada.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte el cable de alimentación antes de limpiar la panificadora. No sumerja el cable, el enchufe o la carcasa en ningún líquido. Deje que la panificadora se enfríe por completo antes de limpiarla.

1. Para limpiar la pala de amasado: Si le resulta complicado despegar restos de pan de la pala de amasado, añada agua al fondo de la cuba y déjela en remojo durante una hora. Limpie la pala con cuidado utilizando un paño húmedo de algodón. Tanto la pala como la cuba de cocción se pueden lavar en el lavavajillas.

2. Para limpiar la cuba cocción: Extraiga la cuba girándola en sentido contrario a las agujas del reloj, y a continuación, levántela utilizando el asa. Limpie el interior y el exterior de la cuba con un paño húmedo. No utilice agentes abrasivos para proteger la superficie antiadherente. La cuba debe secarse por completo antes volver a colocarla en la panificadora.

Nota: La cuba y la pala de amasado son aptas para el lavavajillas. El exterior de la cuba y la base pueden perder su color. Esto es normal.

3. Para limpiar la carcasa y la tapa superior: después de usarla, deje que la unidad se enfríe. Utilice un paño húmedo para limpiar la tapa, la carcasa, la cámara de cocción y el interior de la ventanilla de visualización. No utilice productos abrasivos de limpieza, ya que deterioran el esmalte de la superficie. No introduzca nunca la carcasa en agua para limpiarla.

Nota: Se recomienda no desmontar la tapa para limpiarla.

4. Antes de introducir la panificadora en su embalaje para guardarla, asegúrese de que se haya enfriado por completo. Debe estar limpia, seca y la tapa debe estar cerrada.

AMBIENTE DE USO

El aparato funcionará bien en un amplio rango de temperaturas, pero el tamaño del pan será diferente dependiendo de si el ambiente es cálido o frío. Recomendamos que la temperatura ambiente se sitúe entre los 15 y los 34 °C.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

	Problema	Causa	Solución
1	Hedor u olor a quemado.	*Se ha derramado harina u otros ingredientes en la cámara de cocción.	*Interrumpa el funcionamiento de la panificadora y deje que se enfríe por completo. Elimine el exceso de harina y otros ingredientes de la cámara de cocción con papel de cocina.
2	Los ingredientes no se mezclan, pero se escucha el motor funcionando.	*Puede que la cuba de cocción o la pala de amasado no estén correctamente instaladas. *Hay demasiados ingredientes.	*Asegúrese de que la pala de amasado esté insertada hasta el fondo del eje. *Mida los ingredientes con precisión.
3	Se muestra «HHH» cuando se presiona el botón START/STOP	*La temperatura interna de la panificadora es demasiado alta.	*Deje que la unidad se enfríe entre programas. Desenchufe la unidad, abra la tapa y retire la cuba de cocción. Permita que se enfríe durante 15-30 minutos.
4	La ventanilla está empañada o cubierta de condensación.	*Puede ocurrir durante los programas de mezclado o fermentado.	*La condensación suele desaparecer durante los programas de horneado. Limpie bien la ventanilla entre usos.
5	La pala de amasado se queda incrustada en el pan.	*Corteza más gruesa con la función para obtener una corteza de color oscuro (dark).	*Es habitual que la pala de amasar se quede incrustada en el pan. Una vez que el pan se enfríe, extraiga la pala con una espátula.

	Problema	Causa	Solución
6	La masa no se está mezclando correctamente. La harina y otros ingredientes se acumulan en los laterales de la cuba. El pan está cubierto de harina.	<p>*La cuba o la pala de amasado no están correctamente instaladas.</p> <p>*Hay demasiados ingredientes.</p> <p>*La masa sin gluten suele ser muy húmeda. Puede necesitar ayuda adicional: raspar los laterales con una espátula de goma.</p>	<p>*Asegúrese de que la cuba de cocción esté bien colocada en la unidad y que la pala de amasado esté ajustada en el eje.</p> <p>*Asegúrese de que los ingredientes se miden correctamente y se añaden en el orden adecuado.</p> <p>*El exceso de harina puede retirarse del pan una vez que se haya horneado y enfriado. Añada agua, a cucharaditas, hasta formar una bola con la masa.</p>
7	El pan ha crecido mucho o ha abierto la tapa.	<p>*Los ingredientes no se han medido correctamente (demasiada levadura o harina).</p> <p>*La pala de amasado no está en la cuba. *Olvidó añadir la sal.</p>	<p>*Mida todos los ingredientes con precisión y asegúrese de que ha añadido el azúcar y la sal.</p> <p>*Intente reducir la levadura en ¼ de cucharadita (1,2 ml).</p> <p>*Compruebe la instalación de la pala de amasado.</p>
8	El pan no sube, la hogaza es pequeña.	<p>*La medida de los ingredientes o levadura inactiva.</p> <p>*Se abrió la tapa durante el programa.</p>	<p>*Mida todos los ingredientes con precisión.</p> <p>*Compruebe la fecha de caducidad de la levadura y la harina. *Los líquidos deben estar a temperatura ambiente.</p>
9	Una vez horneado, el pan tiene un cráter en la parte superior.	<p>*La masa ha subido demasiado rápido.</p> <p>*Demasiada levadura o agua.</p> <p>*Se ha seleccionado un programa incorrecto para la receta que se desea preparar.</p>	<p>*No abra la tapa durante la cocción. *Seleccione una opción de corteza más oscura.</p>
10	El color de la corteza es demasiado claro.	<p>*Se ha abierto la tapa durante la cocción.</p>	<p>* No abra la tapa durante la cocción. *Seleccione una opción de corteza más oscura.</p>

	Problema	Causa	Solución
11	El color de la corteza es demasiado oscuro.	*Hay demasiado azúcar en la receta.	*Reduzca ligeramente la cantidad de azúcar. *Seleccione una opción de corteza más clara.
12	La hogaza de pan es asimétrica.	*Se ha utilizado demasiada agua o levadura. *La pala de amasado presionó la masa hacia uno de los laterales antes de que empezara a subir y hornearse.	*Mida todos los ingredientes con precisión. *Reduzca ligeramente la cantidad de levadura o de agua. *Puede que algunos panes tengan una forma irregular, en especial aquellos preparados con harina integral.
13	Los panes elaborados tienen distintas formas.	*La forma varía según el tipo de pan.	* El pan de grano entero o multigranos es más denso y sube menos que el pan blanco básico.
14	El fondo está hueco o agujereado por dentro.	*La masa está demasiado húmeda, demasiada levadura, no hay sal. *El agua está demasiado caliente.	*Mida todos los ingredientes con precisión. * Reduzca ligeramente la cantidad de levadura o de agua. Compruebe la medida de sal. *Use agua a temperatura ambiente.
15	Masa poco cocida o pegajosa.	*Demasiado líquido. Se ha escogido el programa incorrecto.	*Reduzca la cantidad de líquido y mida los ingredientes con precisión. *Compruebe el programa elegido para la receta.
16	El pan se aplasta al cortarlo.	*El pan está demasiado caliente.	*Deje que se enfríe en una rejilla durante 15-30 minutos antes de rebanarlo.
17	El pan tiene una textura pesada y densa	* Demasiada harina, o harina en mal estado. *No se añadió suficiente agua	*Intente añadir más agua o reducir la cantidad de harina. * Los panes integrales suelen tener una textura más densa.
18	La base de la cuba de cocción se ha oscurecido o tiene manchas	* Después del lavado en el lavavajillas.	*Es normal, no afectará a la cuba de cocción.

ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE

¡Puede ayudar a proteger el medioambiente!

Recuerde que debe respetar las normativas locales: entregue los aparatos eléctricos que no funcionen al centro de gestión de residuos correspondiente.



RECETAS

Programa		Ingrediente	Cantidad	Cantidad	Cantidad	Comentario
1 Pan básico	Secuencia	Peso del pan	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Agua	210 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	Sal	½ cda.	1 cda.	1 cda.	Añadir en una esquina
	[3]	Azúcar	1 cda.	2 cda.	2 cda.	Añadir en una esquina
	[4]	Aceite	1+ ½ cda.	2+ ½ cdas.	3 cdas.	
	[5]	Harina con alto contenido en gluten	2+ 1/3 tazas/ 320 g	3 tazas/420 g	3+ ½ tazas/ 500g	
	[6]	Levadura instantánea	3/4 cda.	1 cda.	1 cda.	Añadir la levadura, no debe tocar ningún líquido
2 Pan rápido		Peso del pan	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Agua	140 ml	190 ml	230 ml	Temperatura del agua 40-50°C
	[2]	Sal	2/3 cda.	3/4 cda.	1 cda.	Añadir en una esquina
	[3]	Azúcar	1 cda.	2 cdas.	3 cdas.	Añadir en una esquina
	[4]	Aceite	2 cdas.	2+ ½ cdas.	3 cdas.	
	[5]	Harina con alto contenido en gluten	2 tazas/ 290 g	2+ ½ tazas/ 360 g	3 tazas/ 435 g	

4 Pan francés		Peso del pan	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Agua	180 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	Sal	2 cdtas.	2+ ½ cdtas.	3 cdtas.	Añadir en una esquina
	[3]	Azúcar	1+ ½ cda.	1+ ½ cda.	2 cdtas.	Añadir en una esquina
	[4]	Aceite	1 cda.	1+ ½ cda.	2 cdtas.	
	[5]	Harina con alto contenido en gluten	2+ ¼ tazas/ 300 g	2+ ¾ tazas/ 400 g	3+ ½ tazas/ 500 g	
	[6]	Levadura instantánea	¾ cda.	1 cda.	1 cda.	Añadir la levadura, no debe tocar ningún líquido
5 Pan de trigo integral		Peso del pan	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Agua	180 ml	220 ml	270 ml	
	[2]	Sal	2/3 cda.	¾ cda.	1 cda.	Añadir en una esquina
	[3]	Azúcar	1+ ¾ cdtas.	2 cdtas.	3 cdtas.	Añadir en una esquina
	[4]	Aceite	2 cdtas.	2+ ½ cdtas.	3 cdtas.	
	[5]	Harina con alto contenido en gluten	1 taza/145 g	1+ ½ tazas/ 180 g	2 tazas/220 g	
	[6]	Harina de trigo integral	1 taza/145 g	1+ ½ taza/ 180 g	2 tazas/220 g	
	[7]	Levadura instantánea	¾ cda.	1 cda.	1 cda.	Añadir la levadura, no debe tocar ningún líquido.
6 Pan de arroz		Peso del pan	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Agua	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	Sal	2/3 cda.	¾ cda.	1 cda.	Añadir en una esquina
	[3]	Huevos	1 ud.	1 ud.	1 ud.	
	[4]	Azúcar	1 cda.	2 cdtas.	2 cdtas.	Añadir en una esquina
	[5]	Aceite	2 cdtas.	2+ ½ cdtas.	3 cdtas.	
	[6]	Arroz cocido	¼ taza	1/3 taza	½ taza	Utilizar arroz cocido frío
	[6]	Harina con alto contenido en gluten	2 tazas/290 g	2+ ½ tazas/ 360 g	3 tazas/435 g	
	[7]	Levadura instantánea	¾ cda.	1 cda.	1 cda.	Añadir la levadura, no debe tocar ningún líquido.

7 Pan sin gluten		Peso del pan	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Agua	140 ml	190 ml	230 ml	
	[2]	Sal	2/3 cdta.	¼ cdta.	1 cdta.	Añadir en una esquina
	[3]	Azúcar	2 cdas.	2+ ½ cdas.	3 cdas.	Añadir en una esquina
	[4]	Aceite	2 cdas.	2+ ½ cdas.	3 cdas.	
	[5]	Harina sin gluten	1+ ¼ tazas/ 255 g	2 tazas/ 290 g	2+ ¼ tazas/ 325 g	
	[6]	Harina de maíz	¼ taza/ 35 g	½ taza/ 70 g	¾ taza/ 110 g	Puede sustituirse por harina de avena
	[7]	Levadura instantánea	¾ cdta.	1cdta.	1 cdta.	Añadir la levadura, no debe tocar ningún líquido
8 Postre		Tiempo	1:40	/	/	
	[1]	Huevos	2 uds.			
	[2]	Leche	1 taza			
	[3]	Arroz cocido	1+ ½ taza			
	[4]	Azúcar	½ taza			
	[5]	Pasas	½ taza			
9 Mezclar		Tiempo	0:15			
	[1]	Agua	330 ml			
	[2]	Sal	1 cdta.			Añadir en una esquina
	[3]	Aceite	3 cdas.			
	[4]	Harina con alto contenido en gluten	4 tazas/560 g			
10 Masa		Tiempo	1:30 1000 g	1:30 750 g		
	[1]	Agua	330 ml	260 ml		
	[2]	Sal	1 cdta.	1 cdta.		Añadir en una esquina
	[3]	Aceite	3 cdas.	2+ ½ cdas.		
	[4]	Harina con alto contenido en gluten	4 tazas/ 560 g	2+ ¾ tazas/ 400 g		
	[5]	Levadura instantánea	1+ ½ cdta.	1+ ½ cdta.		Añadir la levadura, no debe tocar ningún líquido.

11 Amasar		Tiempo	0:08-0:45			
	[1]	Agua	Cantidad adecuada			
	[2]	Sal	1 cdta.			
	[3]	Aceite	3 cdas.			
	[4]	Harina con alto contenido en gluten	Cantidad adecuada			
12 Bizcocho		Tiempo	2:20			Disolver el azúcar en los huevos y el agua. Mezclar bien con una batidora de huevos eléctrica hasta formar una masa. Añadir el resto de los ingredientes a la cuba de cocción e iniciar este programa.
	[1]	Agua	30 ml			
	[2]	Huevos	3 uds.			
	[3]	Azúcar	½ taza			
	[4]	Aceite	2 cdas.			
	[5]	Harina con levadura química	2 tazas/280 g			
	[6]	Levadura instantánea	1 cdta.			
13 Mermelada		Tiempo	1:20			Remover hasta que se ablande, puede añadir un poco de agua.
	[1]	Pulpa	3 tazas			
	[2]	Almidón	½ taza			Hasta alcanzar el sabor deseado.
	[3]	Azúcar	1 taza			
14 Yogur		Tiempo	8:00			
	[1]	Leche	1000 ml			
	[2]	Cultivos lácticos	100 ml			
15 Hornear	[1]	Ajustable desde 0:10 a 1:30 La panificadora mantiene la temperatura en torno a los 150 °C. El tiempo es configurable utilizando los botones «+» y «-».				
16 Arroz glutinoso		Tiempo	1:20			Con las funciones de hornear y remover, remoje el arroz glutinoso 30 minutos antes de usarlo.
	[1]	Agua	275 ml			
	[2]	Arroz glutinoso	250 g			

		Tiempo	36:00:00			
17 Vino de arroz	Vino de arroz glutinoso fermentado					
	1. Lave 500 g de arroz glutinoso. Colóquelo en un recipiente con 1,5 l de agua y déjelo en remojo durante 16 horas, hasta que pueda desmenuzarse el arroz con los dedos fácilmente.					
	2. Ponga el arroz glutinoso remojado en la vaporera, cuyo fondo está cubierto por una gasa. Escorra el agua y cocine a vapor a fuego alto durante 15 minutos. A continuación, deje que se enfríe hasta alcanzar unos 35 °C para impedir que los granos se peguen.					
	3. Añada 5 g de levadura de vino y 200 ml de agua fría; remueva. Coloque la mezcla en la cuba de cocción, presione uniformemente. Elija la opción «RICE WINE» del menú y configure el tiempo.					
4. Cuando pueda oler el aroma del vino, el proceso habrá terminado y podrá disfrutar de un delicioso vino de arroz glutinoso fermentado.						
18 Descongelar		Tiempo	0:30			
		Por defecto: 30 min Ajustable de 0:10 a 2:00 10 min por cada pulsación				
19 Salteado		Tiempo	0:30			
	[1]	cacahuets	300 g			
	[2]	Por defecto: 30 min Ajustable de 0:10 a 2:00 +/-1 min por cada pulsación breve +/- 10 min por cada pulsación prolongada				

POLÍTICA DE GARANTÍA

En cumplimiento de lo establecido en el art. 16.7 del Real Decreto-ley 7/2021, de 27 de abril. Ref. BOE-A-2021-6872, se pone a disposición de los interesados, accediendo a www.prixton.com, cuanta información sea necesaria para ejercer los derechos de desistimiento atendiendo a los supuestos que recoge dicha ley, dando por cumplidas las exigencias que esta demanda de la parte vendedora en el contrato de venta.

Las características técnicas y eléctricas que aquí se brindan corresponden a unidades típicas y podrían cambiarse sin previo aviso con el fin de proveer un mejor equipo.

DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD SIMPLIFICADA

Por la presente, La Trastienda Digital SL como propietaria de la marca comercial Prixton, ubicada en Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, declara que el tipo de equipo radioeléctrico que a continuación se expone:

MARCA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CATEGORÍA
Prixton	PB100	Panificadora La Petite Bakery	Hogar

Es conforme con la Directiva 2014/53/UE del Parlamento Europeo y del consejo de 16 de abril de 2014. El texto completo de la declaración UE de conformidad está disponible en la dirección de Internet siguiente:

www.prixton.com

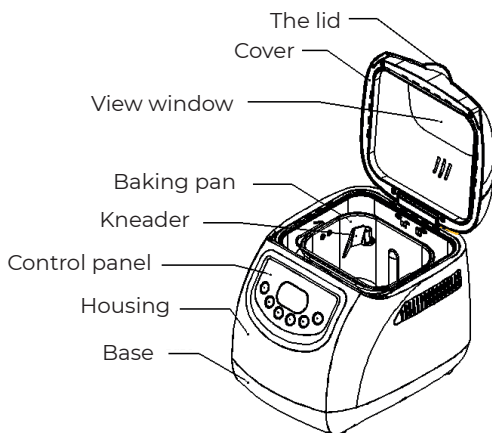
LA TRASTIENDA DIGITAL

IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:

1. Read all and save these instructions.
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
3. This appliance is not intended for used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Always use oven mitts to handle hot bread pan or hot bread.
6. Do not put hand inside oven chamber after bread pan is removed. Heating unit will still be hot.
7. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or bread maker in water or other liquid.
8. Unplug from outlet when not in use and cleaning. Allow to cool before putting or taking off parts, or before cleaning the appliance.
9. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical/mechanical adjustment.
10. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
11. Do not use outdoors and household use only.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surface.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
15. Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled ingredients.
16. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan; this may damage the bread pan.
17. To disconnect, turn all controls off (START/STOP); then remove plug from wall outlet.
18. Do not place eyes or face in close proximity with tempered glass viewing window, in the event that the safety glass breaks.
19. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
20. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
21. Do not operate the appliance for other than intended use.
22. Clean oven interior carefully. Do not scratch or damage heating element tube.

PARTS AND FEATURES



Measuring cup



Measuring spoon



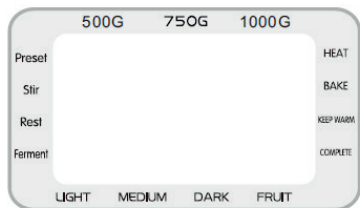
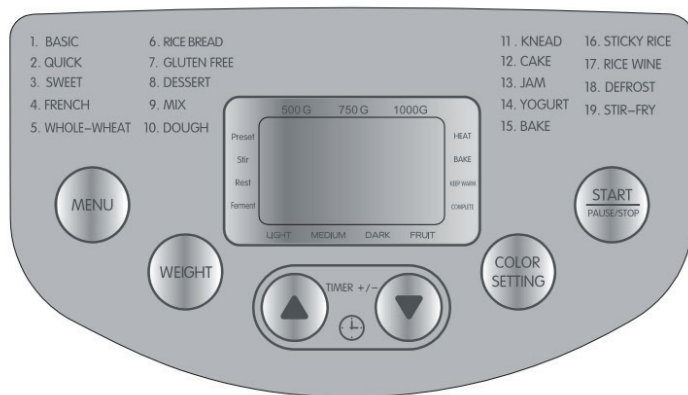
Hook (Kneading paddle remover)



Kneading paddle

FUNCTION INTRODUCTION

CONTROL PANEL



AFTER POWER ON

Plug the bread maker into power supply, a beep will be heard and “3:00” will be displayed. But the colon between the “3” and “00” don’t flash constantly. And “1” is the default program. The arrows point to “750g” and “MEDIUM” as they are default settings.

START/STOP BUTTON

Press the START/STOP button once to start a program. The indicator will light up, and the colon in the time display begins to flash and the program will start. Any other button is inactivated except the START/STOP button after a program has begun.

Press the START/STOP button for 0.5 seconds and shift to pause state, if no operation in 3 minutes, the program will continue processing until the setting program completed.

Press the START/STOP button for 3 seconds to cancel a program, then a beep will be heard, it means that the program has been switched off. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.

To remove bread, press the START/STOP button to end the baking cycle.

PREPROGRAMMED MENU

Press MENU button to select your desired programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) the program will vary. Press the button discontinuously, the corresponding program number will be cycled to show on the LCD display.

CRUST COLOR

Press COLOR button to select your desired setting: Light, Medium, or Dark crust. This button is adjustable in programs menu 1-7, 12, and 15.

WEIGHT

Press the Weight button to choose your desired gross weight (500g, 750g, and 1000g). This button is adjustable in programs: Menu1-7.

DELAY TIMER (“▲ or ▼”)

Use the DELAY TIMER feature to start the bread maker at a later time. Press “▲ or ▼” buttons to increase the cycle time shown on the LCD display. Add up to 15 hours including the delay time and bread making program.

NOTES:

Set the Delay Time after selecting PROGRAM MENU, WEIGHT, and CRUST COLOR.

Do not use the timer function with recipes that include dairy or other ingredients, such as eggs, milk, cream, or cheese.

You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing the “▲ or ▼”.

Please note the delay time should include the baking time of program. After baking program is complete, the bread machine will shift to the Keep Warm setting for 1 hour.

Before start making bread, press the program menu and crust color are select first, then pressing “▲ or ▼” to increase or decrease the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 15 hours.

POWER INTERRUPTION

In the event of a power outage, the process of making bread will continue automatically within 10 minutes, even without press START/STOP button. If the interruption time is longer than 15 minutes, the unit will not continue running and the LCD display will revert back to the default setting. If the dough has started rising, discard the ingredients in the bread pan and start over. If the dough has not entered the rising phase when the power cord is remove from wall outlet. You can press the START/STOP button to continue the program from the beginning.

WARNING DISPLAY

“HHH”-This warning means that the temperature inside of the bread pan is too high. Press START/STOP button (see below figure1) to stop the program, unplug the power cord, open the top lid, and let the machine cool down completely for 10-20minutes before restarting.

”EE0”-This warning means that the temperature sensor is disconnected. Press START/STOP button (see below figure2) to stop the program, unplug the power cord. Please check the sensor by the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical /mechanical adjustment.



Figure 1



Figure 2

KEEP WARM

After baking program is complete, the bread machine will beep 10 times and shift to Keep Warm setting for 1 hour. It will be displayed “0:00”. To cancel the Keep Warm process, press the START/STOP button for 3 seconds.

TIP: Removing bread immediately after baking program is complete will prevent crust from becoming darker.

PROGRAM MENU

1, Basic bread

For white and mixed breads, it mainly consists of basic bread flour.

2, Quick bread

Kneading, rising and baking time is shorter then basic bread but longer than Ultra-fast bread. The bread interior tissue is denser.

Quick breads are made with baking powder and baking soda that activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is suggested that all liquids be placed in the bottom of the bread pan; dry ingredients on top, during the initial mixing of quick bread batters, dry ingredients may collect in the corners of the pan, it may be necessary to help machine mix to avoid flour clumps. If so, use a rubber spatula.

3, Sweet bread

For breads with additives such as fruit juices, grated coconut, raisins, dry fruits, chocolate or added sugar. Due to a longer phase of rising the bread will be light and airy.

4, French bread

For light breads made from fine flour. Normally the bread is fluffy and has a crispy crust. This is not suitable for baking recipes requiring butter, margarine or milk.

5, Whole-wheat bread

For the bread containing significant amounts of whole-wheat. This setting has a longer preheat time to allow the grain to soak up the water and expand. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results. Whole-wheat usually produces a crispy thick crust.

6, Rice bread

Mix cooked rice into the flour with 1:1 to make the bread.

7, Gluten-free bread

For the bread of gluten-free flours and baking mixtures. Gluten-free flours require longer for the uptake of liquids and have different rising properties

8, Dessert

Kneading and baking those foods with more fat and protein.

9, Mix

Stir to let the flour and liquids mix thoroughly.

10, Dough

This program prepares the yeast dough for buns, pizza crust, etc., to bake in a conventional oven.

There is no baking in this program.

10, Knead

Kneading only, no rising or baking. Used for making dough for pizzas etc.

12, Cake

Kneading, rising and baking occurs, but rise with the aid of soda or baking powder.

13, Jam

Use this setting for making jams from fresh fruits and marmalades from oranges. Do not increase the quantity or allow the recipe to boil over the bread pan into the baking chamber. Should this happen, stop the machine immediately and remove the bread pan carefully. Allow to cool a little and clean thoroughly.

14, Yogurt

Rising and make the yogurt.

15, Bake

For additional baking of breads is needed because a load is too light Or not baked through. In this program, there is no kneading or resting.

16, Sticky rice

Kneading and baking the mix of polished glutinous rice and rice.

17, Rice wine

Rising and baking the polished glutinous rice.

18, Defrost

For defrost frozen food before cooking.

19, Stir-fry

Kneading and baking some dry fruit, such as peanut, soybean etc.

BEFORE THE FIRST USE

Wash and dry bread pan and kneading paddle.

Note: Do not use metal utensils in bread pan since they may damage the non-stick surface.

CAUTION! Falling Object Hazard. Bread maker can wobble and walk during kneading cycle.

Always position it in the center of counter away from the edge.

1. Check for any missing or damaged parts.

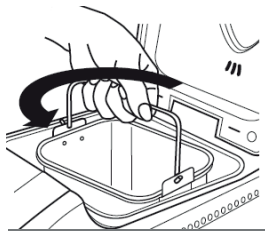
2. Clean all the parts according to "CLEANING AND MAINTENANCE".

3. Set the bread maker on bake mode and bake empty for about 10 minutes. Then let it cool down and clean the entire detached parts again. The appliance may emit a little smoke and/or odor when you turn it on for the first time. This is normal and will subside after the first or second use. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

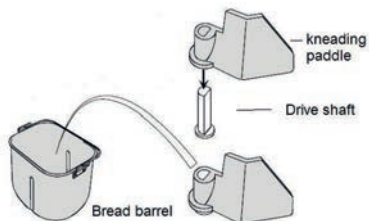
4. Dry all parts thoroughly and assemble them, the appliance is ready for use.

Detailed Instructions

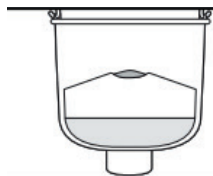
① Using the bread pan handle, turn the bread pan counter-clockwise and then pull it out of the appliance.



② Push the kneading paddle onto the drive shaft inside the bread pan.



③ Add the ingredients to the bread pan in order listed in the recipe. First, add the liquids, sugar, and salt; then the flour; and last the yeast.

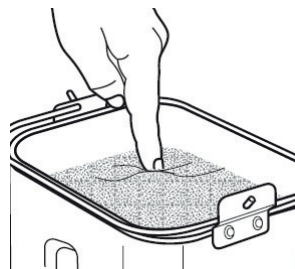


LAST: Yeast. MUST be separate from wet ingredients
SECOND: Dry ingredients (sugar, salt, shortening, flour)
FIRST: Liquid ingredients - room temperature

④ Carefully measure and add ingredients to the bread pan in the EXACT order given in the recipe.

⑤ **NOTE:** Make a small indentation on the top of flour with finger, add yeast into the indentation. Make sure that yeast does not come into contact with salt or liquids.

TIP: Pre-measured all ingredients, including add-ins (nuts, raisins), prior to beginning.



⑥ Place the bread pan into the bread maker and make sure it is firmly locked in place by turning it clockwise. Close the lid.

⑦ **NOTE:** Bread pan must lock into place for proper mixing and kneading.

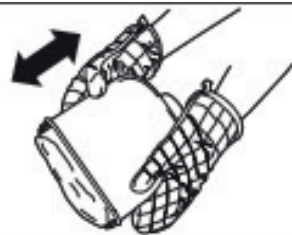
⑧ Plug in the appliance. A beep will be heard and the LCD display will default to Program 1.

⑨ Press PROGRAM MENU button until your desired program is displayed.

⑩ Press the WEIGHT button to move the arrow to 500g, 750g, 1000g. (WEIGHT is not an option in program 8-19.)

⑪ Press the CRUST button to move the arrow to desired setting: Light, Medium, Dark crust (Crust is not adjustable in program 8-11, 13-19).

- ⑫ If desired, set the DELAY TIMER button. Press + and – buttons to increase the cycle time shown on the LCD display.(Delay function is not available in program 2,8,9,11-15,17-19)
- ⑬ NOTE: Do not use the feature when using dairy, eggs, etc. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
- ⑭ Press the START/STOP button once to start program. Bread maker will beep once and “3:00” will be displayed. But the colon between the “3” and “00” don’t flash constantly and the indicator will light up. The kneading paddle will begin to mix your ingredients. If Delay Timer was activated, kneading paddle will not mix ingredients until program is set to begin.
- ⑮ For add-ins (fruits, nuts, raisins), the machine will be ten beeps. Open the lid and pour your add-ins. (This function is adjustable in programs: Menu1-7.)This timing varies by program.
- ⑯ Once the process is complete, ten beeps will be heard and shift to the Keep Warm setting for 1 hour. You can press START/STOP button for 3 seconds to stop the process and Keep Warm setting will end. Unplug the power cord and then open lid using oven mitts.
- ⑰ Let the bread pan cool down slightly before moving the bread. Use oven mitts, carefully turn the bread pan counterclockwise to unlock and lift up on the handle to remove from the machine.
- Caution: the Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care.
- ⑱ Using oven mitts, turn the bread pan upside down(with the bread pan handle folded down) onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out. Use a non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the bread pan.
- ⑲ Let the bread cool for about 20 minutes before slicing. It is recommended slicing bread with electric cutter or dentate cutter, had better not with fruit knife or kitchen knife, otherwise the bread may be subject to deformation.
- ⑳ If kneading paddle remains in the bread, gently pry it out using a spatula or small utensil. The bread is hot; never use the hand to remove the kneading paddle. When do not use or when operation is complete, unplug the power cord.
- Note: Store remaining bread in a sealed plastic bag for up to three days at room temperature. To store for a long time, place sealed plastic bag in refrigerator for up to 10 days.



REMOVING BREAD

Bread pan and baking chamber will be hot and oven mitts should be used. Remove the bread pan by lifting the handle and turning it counterclockwise to unlock and pull bread pan straight up from the base of the chamber.

Carefully shake the bread upside down until the bread falls out of the bread pan. Allow to cool on a wire rack for 10 minutes before slicing and slice with bread knife.

TIP: If kneading paddle comes out in the loaf, remove it with a spatula or small utensil.

INGREDIENTS INTRODUCTION

1. Bread Flour

Bread flour is the most important ingredients of making bread and is recommended in most yeast-bread recipes. It has a high gluten content and (so it can be also called high-gluten flour which contains high protein), and keep the size of the bread from collapsing after rising. Flour varies by region. The gluten content is higher than the all-purpose flour, so it can be used for making bread with large in size and higher inner fiber.

2. All-Purpose Flour

Flour that contains no baking powder, suitable for “quick “breads or bread made with the Quick settings. Bread flour is better suited for yeast breads.

3. Whole-Wheat Flour

Whole-wheat flour is ground from the entire wheat kernel. Bread made with all or part whole-wheat flour will have higher fiber and nutritional content. Whole-Wheat flour is heavier and, as a result, loaves may be smaller in size and have a heavier texture.

It contains wheat skin and gluten. Many recipes usually combine with Whole -Wheat flour or Bread Flour to achieve the best result.

4. Black Wheat Flour

Black Wheat Flour also named as "Rye Flour", it is a kind of high fiber flour, and it is similar with whole-wheat flour. To obtain the large size after rising, it must be used in combination with high proportion of bread flour.

5. Self-rising flour

Flour that contains baking powder, use especially for making cakes. Do not use self-rising flour in combination with yeast.

6. Corn flour and oatmeal flour

Corn flour and oatmeal flour are ground from corn and oatmeal separately. They are the additive ingredients of making rough bread, which are used for enhancing the flavor and texture.

7. Sugar

Sugar is "food" for yeast and also increases the sweet taste and color of bread. It is a very important element of making the bread rise. White sugar is normally used; however, brown sugar, powdered sugar, or cotton sugar may also be called for in some recipes.

8. Yeast

Yeast is a living organism and should be kept in the refrigerator to remain fresh. It needs carbohydrates found in sugar and flour as nourishment. Yeast used in bread maker recipes will be sold under several different names: Bread machine yeast (preferred) active-dry yeast, and instant yeast.

After yeasting process, the yeast will produce carbon dioxide. The carbon dioxide will expand bread and make the inner fiber softer.

1 tbsp dry yeast =3 tsp dry yeast

1 tbsp dry yeast =15ml yeast

1 tsp dry yeast =5ml

Before using, check the expiration date and storage time of yeast. Return to refrigerator immediately after each use, the fungus will be killed at high temperature usually the failure of bread rising is caused by the bad yeast.

TIP: To check whether your yeast is fresh and active:

(1) Pour 1 cup (237ml) warm water (45-50°C) into a measuring cup.

(2) Add 1 teaTsp (5ml) white sugar into the cup and stir, then 1 tableTsp (15ml) yeast over the water.

(3) Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.

(4) Fresh, active yeast will begin to bubble or "grow" .If it does not, the yeast is dead or inactive.

9. Salt

Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. It is also used to restrain yeast activity. Never use too much salt in a recipe. But bread would be larger if without salt.

10. Egg

Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and larger in size,. The egg must be whisked in with the other liquid ingredients.

11. Grease, Butter and Vegetable Oil

Grease can make bread softer and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small pieces before adding to liquid.

12. Baking Powder

Baking powder is used for rising the Ultra Fast bread and cake. As it does not need rise time, and it can produce the air, the air will form bubble to soften the texture of bread utilizing chemical principle.

13. Baking Soda

It is similar with baking powder. It can also used in combination with baking powder.

14. Water and Other Liquids (always add first)

Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, water should be in room temperature between 20°C and 25°C. Some recipes may call for milk, or other liquids purpose of enhancing bread flavor. Never use dairy with the Delay Timer option.

USE EXACT MEASUREMENT

TIPS: One of the most important steps of making good bread is the proper measurement of ingredients. Measure each ingredient carefully and add to your bread pan in the order given in the recipe.

It is strongly suggested that use measuring cup or measuring Tsp to obtain accurate amount, otherwise the bread will be largely influenced.

Adding Sequence

Always add ingredients in the order given in the recipe.

FIRST: Liquid ingredients

SECOND: Dry ingredients

LAST: Yeast

The yeast should only be placed on the dry flour and never come in contact with the liquid or salt. When you use the Delay Timer function for a long time, never add perishable ingredients such as eggs or milk.

After the flour is complete kneading for first time, a beep will heard and put fruit ingredients into the mixture. If the fruit ingredients are added too early, the flavor will be diminished after long time stir.

Liquid Ingredients

Water, fresh milk or other liquids should be measured with measuring cups with clear markings and a spout. Set the cup on the counter and lower yourself to check the liquid level. When measuring cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

Dry measurements

Measure dry ingredients by gently Tsping flour, etc., into the measuring cup and then, once filled, leveling off with a knife. Never use the measuring cup to Tbsp your dry ingredients directly from a container as this could add up to one tableTsp of extra ingredients. Do not tap the bottom of the measuring cup or pack down.

HINT: Before measuring, stir the flour to aerate it. When measuring small amounts of dry ingredients, such as salt or sugar, use a measuring Tsp, making sure it is leveled off.

CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or housing in any liquid. Allow bread maker to cool down completely before cleaning.

1. To clean the kneading paddle: If the kneading paddle is difficult to remove from the bread, add water to the bottom of the bread pan and allow soaking for up to 1 hour. Wipe the paddle carefully with a cotton damp cloth. Both the bread pan and kneading paddle are dish-washing safe components.

2. To clean bread pan: Remove the bread pan by turning it in counterclockwise, and then lift up the handle. Wipe inside and outside of pan with damp cloth, do not use any sharp or abrasive agents, in order to protect the non-stick coating. The bread pan must be dried completely before installation.

Note: The bread pan and kneading paddle are dishwasher-safe. The outside of the bread pan and base may discolor. This is normal.

3. To clean the housing and top lid: After use, allow unit to cool. Use a damp cloth to wipe lid, housing, baking chamber, and interior of viewing window. Do not use any abrasive cleaners for cleaning, since this will degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.

Note: It is suggested not disassembling the lid for cleaning.

4. Before the bread maker is packed for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and the lid is closed.

USE ENVIRONMENT

The machine may work well in a wide range of temperature, but there will be any difference in loaf size between a very warm room and cold room. We suggest that the room temperature should be within the range of 15 °C to 34 °C.

TROUBLESHOOTING

	Problem	Problem cause	Solution
1	Odor or burning smell.	*Flour or other ingredients have spilled into the baking chamber.	*Stop the bread maker and allow to cool completely. Wipe excess flour etc., from the baking chamber with a paper towel.
2	Ingredients not blending can hear motor burning.	*Bread pan or kneading paddle may not be installed properly. *Too many ingredients.	*Make sure kneading paddle is set all the way on shaft. *Measure ingredients accurately.
3	"HHH" displays when START/STOP button is pressed.	"HHH" displays when START/STOP button is pressed.	*Allow unit to cool down in between programs. Unplug unit, open lid, and remove bread pan. Allow to cool 15-30 minutes before beginning new programs.
4	Window is cloudy or covered with condensation.	*May occur during mixing or rising programs.	*Condensation usually disappears during baking programs. Clean window well in between uses.
5	Kneading paddle comes out with the bread.	*Thicker crust with dark crust setting.	*It is not uncommon for the kneading paddle to come out with the bread loaf. Once the loaf cools, remove the paddle with a spatula.
6	Dough is not blending thoroughly; flour and other ingredients are built up on sides of pan; bread loaf is coated with flour.	*Bread pan or kneading paddle may not be installed properly. *Too many ingredients. *Gluten-free dough is typically very wet. It may need additional help by scraping sides with a rubber spatula.	*Make sure bread pan is securely set in unit and kneading paddle is firmly on shaft. *Make sure ingredients are measured accurately and added in the proper order. *Excess flour can be removed from loaf once baked and cooled. Add water, one tableTsp at a time, until dough has formed into a ball.

	Problem	Problem cause	Solution
7	Bread raised too high or pushed lid up.	*Ingredients not measured properly(too much yeast, flour). *Kneading paddle not in bread pan. *Forgot to add salt.	*Measure all ingredients accurately and make sure sugar and salt have been added. *Try decreasing yeast by 1/4 teaTsp (1.2ml). *Check installation of kneading paddle.
8	Bread does not rise; loaf short.	*Incurred measurement of ingredients or inactive yeast. *Lifting lid during programs.	*Measure all ingredients accurately *Check expiration date of yeast and flour. *Liquids should be room temperature.
9	Bread has a crater in the top of the loaf once baked.	*Dough has risen too fast. *Too much yeast or water. *Incorrect program chosen for the recipe.	*Do not open lid during baking. *Select a darker crust option.
10	Crust color is too light.	*Opening the lid during baking.	*Do not open lid during baking. *Select a darker crust option.
11	Crust color is too dark.	*Too much sugar in the recipe.	*Decrease sugar amount slightly.*Select a lighter crust option.
12	Bread loaf is lopsided.	*Too much yeast or water. *Kneading paddle pushed dough to one side before rising and baking.	*Measure all ingredients accurately. *Decrease yeast or water slightly. *Some loaves may not be evenly shaped, particularly with whole-grain flour.
13	Loaves made are different shapes.	*Varies by the type of bread.	*Whole-grain or multi-grain is denser and may be shorter than a basic white bread.
14	Bottom is hollow or holey inside.	*Dough too wet, too much yeast, no salt. *Water too hot.	*Measure all ingredients accurately *Decrease yeast or water slightly. Check salt measurement. *Use room temperature water.
15	Under baked or sticky, dough bread.	*Too much liquid; incorrect program chosen.	*Decrease liquid and measure ingredients carefully. *Check program hosen for recipe.

	Problem	Problem cause	Solution
16	Bread mashes down when slicing.	*Bread is too hot.	*Allow to cool on wire rack for 15-30 minutes before slicing.
17	Bread has a heavy, thick texture.	*Too much flour, old flour. *Not enough water.	*Try increasing water or decreasing flour. *Whole-grain breads will have a heavier texture.
18	Base of bread pan has darkened or is spotted.	*After washing in dishwasher.	*This is normal and will not affect the bread pan.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.



RECIPE

Menus		Ingredient	Volume	Volume	Volume	Remark
1 Basic Bread	sequence	bread weight	500g	750g	1000g	
	[1]	water	210ml	260ml	320ml	
	[2]	salt	1/2 Tsp	1 Tsp	1 Tsp	put on the corner
	[3]	sugar	1 Tbsp	2 Tbsp	2 Tbsp	put on the corner
	[4]	oil	1+1/2 Tbsp	2+1/2 Tbsp	3 Tbsp	
	[5]	high gluten flour	2+1/3cups/ 320g	3cups/ 420g	3+1/2cups/ 500g	
	[6]	instant yeast	3/4Tsp	1Tsp	1 Tsp	put on the dry flour, don't touch with any liquid

2 Quick Bread		bread weight	500g	750g	1000g	
	[1]	water	140ml	190ml	230ml	water temperature 40-50'C
	[2]	salt	2/3 Tsp	3/4 Tsp	1 Tsp	put on the corner
	[3]	sugar	1 Tbsp	2 Tbsp	3 Tbsp	put on the corner
	[4]	oil	2 Tbsp	2+1/2 Tbsp	3 Tbsp	
	[5]	high gluten flour	2cups/ 290g	2+1/2cups/ 360g	3cups/ 435g	
	[6]	instant yeast	2+1/2 Tsp	2+1/2 Tsp	2+1/2 Tsp	put on the dry flour, don't touch with any liquid.
3 Sweet bread		bread weight	500g	750g	1000g	
	[1]	water	120ml	160ml	220ml	
	[2]	salt	1/2 Tsp	1/2 Tsp	1/2 Tsp	put on the corner
	[3]	egg	1 pc	1 pc	1 pc	
	[4]	sugar	2 Tbsp	3 Tbsp	4 Tbsp	put on the corner
	[5]	oil	1+1/2Tbsp	2 Tbsp	2+1/2 Tbsp	
	[6]	Milk powder	1/4 cup	1/3 cup	1/2 cup	
	[7]	high gluten flour	2 cups/ 290g	2+3/4cups/ 380g	3+1/2cups/ 500g	
	[8]	instant yeast	3/4Tsp	1Tsp	1 Tsp	put on the dry flour, don't touch with any liquid.

4 French Bread		bread weight	500g	750g	1000g	
	[1]	water	180ml	260ml	320ml	
	[2]	salt	2 Tsp	2+1/2 Tsp	3 Tsp	put on the corner
	[3]	sugar	1+1/2 Tbsp	1+1/2 Tbsp	2 Tbsp	put on the corner
	[4]	oil	1 Tbsp	1+1/2 Tbsp	2 Tbsp	
	[5]	high gluten flour	2+1/4cups/ 300g	2+3/4cups/ 400g	3+1/2cups/ 500g	
	[6]	instant yeast	3/4Tsp	1Tsp	1 Tsp	put on the dry flour, don't touch with any liquid
5 Whole- wheat bread		bread weight	500g	750g	1000g	
	[1]	water	180ml	220ml	270ml	
	[2]	salt	2/3 Tsp	3/4 Tsp	1 Tsp	put on the corner
	[3]	sugar	1+3/4 Tbsp	2 Tbsp	3 Tbsp	put on the corner
	[4]	oil	2 Tbsp	2+1/2 Tbsp	3 Tbsp	
	[5]	high gluten flour	1cups/145 g	1+1/2cups/ 180g	2cups/220 g	
	[6]	whole-wheat flour	1cups/145 g	1+1/2cups/ 180g	2cups/220 g	
	[7]	instant yeast	3/4Tsp	1Tsp	1 Tsp	put on the dry flour, don't touch with any liquid.

6 Rice bread		bread weight	500g	750g	1000g	
	[1]	water	150ml	190ml	240ml	
	[2]	salt	2/3 Tsp	3/4 Tsp	1 Tsp	put on the corner
	[3]	egg	1 pc	1 pc	1 pc	
	[4]	sugar	1 Tbsp	2 Tbsp	2 Tbsp	put on the corner
	[5]	oil	2 Tsp	2+1/2 Tsp	3 Tsp	
	[6]	cooked rice	1/4 cup	1/3 cup	1/2 cup	use cool downed cooked rice
	[6]	high gluten flour	2cups/290g	2+1/2cups/360g	3 cups/435g	
	[7]	instant yeast	3/4 Tsp	1 Tsp	1Tsp	put on the dry flour, don't touch with any liquid.
7 Gluten free bread		bread weight	500g	750g	1000g	
	[1]	water	140ml	190ml	230ml	
	[2]	salt	2/3 Tsp	3/4 Tsp	1 Tsp	put on the corner
	[3]	sugar	2 Tbsp	2+1/2 Tbsp	3 Tbsp	put on the corner
	[4]	oil	2 Tbsp	2+1/2 Tbsp	3 Tbsp	
	[5]	gluten free flour	1+3/4cups/255g	2 cups/290g	2+1/4cups/325g	
	[6]	corn powder	1/4cups/35g	1/2cups/70g	3/4cups/110g	can replace of oat flour
	[7]	instant yeast	3/4Tsp	1Tsp	1 Tsp	put on the dry flour, don't touch with any liquid

8 Dessert		time	1:40	/	/	
	[1]	egg	2 pcs			
	[2]	milk	1 cups			
	[3]	cooked rice	1+1/2 cups			
	[4]	sugar	1/2 cups			
	[5]	raisin	1/2 cups			
9 Mix		time	0:15			
	[1]	water	330ml			
	[2]	salt	1Tsp			put on the corner
	[3]	oil	3 Tbsp			
	[4]	high gluten flour	4 cups/560g			
10 Dough		time	1:30 1000g	1:30 750g		
	[1]	water	330ml	260ml		
	[2]	salt	1Tsp	1Tsp		put on the corner
	[3]	oil	3 Tbsp	2+1/2Tbsp		
	[4]	high gluten flour	4cups/ 560g	2+3/4 cups/ 400g		
	[5]	instant yeast	1+1/2Tsp	1+1/2Tsp		put on the dry flour, don't touch with any liquid.
11 Knead		time	0:08-0:45			
	[1]	water	appropriate amount			
	[2]	salt	1Tsp			
	[3]	oil	3Tbsp			
	[4]	high gluten flour	appropriate amount			

12 Cake		time	2:20			Dissolve sugar in egg and water, mix well by electric egg-beater to as a bulk, then put the other ingredients together into bread barrel, then start this menu.
	[1]	water	30ml			
	[2]	egg	3pcs			
	[3]	sugar	1/2cups			
	[4]	oil	2Tbsp			
	[5]	self-rising flour	2cups/280g			
	[6]	instant yeast	1Tsp			
13 Jam		time	1:20			
	[1]	pulp	3 cups			stir to mushy, can put some water or not
	[2]	starch	1/2cups			
	[3]	sugar	1cups			up to flavor
14 Yogurt		time	8:00			
	[1]	milk	1000ml			
	[2]	lactic acid bacteria	100ml			
15 Bake	[1]	Adjustable from 0:10 to 1:30 The appliance maintains a temperature around 150°C. The time is adjustable using the "+" and "-" buttons.				
16 Sticky rice		time	1:20			With bake and stir functions, soak glutinous rice 30mins before use.
	[1]	water	275ml			
	[2]	glutinous rice	250g			
17 Rice wine		time	36:00:00			
	<p>Fermented Glutinous Rice Wine</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Take 500g glutinous rice clean up, then put into the bowl with 1500g water, soak 16 hours, until you can crumb the rice in your fingers easily. 2. Put the soaked glutinous rice into the steamer, which bottom is pave with a gauze, drain water, high-heat-steam about 15 minutes. Then cool down to warm (about 35°C) to let all rice grains not stick together. 3. Add 5g distiller's yeast and 200g cool water, Stir evenly, then put the mixed glutinous rice into barrel, press and even it. Choose" Rice wine" menu setting the time. 4. When smell the wine aroma, it's complete. You can enjoy the delicious fermented glutinous rice. 					

18 Defrost		time	0:30			
		default 30mins; adjustable from 0:10 to 2:00, 10mins for each pressing				
19 Stir-fry		time	0:30			
	[1]	peanuts	300g			
	[2]	default 0:30; adjustable from 0:01 to 2:00, +/-1min for each short-pressing, +/- 10mins for each long-pressing				

WARRANTY POLICY

This product is guaranteed for 2 years from the date of purchase. When you have a problem that you can not solve, you must access the web www.prixton.com and click on the contact option to send us your assistance form.

SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY

We, La Trastienda Digital located in Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia hereby declare that the following goods, imported and selling at European market:

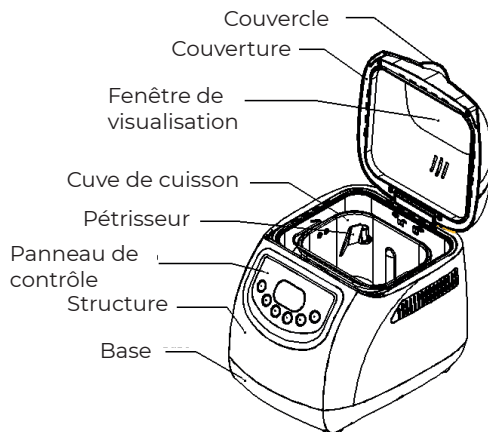
BRAND	MODEL NAME	DESCRIPTION	CATEGORY
Prixton	PB100	Bread maker La Petite Bakery	Home

Are in compliance with the EC Council Directive of 2014/53/EU (EM DIRECTIVE) and harmonized standards and with the board of the 16th of April 2014.

The complete text of the UE Declaration of conformity is available anytime at this website address:
www.prixton.com

LA TRASTIENDA DIGITAL

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



Verre doseur



Cuillère à mesurer

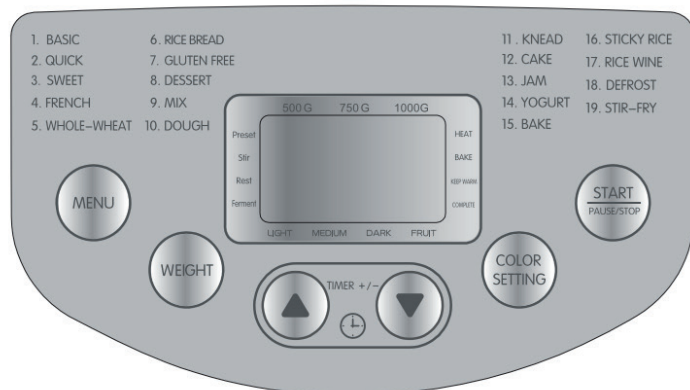


Crochet (pale de pétrissage)



Pale de pétrissage

PRÉSENTATION DES FONCTIONS PANNEAU DE CONTRÔLE



BOUTON START/STOP

Appuyez une fois sur le bouton START/STOP pour démarrer un programme. L'indicateur s'allume et les deux points (:) de l'heure se mettent à clignoter. Le programme démarrera. Seul le bouton START/STOP sera actif une fois qu'un programme aura démarré. Appuyez brièvement sur le bouton START/STOP et mettez en pause. Si aucune opération n'est effectuée dans les 3 minutes qui suivent, le programme défini continuera à se dérouler jusqu'à son terme. Appuyez sur le bouton START/STOP pendant 3 secondes pour annuler un programme. Vous entendrez un bip sonore pour signifier que le programme a été annulé. Cette fonction permettra d'éviter toute interruption involontaire du fonctionnement du programme. Pour retirer le pain, appuyez sur le bouton START/STOP pour mettre fin au cycle de cuisson.

MENU PRÉPROGRAMMÉ

Appuyez sur le bouton MENU pour sélectionner les programmes souhaités. Chaque fois que vous appuyez sur ce bouton (qui sera accompagné d'un bip), le programme change. Appuyez sur le bouton par intermittence, le numéro de programme correspondant s'affichera sur l'écran LCD de façon cyclique.

COULEUR DE LA CROÛTE

Appuyez sur le bouton COLOR pour sélectionner le réglage souhaité : croûte claire, moyenne ou foncée (Light/Medium/Dark). Ce bouton est configurable dans les programmes 1-7, 12 et 15.

POIDS

Appuyez sur le bouton WEIGHT (poids) pour sélectionner le poids brut (500 g, 750 g et 1000 g). Ce bouton est configurable dans les programmes de menu 1-7.

MINUTEUR («▲○▼»)

Utilisez la fonction DELAY TIMER (minuteur) pour démarrer la machine à pain à une heure ultérieure.

ÉCRAN D'AVERTISSEMENT

«HHH»- Cet avertissement indique que la température à l'intérieur du pain est trop élevée. Appuyez sur le bouton START/STOP (voir image 1, ci-dessous) pour arrêter le programme ; débranchez la fiche de la prise de courant ; ouvrez le couvercle supérieur et laissez la machine à pain refroidir complètement pendant 10 à 20 minutes avant de la redémarrer.

«EEO» - Cet avertissement indique que le capteur de température est éteint. Appuyez sur le bouton START/STOP (voir image 2, ci-dessous) pour arrêter le programme et débranchez le cordon d'alimentation. Vérifiez le fonctionnement du capteur en amenant la machine à pain au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage mécanique ou électrique.

Image 1

Image 2

CONSEIL : En retirant le pain immédiatement après la fin du programme de cuisson, on évite que la croûte ne brunisse.

MENU DE PROGRAMMES

1, Pain basique

Pour les pains blancs et mixtes, il est principalement fabriqué avec de la farine à pain ordinaire.

2, Pain rapide

Le temps de pétrissage, de levage et de cuisson est plus court que pour le pain basique, mais plus long que pour le pain ultra-rapide. La texture intérieure du pain est plus dense.

3, Pain sucré

Pour les pains contenant des ingrédients supplémentaires tels que des fruits, des jus de fruits, de la noix de coco râpée, des raisins secs, des noix, du chocolat ou du sucre. En raison de sa phase de fermentation plus longue, ce pain est plus léger et plus moelleux.

4, Pain français

Pour les pains légers à base de farine fine. Le pain est généralement moelleux et a une croûte croustillante. Ce programme n'est pas adapté aux recettes qui nécessitent du beurre, de la margarine ou du lait.

5, Pain de blé entier

Pour les pains contenant une quantité importante de blé complet. Ce programme a un temps de préchauffage plus long pour permettre au grain d'absorber l'eau et de se dilater. Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction de retardement car elle ne donne pas de bons résultats. Le pain de blé entier a généralement une croûte épaisse et croustillante.

6, Pain de riz

Mélangez 1 mesure de riz cuit à 1 mesure de farine pour faire ce pain.

7, Pain sans gluten

Pour les pains fabriqués avec des farines et des mélanges à pâtisserie sans gluten. Les farines sans gluten nécessitent plus de temps pour l'absorption des liquides et ont des caractéristiques de fermentation différentes.

8, Dessert

Pétrissage et cuisson d'aliments riches en graisses et en protéines.

9, Mixage

Remuer pour que la farine et les liquides soient bien mélangés.

10, Pâte

Ce programme prépare la pâte à levure pour les petits pains, les pizzas, etc. qui peuvent être cuits dans un four conventionnel. Il n'y a pas de fonction de cuisson dans ce programme.

11, Pétrissage

Pétrissage seulement, pas de levée ni de cuisson. Il est utilisé pour préparer la pâte à pizza, par exemple.

12, Gâteau

Pétrissage, fermentation et cuisson, mais la fermentation se fait à l'aide de bicarbonate de soude ou de poudre à lever.

13, Confiture

Utilisez cette fonction pour préparer des confitures de fruits frais.

Ne pas augmenter la quantité d'ingrédients, ni les laisser bouillir dans la cuve de cuisson en les faisant passer dans la chambre de cuisson. Si cela se produit, arrêtez immédiatement la machine et retirez la cuve avec précaution. Laissez-la refroidir un peu et nettoyez-la bien.

14, Yaourt

Pour fermenter et préparer le yaourt.

15, Cuisson

Pour la cuisson supplémentaire de pains dont la croûte est trop légère ou qui n'ont pas été cuits correctement. Ce programme ne prévoit ni pétrissage ni fermentation.

16, Riz gluant

Pétrissage et préparation du mélange de riz gluant et d'eau.

17, Vin de riz

Fermentation et cuisson du riz gluant.

18, Décongélation

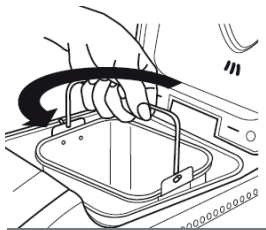
Pour décongeler des aliments surgelés avant de les faire cuire.

19, Sauté

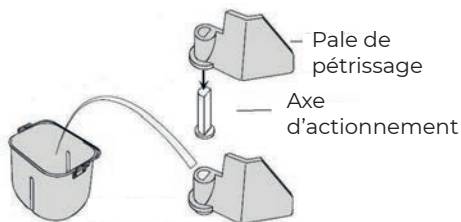
Pétrissage et cuisson de fruits secs, tels que les arachides, les graines de soja, etc.

Instructions détaillées

① À l'aide de la poignée de la cuve de cuisson, tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-la de l'appareil.



② Placez la pale de pétrissage sur l'axe d'actionnement à l'intérieur de la cuve de cuisson.



③ Ajoutez les ingrédients dans la cuve de cuisson dans l'ordre indiqué dans la recette. Ajoutez d'abord les liquides, le sucre et le sel, puis la farine et enfin la levure.

Cuve de cuisson



ENFIN : La levure. DOIT être séparé des ingrédients liquides ou humides.
DEUXIÈMEMENT : Ingrédients secs (sucre, sel, beurre, farine).
PREMIÈREMENT : Ingrédients liquides (à température ambiante)

④ Mesurez soigneusement les ingrédients et placez-les dans la cuve dans l'ordre exact indiqué dans la recette.

⑤ Placez la cuve dans la machine à pain et assurez-vous qu'elle est bien verrouillée en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Fermez le couvercle.

⑥ Branchez la machine à pain. Vous entendrez un bip et l'écran LCD affichera le programme par défaut 1.



⑦ Appuyez sur le bouton MENU jusqu'à ce que le programme que vous souhaitez utiliser s'affiche à l'écran.

⑧ Appuyez sur le bouton WEIGHT (poids) pour déplacer la flèche sur 500g, 750g et 1000g (cette fonction ne peut pas être utilisée dans les programmes 8-19).

⑨ Appuyez sur le bouton CRUST (croûte) pour déplacer la flèche sur le réglage souhaité : croûte claire, moyenne ou foncée (la couleur de la croûte n'est pas réglable dans les programmes 8-11, 13-19).

⑩ Si vous le souhaitez, réglez la fonction de délai à l'aide du bouton DELAY TIMER. Appuyez sur les boutons + et - pour augmenter la durée du cycle affichée sur l'écran LCD (cette fonction n'est pas disponible dans les programmes 2, 8, 9, 11-15, 17-19).

NOTE : N'utilisez pas cette fonction lorsque la recette prévoit des œufs, des produits laitiers, etc. Cette étape peut être sautée si vous voulez que la machine à pain commence immédiatement.

⑪ Appuyez une fois sur le bouton START/STOP pour lancer le programme. La machine à pain émet un bip sonore et l'écran affiche "3:00". Les deux points (:) entre "3" et "00" ne clignotent pas constamment et l'indicateur s'allume. La pale commence à mélanger les ingrédients. Si la minuterie est activée, la pale ne commencera pas à mélanger les ingrédients avant l'heure programmée.

⑫ Pour les ingrédients supplémentaires (fruits, noix, raisins secs), la machine à pain émet dix bips. Ouvrez le couvercle et versez vos ingrédients supplémentaires (cette fonction est configurable dans les programmes de menu 1-7). La durée varie selon les programmes.

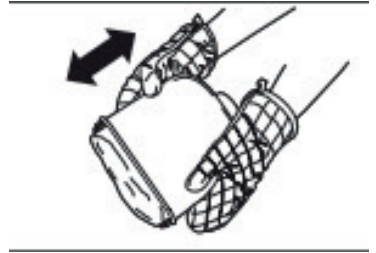
⑬ Une fois le processus terminé, vous entendrez dix bips et la machine à pain passera en mode "Keep Warm" (garder la chaleur) pendant une heure. Vous pouvez appuyer sur le bouton START/STOP pendant 3 secondes pour arrêter le processus de maintien au chaud. Débranchez le cordon d'alimentation et ouvrez le couvercle à l'aide de gants de cuisine.

⑭ Laissez le pain refroidir légèrement avant de le manipuler. À l'aide des gants de cuisine, tournez soigneusement le moule à pain dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et tirez-le vers le haut à l'aide de la poignée pour le sortir de la machine à pain.

⑮ À l'aide des gants de cuisine, placez le moule à l'envers (avec la poignée rabattue) sur une grille de refroidissement ou une surface de cuisson propre, et secouez-le doucement jusqu'à ce que le pain tombe. Utilisez une spatule pour séparer les côtés du pain de la poêle.

⑯ Laissez le pain refroidir pendant environ 20 minutes avant de le trancher. Il est recommandé de couper le pain avec un couteau électrique ou dentelé plutôt qu'avec un couteau de cuisine ou à fruits, sinon le pain risque de se déformer.

⑰ Si la pale de pétrissage reste coincée dans le pain, retirez-la doucement avec une spatule ou un petit ustensile. Le pain est chaud ; n'utilisez jamais votre main pour retirer la pale.



RETIRER LE PAIN

La cuve et la chambre de cuisson seront chaudes, il faut donc utiliser des gants de cuisine. Retirez la cuve en soulevant la poignée et en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la déverrouiller. Tirez la cuve vers le haut à partir du fond de la chambre. Secouez soigneusement la poêle en la retournant jusqu'à ce que le pain tombe. Laissez refroidir sur une grille pendant 10 minutes avant de couper ou de trancher avec un couteau à pain.

CONSEIL : Si la pale de pétrissage reste à l'intérieur du pain, retirez-la avec une spatule ou un petit ustensile.

La levure utilisée dans les recettes de pain est vendue sous différents noms : levure de boulangerie (de préférence), levure sèche active et levure instantanée.

Pendant le processus de fermentation, la levure produit du dioxyde de carbone. Le dioxyde de carbone va dilater le pain et rendre la texture interne plus douce.

1 cuillère à soupe de levure sèche = 3 cuillères à café de levure sèche

1 cuillère à soupe de levure sèche = 15 ml de levure

1 cuillère à café de levure sèche = 5 ml de levure

Avant d'utiliser la levure, vérifiez la date de péremption et la durée de conservation.

Conservez-la au réfrigérateur immédiatement après chaque utilisation. Les champignons meurent à température ambiante et une mauvaise levure est souvent la cause d'une mauvaise fermentation du pain.

UTILISATION DE MESURES EXACTES

CONSEILS : L'une des étapes les plus importantes pour faire du bon pain est de mesurer correctement les ingrédients. Mesurez soigneusement chaque ingrédient et ajoutez-les dans la cuve dans l'ordre indiqué dans la recette. Il est fortement recommandé d'utiliser un verre doseur ou une cuillère pour obtenir les quantités précises, sinon le résultat sera grandement affecté.

Séquence d'ajout

Ajoutez toujours les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette.

PREMIÈREMENT : Ingrédients liquides

DEUXIÈMEMENT : Ingrédients secs

ENFIN : Levure.

La levure ne peut être ajoutée qu'à la farine sèche et ne doit jamais entrer en contact avec des ingrédients liquides ou du sel.

Recettes

Programme		Ingrédient	Quantité	Quantité	Quantité	Commentaire
1 Pain basique	Séquence	Poids du pain	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Eau	210 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	Sel	½ cuillère à café.	1 cuillère à café.	1 cuillère à café.	Ajouter dans un coin
	[3]	Sucre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	Ajouter dans un coin
	[4]	Huile	1 + ½ cuillère à soupe	2 + ½ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	
	[5]	Farine à haute teneur en gluten	2+ 1/3 tasses/ 320 g	3 tasses/ 420 g	3+ ½ tasses/ 500g	
	[6]	Levure instantanée	3/4 cuillère à café.	1 cuillère à café.	1 cuillère à café.	Ajouter la levure, elle ne doit toucher aucun liquide.
2 Pain rapide		Poids du pain	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Eau	140 ml	190 ml	230 ml	Température de l'eau 40-50°C
	[2]	Sel	2/3 cuillère à café.	3/4 cuillère à café.	1 cuillère à café.	Ajouter dans un coin
	[3]	Sucre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	Ajouter dans un coin
	[4]	Huile	2 cuillères à soupe	2 + ½ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	
	[5]	Farine à haute teneur en gluten	2 tasses/ 290 g	2+ ½ tasses/ 360 g	3 tasses/ 435 g	
	[6]	Levure instantanée	2 + ½ cuillères à café	2 + ½ cuillères à café	2 + ½ cuillères à café	Ajouter la levure, elle ne doit toucher aucun liquide.

3 Pain sucré		Poids du pain	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Eau	120 ml	160 ml	220 ml	
	[2]	Sel	½ cuillère à café.	½ cuillère à café.	½ cuillère à café.	Ajouter dans un coin
	[3]	Oufs	1 unité	1 unité	1 unité	
	[4]	Sucre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	Ajouter dans un coin
	[5]	Huile	1 + ½ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	2 + ½ cuillères à soupe	
	[6]	Lait en poudre	¼ tasse	1/3 tasse	½ tasse	
	[7]	Farine à haute teneur en gluten	2 tasses/ 290 g	2 + ¾ tasses/ 380 g	3+ ½ tasses/ 500 g	
	[8]	Levure instantanée	3/4 cuillère à café	1 cuillère à café.	1 cuillère à café.	Ajouter la levure, elle ne doit toucher aucun liquide.
4 Pain français		Poids du pain	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Eau	180 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	Sel	2 cuillères à café.	2 + ½ cuillères à café	3 cuillères à café.	Ajouter dans un coin
	[3]	Sucre	1 + ½ cuillère à soupe	1 + ½ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	Ajouter dans un coin
	[4]	Huile	1 cuillère à soupe	1 + ½ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	
	[5]	Farine à haute teneur en gluten	2 + ¼ tasses/ 300 g	2 + ¾ tasses/ 400 g	3+ ½ tasses/ 500 g	
	[6]	Levure instantanée	3/4 cuillère à café	1 cuillère à café.	1 cuillère à café.	Ajouter la levure, elle ne doit toucher aucun liquide.

5 Pain de blé entier		Poids du pain	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Eau	180 ml	220 ml	270 ml	
	[2]	Sel	2/3 cuillères à café.	3/4 cuillère à café	1 cuillère à café.	Ajouter dans un coin
	[3]	Sucre	1 + ¼ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	Ajouter dans un coin
	[4]	Huile	2 cuillères à soupe	2 + ½ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	
	[5]	Farine à haute teneur en gluten	1 tasse/ 145 g	1+ 1/2 tasses/ 180 g	2 tasses/ 220 g	
	[6]	Farine de blé entier	1 tasse/ 145 g	1+ ½ tasses/ 180 g	2 tasses/ 220 g	
	[7]	Levure instantanée	3/4 cuillère à café	1 cuillère à café.	1 cuillère à café.	Ajouter la levure, elle ne doit toucher aucun liquide.
6 Pain de riz		Poids du pain	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Eau	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	Sel	2/3 cuillère à café.	3/4 cuillère à café	1 cuillère à café.	Ajouter dans un coin
	[3]	Œufs	1 unité	1 unité	1 unité	
	[4]	Sucre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	Ajouter dans un coin
	[5]	Huile	2 cuillères à café.	2 + ½ cuillères à café	3 cuillères à café.	
	[6]	Riz cuit	¼ tasse	1/3 tasse	½ tasse	Utiliser du riz cuit à froid
	[6]	Farine à haute teneur en gluten	2 tasses/ 290 g	2+ 1/2 tasses/ 360 g	3 tasses/ 435 g	
	[7]	Levure instantanée	3/4 cuillère à café	1 cuillère à café.	1 cuillère à café.	Ajouter la levure, elle ne doit toucher aucun liquide.

7		Poids du pain	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Eau	140 ml	190 ml	230 ml	
	[2]	Sel	2/3 cuillères à café.	3/4 cuillère à café	1 cuillère à café.	Ajouter dans un coin
	[3]	Sucre	2 cuillères à soupe	2 + ½ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	Ajouter dans un coin
	[4]	Huile	2 cuillères à soupe	2 + ½ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	
	[5]	Farine sans gluten	1 + ¾ tasses/ 255 g	2 tasses/ 290 g	2 + ¼ tasses/ 325 g	
	[6]	Farine de maïs	¼ tasse/ 35 g	½ tasse/ 70 g	¾ tasse/ 110 g	Les flocons d'avoine peuvent être substitués
	[7]	Levure instantanée	3/4 cuillère à café	1 cuillère à café.	1 cuillère à café.	Ajouter la levure, elle ne doit toucher aucun liquide.
8		Durée	1:40	/	/	
	[1]	Œufs	2 unités			
	[2]	Lait	1 tasse			
	[3]	Riz cuit	1+ ½ tasse			
	[4]	Sucre	½ tasse			
	[5]	Raisins secs	½ tasse			
9		Durée	00:15			
	[1]	Eau	330 ml			
	[2]	Sel	1 cuillère à café.			Ajouter dans un coin
	[3]	Huile	3 cuillères à soupe			
	[4]	Farine à haute teneur en gluten	4 tasses/ 560 g			

10 Pâte		Durée	1:30	1:30		
			1000 g	750 g		
	[1]	Eau	330 ml	260 ml		
	[2]	Sel	1 cuillère à café.	1 cuillère à café.		Ajouter dans un coin
	[3]	Huile	3 cuillères à soupe	2 + ½ cuillères à soupe		
	[4]	Farine à haute teneur en gluten	4 tasses/ 560 g	2 + ¾ tasses/ 400 g		
[5]	Levure instantanée	1 + ½ cuillère à café	1 + ½ cuillère à café		Ajouter la levure, elle ne doit toucher aucun liquide.	
11 Pétrissage		Durée	0:08-0:45			
	[1]	Eau	Quantité suffisante			
	[2]	Sel	1 cuillère à café.			
	[3]	Huile	3 cuillères à soupe			
	[4]	Farine à haute teneur en gluten	Quantité suffisante			
12 Gâteau		Durée	02:20			Dissoudre le sucre dans les œufs et l'eau. Mélangez bien avec un fouet à œufs électrique jusqu'à ce qu'une pâte se forme. Ajoutez le reste des ingrédients dans la cuve de cuisson et démarrez ce programme.
	[1]	Eau	30 ml			
	[2]	Œufs	3 unités			
	[3]	Sucre	½ tasse			
	[4]	Huile	2 cuillères à soupe			
	[5]	Farine avec levure chimique	2 tasses/ 280 g			
	[6]	Levure instantanée	1 cuillère à café.			

13 Confiture		Durée	01:20			
	[1]	Pulpe	3 tasses			Remuez jusqu'à ce qu'il soit mou, vous pouvez ajouter un peu d'eau.
	[2]	Amidon	½ tasse			
	[3]	Sucre	1 tasse			Jusqu'à atteindre le goût souhaité.
14 Yaourt		Durée	08:00			
	[1]	Lait	1000 ml			
	[2]	Cultures lactiques	100 ml			
15 Cuisson	[1]	Réglable de 0:10 à 1:30 La machine à pain maintient la température à environ 150 °C. L'heure peut être réglée à l'aide des boutons "+" et "-".				
16 Riz gluant		Durée	01:20			En utilisant les fonctions de cuisson et de mélange, faites tremper le riz gluant 30 minutes avant de l'utiliser.
	[1]	Eau	275 ml			
	[2]	Riz gluant	250 g			
17 Vin de riz		Durée	36:00:00			
		Vin de riz gluant fermenté 1. Lavez 500 g de riz gluant. Placez dans un récipient avec 1,5 l d'eau et laissez tremper pendant 16 heures, jusqu'à ce que vous puissiez facilement émietter le riz avec vos doigts. 2. Placez le riz gluant trempé dans le cuiseur à vapeur, dont le fond est recouvert de gaze. Éliminez l'eau et la vapeur à feu vif pendant 15 minutes. Laissez ensuite refroidir jusqu'à environ 35 °C pour éviter que les grains ne se collent les uns aux autres. 3. Ajoutez 5 g de levure de vin et 200 ml d'eau froide ; remuez. Placez le mélange dans la cuve de cuisson, appuyez uniformément. Choisissez «RICE WINE» dans le menu et réglez l'heure. 4. Lorsque vous pouvez sentir l'arôme du vin, le processus est terminé et vous pouvez déguster un délicieux vin de riz gluant fermenté.				
18 Décongélation		Durée	00:30			
		Par défaut : 30 min Réglable de 0:10 à 2:00 10 min pour chaque pulsation				
19 Sauté		Durée	00:30			
	[1]	cacahuètes	300 g			
	[2]	Par défaut : 30 min Réglable de 0:10 à 2:00 +/-1 min pour chaque pulsation brève +/-10 min pour chaque pulsation longue				

POLITIQUE DE GARANTIE

Ce produit est garanti 2 ans à compter de la date d`achat. Lorsque vous avez un problème que vous ne pouvez pas résoudre, vous devez accéder au site www.prixton.com et cliquer sur l`option de contact pour nous envoyer votre formulaire d`assistance.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SIMPLIFIÉE

La Trastienda Digital SL, en tant que propriétaire de la marque Prixton, située dans Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, déclare que le type d'équipement radioélectrique indiqué ci-dessous est le suivant :

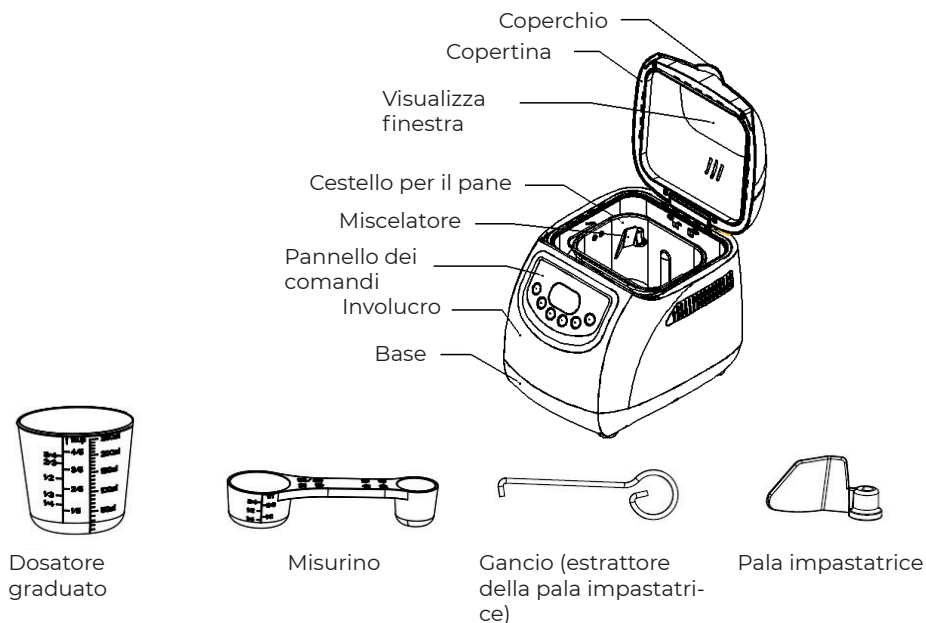
MARQUE	MODÈLE	DESCRIPTION	CATÉGORIE
Prixton	PB100	Machine a pain La Petite Bakery	Home

Est conforme à la directive 2014/53/UE du Parlement européen et du Conseil du 16 avril 2014.

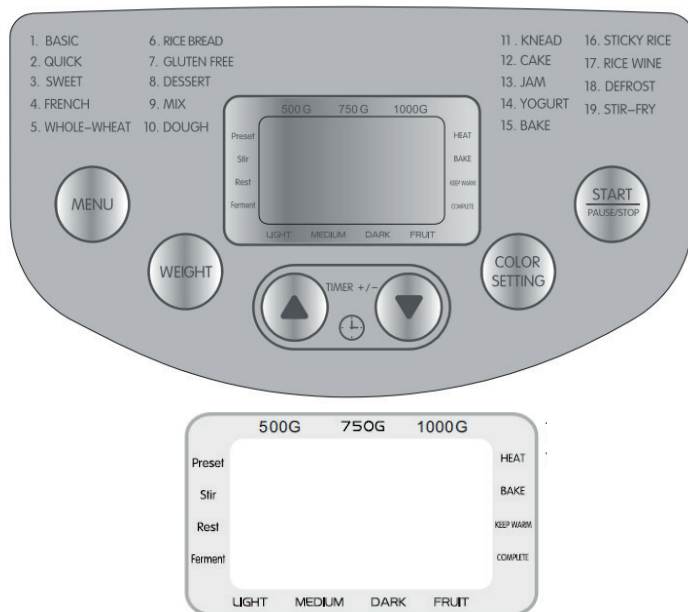
Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE est disponible sur Internet à l'adresse suivante :
www.prixton.com

LA TRASTIENDA DIGITAL

COMPONENTI E CARATTERISTICHE



PRESENTAZIONE DELLE FUNZIONI PANNELLO DEI COMANDI



PULSANTE START/STOP

Premere una volta il pulsante START/STOP per avviare un programma. L'indicatore si accenderà e i due punti (:) inizieranno a lampeggiare. Il programma verrà avviato. Solo il pulsante START/STOP sarà attivo una volta avviato un programma.

Premere brevemente il pulsante START/STOP e mettere in pausa la macchina. Se entro 3 minuti non viene eseguita alcuna operazione, il programma impostato continuerà a funzionare fino al completamento.

Premere il pulsante START/STOP per 3 secondi per annullare un programma. Un segnale acustico indica che il programma è stato annullato. Questa funzione aiuta a prevenire qualsiasi interruzione involontaria del funzionamento del programma.

Per estrarre il pane, premere il pulsante START/STOP, il ciclo di cottura terminerà.

MENU PRE-PROGRAMMATO

Premere il pulsante MENU per selezionare i programmi desiderati. Ad ogni pressione (l'azione sarà accompagnata da un bip) cambia il programma. Premere il pulsante in maniera intermittente, il numero del programma corrispondente comparirà ciclicamente sul display LCD.

COLORE DELLA CROSTA

Premere il pulsante COLOR per selezionare l'impostazione desiderata: crosta di colore chiaro, medio o scuro (Light/Medium/Dark). Questo pulsante è configurabile nei programmi 1-7, 12 e 15.

PESO

Premere il pulsante PESO per scegliere il peso lordo (500 g, 750 g e 1000 g). Questo pulsante è configurabile nei programmi 1-7 del menu.

TIMER DI AVVIO RITARDATO («▲ ○ ▼»)

Utilizzare la funzione DELAY TIMER (timer di avvio ritardato) per avviare la macchina per il pane in un altro momento

SCHERMATA DI AVVISO

«HHH»- Questo avviso indica che la temperatura all'interno del pane è troppo alta. Premere il pulsante START/STOP (vedi immagine 1, sotto) per arrestare il programma; scollegare il cavo dalla presa; aprire il coperchio e lasciare raffreddare completamente la macchina per il pane per 10-20 minuti prima di riavviarla

«EEO»- Questo avviso indica che il sensore di temperatura è scollegato. Premere il pulsante START/STOP (vedi immagine 2, sotto) per interrompere il programma e scollegare il cavo dalla presa di corrente. Portare la macchina per il pane al centro di assistenza autorizzato più vicino per verificare il funzionamento del sensore, ripararlo o regolarne il funzionamento meccanico o elettrico

Immagine 1

Immagine 2

CONSIGLIO: Rimuovendo il pane subito dopo il termine del programma di cottura si eviterà che la crosta si scurisca.

MENU DEI PROGRAMMI

1, Pane classico

Per i pani bianchi e misti, preparati principalmente con farina di pane comune

2, Pane classico rapido

Il tempo di impasto, fermentazione e cottura è inferiore a quello del pane classico, ma più lungo di quello del pane ultraveloce. La consistenza della mollica è più densa

3, Pane dolce

Per pane con l'aggiunta di ingredienti come frutta, succo di frutta, cocco grattugiato, uvetta, noci, cioccolato o zucchero. Grazie al tempo di fermentazione più lungo, questo pane è più leggero e soffice

4, Pane francese

Per pani leggeri fatti con farina fine. Normalmente, il pane è soffice e ha una crosta croccante. Questo programma non è adatto per ricette che richiedono burro, margarina o latte.

5, Pane di grano integrale

Per pani che contengono una quantità significativa di grano integrale. Questo programma ha un tempo di preriscaldamento più lungo per consentire al grano di assorbire l'acqua e di gonfiare. Si sconsiglia l'uso della funzione di avvio ritardato in quanto non dà buoni risultati. Il pane integrale ha solitamente una crosta spessa e croccante

6, Pane di riso

Mescolare 1 dosatore di riso cotto per 1 dosatore di farina per preparare questo pane

7, Pane senza glutine

Per pane con farine senza glutine e miscele da forno. Le farine senza glutine richiedono più tempo per assorbire i liquidi e fermentano diversamente.

8, Dessert

Impastare e cuocere cibi con più grassi e proteine.

9, Mescolare

Impastare fino a quando la farina e i liquidi sono completamente amalgamati.

10, Pasta lievitata

Questo programma prepara la pasta lievitata per focacce, pizza, ecc. che può essere cotta in un forno convenzionale. Non esiste la funzione cottura in questo programma

11, Impastare

Impasta solamente, non fermenta né cuoce. Si utilizza per preparare l'impasto della pizza, ad esempio

12, Biscotto

Impasta, fermenta e cuoce, ma la fermentazione avviene grazie al bicarbonato o al lievito chimico.

13, Marmellata

Utilizzare questa funzione per preparare marmellate di frutta fresca.

Non aumentare la quantità degli ingredienti, né farli bollire nel cestello per il pane, potrebbero passare nel vano cottura. Se questo avvenisse, arrestare immediatamente la macchina e rimuoverla con cautela il cestello. Lasciare raffreddare un po' e pulire con cura.

14, Yogurt

Per fermentare e preparare lo yogurt.

15, Solo cottura

Per un'ulteriore cottura di pani la cui crosta è troppo leggera o che non sono stati ben cotti.

Questo programma non prevede impasto o fermentazione.

16, Riso glutinoso

Impastare e preparare la miscela di riso glutinoso e acqua

17, Vino di riso

Fermentazione e cottura del riso glutinoso.

18, Scongellare

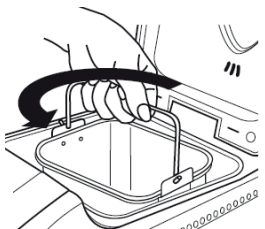
Per scongelare cibi congelati prima di cucinarli.

19, Saltare

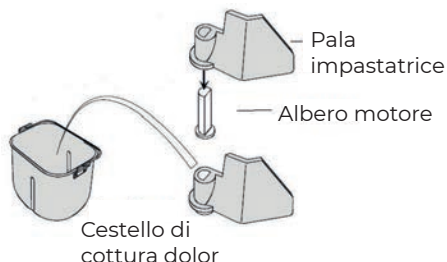
Impastare e cuocere frutta secca, come arachidi, semi di soia, ecc.

Istruzioni dettagliate

① Utilizzando il manico del cestello di cottura, ruotarlo in senso antiorario e rimuoverlo dall'apparecchio



② Inserire la pala per impastare sull'albero motore dentro il cestello di cottura.



③ Aggiungere gli ingredienti nel cestello di cottura nell'ordine indicato nella ricetta. Per prima cosa aggiungere i liquidi, lo zucchero e il sale; poi la farina e infine il lievito



ULTIMO: il lievito. DEVE essere separato dagli ingredienti liquidi o umidi
SECONDO: Ingredienti secchi (zucchero, sale, burro, farina)
PRIMO: Ingredienti liquidi (a temperatura ambiente)

④ Misurare con cura gli ingredienti e metterli nel cestello nell'ordine ESATTO indicato nella ricetta.

⑤ Posizionare il cestello nella macchina per il pane e assicurarsi che sia posizionato correttamente ruotandolo in senso orario. Chiudere il coperchio.

⑥ Collegare la macchina per il pane alla presa elettrica. Emette un segnale acustico e il display LCD indicherà il programma 1 per impostazione predefinita.



⑦ Premere il pulsante MENU fino a quando il programma che si vuole utilizzare non compare sul display.

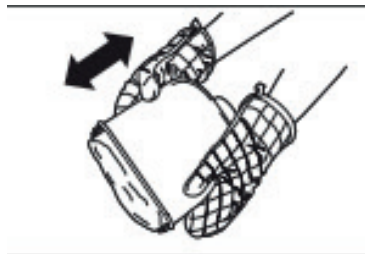
⑧ Premere il pulsante WEIGHT (peso) per spostare la freccia su 500 g, 750 g e 1000 g (questa funzione non si può utilizzare con i programmi 8-19).

⑨ Premere il pulsante CRUST (crosta) per spostare la freccia sull'impostazione desiderata: crosta chiara, media o scura (il colore della crosta non si può regolare nei programmi 8-11, 13-19).

⑩ È possibile impostare la funzione avvio ritardato con il pulsante DELAY TIMER. Premere i pulsanti + e - per aumentare il tempo di ciclo visualizzato sullo schermo LCD (questa funzione non è disponibile nei programmi 2, 8, 9, 11-15, 17-19).

NOTA: Non utilizzare questa funzione quando la ricetta prevede l'utilizzo di uova, latticini, ecc. Questo passaggio può essere saltato se si vuole che la macchina per il pane inizi a lavorare immediatamente.

- ⑪ Premere una volta il pulsante START/STOP per avviare il programma. La macchina per il pane emetterà un segnale acustico e sul display apparirà «3:00». I due punti (:) tra "3" e "00" non lampeggeranno costantemente e l'indicatore si accenderà. La pala impastatrice inizierà a mescolare gli ingredienti. Se il timer di ritardo è attivo, la pala non inizierà a mescolare gli ingredienti fino all'ora programmata.
- ⑫ Per gli ingredienti aggiuntivi (frutta, frutta secca, uvetta), la macchina per il pane emetterà dieci segnali acustici. Aprire il coperchio e versare gli altri ingredienti (questa funzione è configurabile nei programmi di menu 1-7). Il tempo varia a seconda dei programmi.
- ⑬ Completato il processo, la macchina per il pane emetterà dieci segnali acustici e passerà in modalità Keep Warm (mantenimento in caldo) per un'ora. È possibile premere il pulsante START/STOP per 3 secondi per interrompere il processo di mantenimento in caldo. Scollegare il cavo di alimentazione e aprire il coperchio utilizzando guanti da forno.
- ⑭ Lasciar raffreddare leggermente il pane prima di maneggiarlo. Utilizzando guanti da forno, ruotare con cautela il cestello del pane in senso antiorario ed estrarla tirando verso l'alto la maniglia per rimuoverla dalla macchina per il pane.
- ⑮ Utilizzando i guanti da forno, posizionare il cestello del pane capovolto (manico in basso ripiegato) su una griglia o una superficie pulita della cucina e agitare delicatamente fino a quando il pane non cade. Usare una spatola per staccare i bordi del pane dal cestello.
- ⑯ Lasciar raffreddare il pane per circa 20 minuti prima di affettarlo. Si consiglia di affettare il pane con un coltello elettrico o seghettato, piuttosto che con un coltello da cucina o da frutta, altrimenti il pane potrebbe deformarsi.
- ⑰ Se la pala impastatrice rimane inserita nel pane, rimuoverla delicatamente con una spatola o un piccolo utensile. Il pane è caldo; non usare mai la mano per rimuovere mai la pala impastatrice.



ESTRARRE IL PANE

Il cestello e il vano cottura saranno molto caldi, quindi usare guanti da forno. Rimuovere il cestello sollevando la maniglia e ruotando in senso antiorario per sbloccarlo. Sollevare il cestello dalla base estraendolo dal vano cottura.

Agitare delicatamente il cestello capovolgendolo fino a quando il pane non cade. Lasciar raffreddare su una grata per 10 minuti prima di affettare o affettare con un coltello da pane. **CONSIGLIO:** Se la pala per impastare rimane nel pane, rimuoverla con una spatola o un piccolo utensile.

Il lievito utilizzato nelle ricette del pane viene venduto con nomi diversi: lievito da pane (preferibile), lievito secco attivo e lievito istantaneo.

Durante il processo di fermentazione, il lievito produrrà anidride carbonica. L'anidride carbonica espanderà il pane e renderà la consistenza della mollica più morbida.

1 cucchiaino di lievito secco = 3 cucchiaini di lievito secco

1 cucchiaino di lievito secco = 15 ml di lievito

1 cucchiaino di lievito secco = 5 ml di lievito

Prima di utilizzare il lievito, controllare la data di scadenza e la durata di conservazione.

Conservare in frigorifero subito dopo ogni utilizzo, i funghi del lievito muoiono a temperatura ambiente e la causa della cattiva fermentazione del pane è solitamente il lievito con scarse proprietà.

USO DI MISURE ESATTE

CONSIGLI: Uno dei passaggi più importanti per preparare un buon pane è misurare correttamente gli ingredienti. Misurare attentamente ogni ingrediente e aggiungerlo all'impasto nel cestello nell'ordine indicato nella ricetta. Si consiglia vivamente di utilizzare un misurino o un cucchiaino per ottenere quantità precise, altrimenti il risultato sarà compromesso.

Sequenza delle aggiunte

Aggiungere sempre gli ingredienti nell'ordine indicato dalla ricetta.

PRIMO: ingredienti liquidi

SECONDO: Ingredienti secchi

ULTIMO: lievito

Il lievito può essere aggiunto solo alla farina asciutta e non deve mai entrare in contatto con ingredienti liquidi o con il sale.

RICETTE

Programma		Ingrediente	Quantità	Quantità	Quantità	Commento
1 Pane classico	Sequenza	Peso del pane	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Acqua	210 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	Sale	½ cno.	1 cno.	1 cdm.	Aggiungi in un angolo
	[3]	Zucchero	1 cdm.	2 cdm.	2 cdm.	Aggiungi in un angolo
	[4]	Olio	1+ ½ cdm.	2+ ½ cidm.	3 cidm.	
	[5]	Farina con alto contenuto di glutine	2+ 1/3 dosatori/ 320 g	3 dosatori/420 g	3+ ½ dosatori/ 500g	
	[6]	Lievito istantaneo	3/4 cno.	1 cno.	1 cno.	Aggiungere il lievito, non deve toccare i liquidi
2 Pane rapido		Peso del pane	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Acqua	140 ml	190 ml	230 ml	Temperatura dell'acqua 40-50°C
	[2]	Sale	2/3 cno.	3/4 cno.	1 cno.	Aggiungere in un angolo
	[3]	Zucchero	1 cdm.	2 cidm.	3 cidm.	Aggiungere in un angolo
	[4]	Olio	2 cidm.	2+ ½ cidm.	3 cidm.	
	[5]	Farina con alto contenuto di glutine	2 dosatori/ 290 g	2+ ½ dosatori/ 360 g	3 dosatori/ 435 g	
	[6]	Lievito istantaneo	2+ ½ cni.	2+ ½ cni.	2+ ½ cni.	Aggiungere il lievito, non deve toccare i liquidi.

3 Pane dolce		Peso del pane	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Acqua	120 ml	160 ml	220 ml	
	[2]	Sale	½ cno.	½ cno.	½ cno.	Aggiungere in un angolo
	[3]	Uova	1 un.	1 un.	1 un.	
	[4]	Zucchero	2 cidm.	3 cidm.	4 cidm.	Aggiungere in un angolo
	[5]	Olio	1+ ½ cdm.	2 cidm.	2+ ½ cidm.	
	[6]	Latte in polvere	¼ dosatore	1/3 dosatore	½ dosatore	
	[7]	Farina con alto contenuto di glutine	2 dosatori/ 290 g	2+ ¾ dosatori/ 380 g	3+ ½ dosatori/ 500 g	
	[8]	Lievito istantaneo	¾ cno.	1 cno.	1 cno.	Aggiungere il lievito, non deve toccare i liquidi.
4 Pane francese		Peso del pane	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Acqua	180 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	Sale	2 cni.	2+ ½ cni.	3 cni.	Aggiungere in un angolo
	[3]	Zucchero	1+ ½ cdm.	1+ ½ cdm.	2 cidm.	Aggiungere in un angolo
	[4]	Olio	1 cdm.	1+ ½ cdm.	2 cidm.	
	[5]	Farina con alto contenuto di glutine	2+ ¼ dosatori/ 300 g	2+ ¾ dosatori/ 400 g	3+ ½ dosatori/ 500 g	
	[6]	Lievito istantaneo	¾ cno.	1 cno.	1 cno.	Aggiungere il lievito, non deve toccare i liquidi

5 Pane di grano integrale		Peso del pane	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Acqua	180 ml	220 ml	270 ml	
	[2]	Sale	2/3 cno.	¾ cno.	1 cno.	Aggiungere in un angolo
	[3]	Zucchero	1+ ¼ cidm.	2 cidm.	3 cidm.	Aggiungere in un angolo
	[4]	Olio	2 cidm.	2+ ½ cidm.	3 cidm.	
	[5]	Farina con alto contenuto di glutine	1 dosatore/145 g	1+ ½ dosatori/180 g	2 dosatori/220 g	
	[6]	Farina di grano integrale	1 dosatore/145 g	1+ ½ dosatore/180 g	2 dosatori/220 g	
	[7]	Lievito istantaneo	¾ cno.	1 cno.	1 cno.	Aggiungere il lievito, non deve toccare i liquidi.
6 Pane di riso		Peso del pane	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Acqua	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	Sale	2/3 cno.	¾ cno.	1 cno.	Aggiungere in un angolo
	[3]	Uova	1 un.	1 un.	1 un.	
	[4]	Zucchero	1 cdm.	2 cidm.	2 cidm.	Aggiungere in un angolo
	[5]	Olio	2 cni.	2+ ½ cni.	3 cni.	
	[6]	Riso cotto	¼ dosatore	1/3 dosatore	½ dosatore	Utilizzare riso cotto freddo
	[6]	Farina con alto contenuto di glutine	2 dosatori/290 g	2+ ½ dosatori/360 g	3 dosatori/435 g	
	[7]	Lievito istantaneo	¾ cno.	1 cno.	1 cno.	Aggiungere il lievito, non deve toccare i liquidi.

7 Pane senza glutine		Peso del pane	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Acqua	140 ml	190 ml	230 ml	
	[2]	Sale	2/3 cno.	¾ cno.	1 cno.	Aggiungere in un angolo
	[3]	Zucchero	2 cidm.	2+ ½ cidm.	3 cidm.	Aggiungere in un angolo
	[4]	Olio	2 cidm.	2+ ½ cidm.	3 cidm.	
	[5]	Farina senza glutine	1+ ¼ dosatori/ 255 g	2 dosatori/ 290 g	2+ ¼ dosatori/ 325 g	
	[6]	Farina di mais	¼ dosatore/ 35 g	½ dosatore/ 70 g	¾ dosatore/ 11 Può essere sostituito con farina di avena 0 g	Può essere sostituito con farina di avena
	[7]	Lievito istantaneo	¾ cno.	1cno.	1 cno.	Aggiungere il lievito, non deve toccare i liquidi
8 Dessert		Tempo	1:40	/	/	
	[1]	Uova	2 uds.			
	[2]	Latte	1 dosatore			
	[3]	Riso cotto	1+ ½ dosatore			
	[4]	Zucchero	½ dosatore			
	[5]	Uva passa	½ dosatore			
9 Mescolare		Tempo	0:15			
	[1]	Acqua	330 ml			
	[2]	Sale	1 cno.			Aggiungere in un angolo
	[3]	Olio	3 cidm.			
	[4]	Farina con alto contenuto di glutine	4 dosatori/560 g			

10 Pasta lievitata		Tempo	1:30 1000 g	1:30 750 g		
	[1]	Acqua	330 ml	260 ml		
	[2]	Sale	1 cno.	1 cno.		Aggiungere in un angolo
	[3]	Olio	3 cidm.	2+ ½ cidm.		
	[4]	Farina con alto contenuto di glutine	4 dosatori/ 560 g	2+ ¼ dosatori/ 400 g		
	[5]	Lievito istantaneo	1+ ½ cno.	1+ ½ cno.		Aggiungere il lievito, non deve toccare i liquidi.
11 Impastare		Tempo	0:08-0:45			
	[1]	Acqua	Quantità adeguata			
	[2]	Sale	1 cno.			
	[3]	Olio	3 cidm.			
	[4]	Farina con alto contenuto di glutine	Quantità adeguata			
12 Biscotto		Tempo	2:20			
	[1]	Acqua	30 ml			Sciogliere lo zucchero nelle uova e nell'acqua. Mescolare bene con fruste elettriche per formare un impasto. Aggiungere il resto degli ingredienti nel cestello di cottura e avviare questo programma.
	[2]	Uova	3 un.			
	[3]	Zucchero	½ dosatore			
	[4]	Olio	2 cidm.			
	[5]	Farina con lievito chimico	2 dosatori/280 g			
	[6]	Lievito istantaneo	1 cno.			
13 Marmellata		Tempo	1:20			
	[1]	Polpa	3 dosatori			Mescolare fino a renderla morbida, puoi aggiungere un po' d'acqua.
	[2]	Amido	½ dosatore			Cuocere fino a raggiungere il sapore desiderato.
	[3]	Zucchero	1 dosatore			
14 Yogurt		Tempo	8:00			
	[1]	Latte	1000 ml			
	[2]	Fermenti lattici	100 ml			

15 Solo cottura	[1]	Regolabile da 0:10 a 1:30 La macchina del pane mantiene la temperatura intorno ai 150 ° C. Il tempo è configurabile con i pulsanti "+" e "-".				
		Tempo	1:20			
16 Riso glutinoso	[1]	Acqua	275 ml			Con le funzioni "Solo cottura" e "Mescolare", immergere il riso glutinoso 30 minuti prima dell'uso.
	[2]	Riso glutinoso	250 g			
17 Vino di riso		Tempo	36:00:00			
		Vino di riso glutinoso fermentato 1. Lavare 500 g di riso glutinoso. Metterlo in un contenitore con 1,5 l di acqua e lasciare in ammollo per 16 ore, fino a quando il riso si può sbriciolare facilmente con le dita. 2. Mettere il riso glutinoso ammollato nella vaporiera, il cui fondo va coperto con una garza. Scolare l'acqua e cuocere a vapore a fuoco vivo per 15 minuti. Quindi lasciar raffreddare a circa 35° C per evitare che i chicchi si incollino. 3. Aggiungere 5 g di lievito di vino e 200 ml di acqua fredda; rimuovere. Mettere il composto nel cestello di cottura, premere in modo uniforme. Scegliere "RICE WINE" dal menu e impostare il tempo. 4. Quando si sente l'odore del vino, significa che il processo è finito e si può gustare un delizioso vino di riso glutinoso fermentato.				
18 Scongelare		Tempo	0:30			
		Per impostazione predefinita: 30 min Regolabile da 0:10 a 2:00 10 min per ogni impulso				
19 Saltare		Tempo	0:30			
	[1]	arachidi	300 g			
	[2]	Per impostazione predefinita: 30 min Regolabile da 0:10 a 2:00 +/-1 min per ogni impulso breve +/- 10 min per ogni impulso prolungato				

POLITICA DI GARANZIA

Questo prodotto è garantito per 2 anni dalla data di acquisto. Quando hai un problema che non puoi risolvere, devi accedere al sito www.prixton.com e fare clic sull'opzione di contatto per inviarci il tuo modulo di assistenza.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE SEMPLIFICATA

Con la presente, La Trastienda Digital SL come proprietaria del marchio commerciale Prixton, situata presso Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, dichiara che il tipo di apparecchiatura radioelettrica che si mostra qui di seguito:

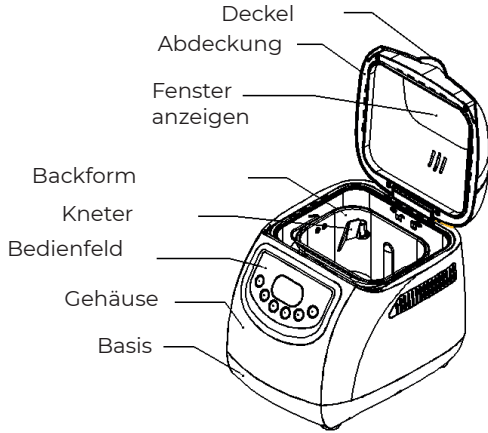
MARCA	MODELLO	DESCRIZIONE	CATEGORIA
Prixton	PB100	Macchina del pane La Petite Bakery	Home

È conforme alla Direttiva 2014/53/UE del Parlamento Europeo e della commissione del 16 aprile 2014.

Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile a questo indirizzo web: www.prixton.com

LA TRASTIENDA DIGITAL

EINZELTEILE UND EIGENSCHAFTEN



Messbecher



Messlöffel

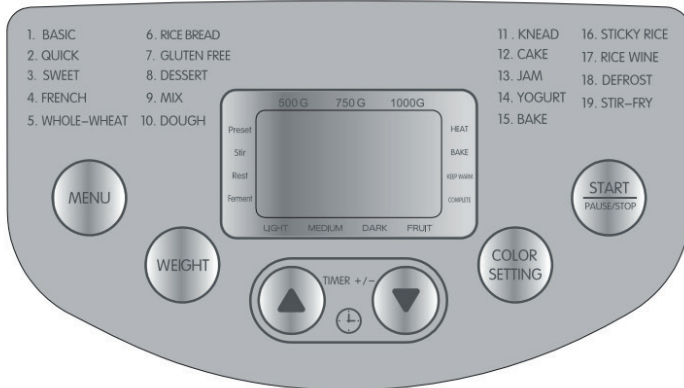


Haken (zum Entfernen des Knehtakens)



Knehtaken

PRÄSENTATION DER FUNKTIONEN BEDIENFELD



START/STOP-KNOPF

Drücken Sie den Knopf START/STOP einmal, um das Programm zu starten. Die Leuchtanzeige schaltet sich ein und die zwei Punkte (:) der Zeitanzeige fangen an zu blinken. Das Programm wird gestartet. Nachdem ein Programm gestartet wurde, ist nur der Knopf START/STOP aktiviert. Drücken Sie den Knopf START/STOP einmal, um das Programm zu unterbrechen (Pause). Wenn Sie innerhalb von 3 Minuten keinen Knopf drücken, läuft das eingestellte Programm bis zum Ende weiter.

Drücken Sie den Knopf START/STOP 3 Sekunden lang, um ein Programm abzubrechen. Sie werden einen Signalton hören, der anzeigt, dass das Programm abgebrochen wurde. Diese Funktion erlaubt es Ihnen, unerwünschte Unterbrechungen des Programms zu vermeiden. Um das Brot herauszunehmen, drücken Sie den Knopf START/STOP, um den Backvorgang zu beenden.

VORPROGRAMMIERTES MENÜ

Drücken Sie den Knopf MENU, um das gewünschte Programm auszuwählen. Bei jedem Knopfdruck (bei dem ebenfalls ein Signalton zu hören ist) ändert sich das Programm. Drücken Sie den Knopf mehrmals und die Zahl des entsprechenden Programms wird zyklisch auf dem LCD-Display angezeigt.

FARBE DER KRUSTE

Drücken Sie den Knopf COLOR, um die gewünschte Einstellung auszuwählen: helle, mittlere oder dunkle Kruste (Light/Medium/Dark). Dieser Knopf kann für die Programme 1-7, 12 und 15 konfiguriert werden.

GEWICHT

Drücken Sie den Knopf WEIGHT (Gewicht), um das Bruttogewicht zu wählen (500 g, 750 g und 1000 g).

Dieser Knopf kann für die Programme 1-7 konfiguriert werden.

VERZÖGERUNGSTIMER (« ▲ oder ▼ »)

Nutzen Sie die Funktion DELAY TIMER (Verzögerungstimer), um den Backautomaten zu einem anderen Zeitpunkt zu starten

BENACHRICHTIGUNGSDISPLAY

«HHH»- Diese Benachrichtigung zeigt an, dass die Temperatur im Inneren des Brots zu hoch ist. Drücken Sie den Knopf START/STOP (siehe Bild 1, unten), um das Programm zu unterbrechen; ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose; öffnen Sie den oberen Deckel und lassen Sie den Backautomaten 10-20 Minuten komplett abkühlen, bevor Sie ihn erneut starten.

«EEO»- Diese Benachrichtigung zeigt an, dass der Temperatursensor nicht verbunden ist. Drücken Sie den Knopf START/STOP (siehe Bild 2, unten), um das Programm zu unterbrechen und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Überprüfen Sie den Sensor, indem Sie den Brotbackautomaten von einem autorisierten technischen Service in Ihrer Nähe überprüfen, reparieren oder mechanisch/elektrisch anpassen lassen.

Bild 1

Bild 2

TIPP: Entnehmen Sie das Brot direkt nach Ende des Backprogramms, um zu vermeiden, dass die Kruste dunkler als erwünscht wird.

START/STOP-KNOPF

Drücken Sie den Knopf START/STOP einmal, um das Programm zu starten. Die Leuchtanzeige schaltet sich ein und die zwei Punkte (:) der Zeitanzeige fangen an zu blinken. Das Programm wird gestartet. Nachdem ein Programm gestartet wurde, ist nur der Knopf START/STOP aktiviert. Drücken Sie den Knopf START/STOP einmal, um das Programm zu unterbrechen (Pause). Wenn Sie innerhalb von 3 Minuten keinen Knopf drücken, läuft das eingestellte Programm bis zum Ende weiter.

Drücken Sie den Knopf START/STOP 3 Sekunden lang, um ein Programm abzubrechen. Sie werden einen Signalton hören, der anzeigt, dass das Programm abgebrochen wurde. Diese Funktion erlaubt es Ihnen, unerwünschte Unterbrechungen des Programms zu vermeiden. Um das Brot herauszunehmen, drücken Sie den Knopf START/STOP, um den Backvorgang zu beenden.

PROGRAMMMENÜ

1, Normales Brot

Für weiße und Mischbrote, hauptsächlich mit herkömmlichem Brotmehl.

2, Schnelles Brot

Die Dauer von Kneten, Fermentieren und Backen ist niedriger als bei normalem Brot aber höher als bei extrem schnellem Brot. Die innere Textur des Brots ist dichter.

3, Süßes Brot

Für Brote mit zusätzlichen Zutaten wie Obst, Saft, geraspelte Kokosnuss, Rosinen, Nüssen, Schokolade oder Zucker. Aufgrund der längeren Fermentation ist dieses Brot leichter und weicher.

4, Französisches Brot

Für leichte Brote mit feinem Mehl. Normalerweise ist das Brot weich und hat eine harte Kruste.

Dieses Programm ist nicht geeignet für Rezepte mit Butter, Margarine oder Milch.

5, Vollkornbrot

Für Brote mit einem hohen Anteil an Vollkornmehl. Dieses Programm hat eine längere Vorwärmzeit, damit das Korn das Wasser absorbieren und sich erweitern kann. Die Verzögerungsfunktion wird nicht empfohlen, da sie keine guten Ergebnisse erzielt. Das Vollkornbrot hat üblicherweise eine dicke und knusprige Kruste.

6, Reisbrot

Vermischen Sie 1 Einheit gekochten Reis mit 1 Einheit Mehl, um dieses Brot zuzubereiten.

7, Glutenfreies Brot

Für Brote aus glutenfreiem Mehl und Backmischungen. Glutenfreies Mehl braucht länger, um Flüssigkeit zu absorbieren und hat unterschiedliche Fermentationseigenschaften.

8, Dessert

Kneten und Backen von Lebensmitteln mit einem höheren Fett- und Proteinanteil.

9, Mischung

Entfernen, damit sich Mehl und Flüssigkeiten komplett vermischen.

10, Masse

Dieses Programm bereitet die Hefemischung für Brötchen, Pizza etc. vor, damit sie in einem herkömmlichen Backofen gebacken werden können. Dieses Programm umfasst keine Backfunktion.

11, Kneten

Nur Kneten, kein Fermentieren oder Backen. Wird zum Beispiel zur Zubereitung von Pizzateig verwendet.

12, Kuchen

Kneten, Fermentieren und Backen, aber die Fermentation erfolgt dank Bikarbonat oder Backpulver.

13, Marmelade

Verwenden Sie diese Funktion zur Zubereitung von frischer Obstmarmelade.

Erhöhen Sie die Menge der Zutaten nicht und lassen Sie sie nicht in der Backform oberhalb der Backkammer aufkochen. Sollte dies passieren, müssen Sie das Programm direkt unterbrechen und die Form vorsichtig entnehmen. Lassen Sie sie abkühlen und reinigen Sie sie sorgfältig.

14. Joghurt

Zum Fermentieren und Zubereiten von Joghurt.

15. Backen

Zum zusätzlichen Backen von Broten, deren Kruste nicht hart genug ist oder die etwas länger gebacken werden müssen. In diesem Programm findet weder Kneten noch Fermentation statt.

16. Klebreis

Kneten und Zubereitung der Mischung aus Klebreis und Wasser.

17. Reiswein

Fermentation und Kochen von Klebreis

18. Auftauen

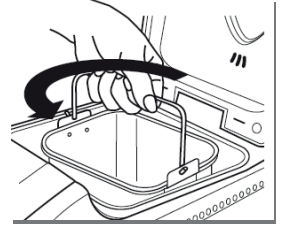
Zum Auftauen von Lebensmitteln vor dem Kochen.

19. Anbraten

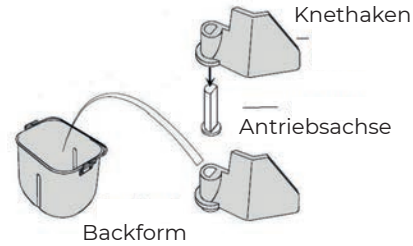
Kneten und Kochen von Trockenfrüchten, z. B. Erdnüssen, Sojabohnen, etc.

Detaillierte Anweisungen

- ① Drehen Sie die Backform an ihrem Griff entgegen dem Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie aus dem Gerät heraus.



- ② Legen Sie den Kneithaken in die innere Antriebsachse der Backform ein.



- ③ Geben Sie die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Backform. Fügen Sie zuerst Flüssigkeiten, Zucker und Salz hinzu, anschließend Mehl und zuletzt die Hefe.

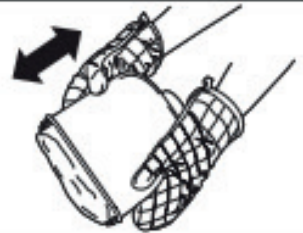


ZULETZT: Hefe Diese MUSS von den flüssigen oder feuchten Zutaten getrennt sein.
ZWEITENS: Trockene Zutaten (Zucker, Salz, Schmalz, Mehl).
ERSTENS: Flüssige Zutaten (Zimmertemperatur)

- ④ Messen Sie die Zutaten präzise ab und fügen Sie sie in der EXAKTEN Reihenfolge des Rezepts hinzu.
⑤ Setzen Sie die Form in den Backautomaten und stellen Sie sicher, dass er korrekt eingesetzt wurde; drehen Sie ihn hierzu im Uhrzeigersinn. Schließen Sie den Deckel.
⑥ Stecken Sie den Stecker ein. Sie hören einen Signalton und das LCD-Display zeigt standardmäßig das Programm 1 an.



- ⑦ Drücken Sie den Knopf MENU, bis das gewünschte Programm auf dem Display angezeigt wird.
- ⑧ Drücken Sie den Knopf WEIGHT (Gewicht), um den Pfeil auf 500 g, 750 g und 1000 g einzustellen (diese Funktion gilt nicht für die Programme 8-19).
- ⑨ Drücken Sie den Knopf CRUST (Kruste), um den Pfeil auf die gewünschte Option einzustellen: hell, mittel oder dunkel (die Farbe der Kruste kann bei den Programmen 8-11, 13-19 nicht verändert werden).
- ⑩ Optional können Sie die Verzögerungsfunktion mit dem Knopf DELAY TIMER aktivieren. Drücken Sie die Knöpfe + und -, um die auf dem LCD-Display angezeigte Dauer zu erhöhen (diese Funktion ist bei den Programmen 2, 8, 9, 11-15, 17-19 nicht möglich).
HINWEIS: Verwenden Sie diese Funktion nicht, wenn das Rezept Eier, Milchprodukte, etc. verwendet. Dieser Schritt kann übersprungen werden, wenn Sie wünschen, dass der Brotbackautomat direkt startet.
- ⑪ Drücken Sie den Knopf START/STOP einmal, um das Programm zu starten. Der Backautomat gibt einen Signalton aus und das Display zeigt «3:00» an. Der Doppelpunkt (:) zwischen «3» und «00» blinkt nicht und die Anzeige schaltet sich ein. Der Knethaken fängt an, die Zutaten zu vermischen. Wenn der Verzögerungstimer aktiviert wurde, fängt der Knethaken erst zu der eingestellten Uhrzeit an, die Zutaten zu vermischen.
- ⑫ Für zusätzliche Zutaten (Obst, Trockenfrüchte, Rosinen) gibt der Backautomat 10 Signaltöne aus. Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die zusätzlichen Zutaten hinzu (diese Funktion kann für die Programme 1-7 gewählt werden). Die Dauer variiert je nach dem ausgewählten Programm.
- ⑬ Nach Ende des Vorgangs hören Sie zwei Signaltöne und der Backautomat schaltet sich für eine Stunde in den Modus Keep Warm (Warmhalten). Sie können den Knopf START/STOP 3 Sekunden lang drücken, um die Warmhaltefunktion auszuschalten. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und öffnen Sie den Deckel mit Topfhandschuhen.
- ⑭ Lassen Sie das Brot etwas abkühlen. Drehen Sie die Backform mit Topfhandschuhen vorsichtig entgegen dem Uhrzeigersinn und ziehen Sie sie mit Hilfe des Griffs nach oben, um sie aus dem Backautomaten zu nehmen.
- ⑮ Stellen Sie die Backform mit den Topfhandschuhen auf einem Abkühlgitter oder einer sauberen Küchenarbeitsfläche auf den Kopf (klappen Sie den Griff vorher ein) und schütteln Sie sie leicht, damit das Brot herausfällt. Verwenden Sie einen Teigschaber, um die Seiten des Brots von der Backform zu trennen.
- ⑯ Lassen Sie das Brot circa 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es in Scheiben schneiden. Es wird empfohlen, das Brot anstatt mit einem Küchen- oder Obstmesser mit einem elektrischen oder gezahnten Schneidegerät zu schneiden, damit es seine Form behält.
- ⑰ Wenn der Knethaken im Brot stecken bleibt, entfernen Sie ihn vorsichtig mit einer Spachtel oder einem kleinen Küchenutensil. Das Brot ist heiß, entfernen Sie den Knethaken niemals mit den Händen.



BROT HERAUSNEHMEN

Die Backform und das Innere des Backautomaten sind heiß, verwenden Sie stets Topfhandschuhe. Nehmen Sie die Backform an dem Griff heraus und drehen Sie sie entgegen dem Uhrzeigersinn. Ziehen Sie die Backform nach oben. Schütteln Sie sie leicht und stellen Sie sie auf den Kopf, damit das Brot herausfällt. Lassen Sie es auf einem Gitter 10 Minuten abkühlen, bevor Sie es in Scheiben schneiden.
TIPP: Wenn der Knethaken im Brot stecken bleibt, entfernen Sie ihn vorsichtig mit einer Spachtel oder einem kleinen Küchenutensil.
Die Hefe der Brotrezepte ist unter unterschiedlichen Namen erhältlich: Brothefe (zu empfehlen), getrocknete aktiv Hefe und Instant-Hefe.
Während der Fermentation produziert die Hefe Kohlendioxid. Das Kohlendioxid lässt das Brot aufgehen und sorgt dafür, dass es innen weicher ist.

1 Löffel Trockenhefe = 3 Teelöffel Hefe

1 Löffel Trockenhefe = 15 ml Hefe

1 Teelöffel Trockenhefe = 5 ml Hefe

Überprüfen Sie vor dem Verwenden der Hefe das Haltbarkeitsdatum. Bewahren Sie die Hefe direkt nach jedem Gebrauch im Kühlschrank auf, die Pilze sterben bei Zimmertemperatur ab und der Grund für eine schlechte Fermentation des Brots ist sehr oft eine Hefe in schlechtem Zustand.

VERWENDUNG DER EXAKTEN MENGEN

TIPPS: Einer der wichtigsten Schritte bei der Zubereitung eines guten Brots ist das korrekte Messen der Zutaten. Messen Sie alle Zutaten sorgfältig ab und fügen Sie sie in der im Rezept angegebenen Reihenfolge hinzu. Es wird streng empfohlen, einen Messbecher oder Messlöffel zu verwenden, um die präzisen Mengen zu erhalten und das gewünschte Ergebnis zu erzielen.

Reihenfolge

Fügen Sie die Zutaten immer in der im Rezept angegebenen Reihenfolge hinzu.

ERSTENS: Flüssige Zutaten

ZWEITENS: Trockene Zutaten

ZULETZT: Hefe

Die Hefe darf nur auf das trockene Mehl gegeben werden und darf niemals mit den flüssigen Zutaten oder dem Salz in Kontakt kommen.

REZEPTE

Programm		Zutat	Menge	Menge	Menge	Kommentar
1 Normales Brot	Sequenz	Brotgewicht	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Wasser	210 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	Salz	½ Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel	In einer Ecke hinzufügen
	[3]	Zucker	1 Löffel	2 Löffel	2 Löffel	In einer Ecke hinzufügen
	[4]	Öl	1+ ½ Löffel	2+ ½ Löffel	3 Löffel	
	[5]	Mehl mit hohem Glutengehalt	2+ 1/3 Tassen/ 320 g	3 Tassen/420 g	3+ ½ Tassen/ 500g	
	[6]	Instant-Hefe	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel	Fügen Sie die Hefe hinzu, ohne dass sie mit einer Flüssigkeit in Berührung kommt

2 Schnelles Brot		Brotgewicht	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Wasser	140 ml	190 ml	230 ml	Wassertemperatur 40-50°C
	[2]	Salz	2/3 Teelöffel	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel	In einer Ecke hinzufügen
	[3]	Zucker	1 Löffel	2 Löffel	3 Löffel	In einer Ecke hinzufügen
	[4]	Öl	2 Löffel	2+ ½ Löffel	3 Löffel	
	[5]	Mehl mit hohem Glutengehalt	2 Tassen/ 290 g	2+ ½ Tassen/ 360 g	3 Tassen/ 435 g	
	[6]	Instant-Hefe	2+ ½ Teelöffel	2+ ½ Teelöffel	2+ ½ Teelöffel	Fügen Sie die Hefe hinzu, ohne dass sie mit einer Flüssigkeit in Berührung kommt
3 Süßes Brot		Brotgewicht	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Wasser	120 ml	160 ml	220 ml	
	[2]	Salz	½ Teelöffel	½ Teelöffel	½ Teelöffel	In einer Ecke hinzufügen
	[3]	Eier	1	1	1	
	[4]	Zucker	2 Löffel	3 Löffel	4 Löffel	In einer Ecke hinzufügen
	[5]	Öl	1+ ½ Löffel	2 Löffel	2+ ½ Löffel	
	[6]	Milchpulver	¼ Tasse	1/3 Tasse	½ Tasse	
	[7]	Mehl mit hohem Glutengehalt	2 Tassen/290 g	2+ ¾ Tassen/ 380 g	3+ ½ Tassen/ 500 g	
[8]	Instant-Hefe	¾ Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel	Fügen Sie die Hefe hinzu, ohne dass sie mit einer Flüssigkeit in Berührung kommt	
4 Französisches Brot		Brotgewicht	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Wasser	180 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	Salz	2 Teelöffel	2+ ½ Teelöffel	3 Teelöffel	In einer Ecke hinzufügen
	[3]	Zucker	1+ ½ Löffel	1+ ½ Löffel	2 Löffel	In einer Ecke hinzufügen
	[4]	Öl	1 Löffel	1+ ½ Löffel	2 Löffel	
	[5]	Mehl mit hohem Glutengehalt	2+ ¼ Tassen/ 300 g	2+ ¾ Tassen/ 400 g	3+ ½ Tassen/ 500 g	
	[6]	Instant-Hefe	¾ Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel	Fügen Sie die Hefe hinzu, ohne dass sie mit einer Flüssigkeit in Berührung kommt

5 Vollkornbrot		Brotgewicht	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Wasser	180 ml	220 ml	270 ml	
	[2]	Salz	2/3 Teelöffel	¼ Teelöffel	1 Teelöffel	In einer Ecke hinzufügen
	[3]	Zucker	1+ ¼ Löffel	2 Löffel	3 Löffel	In einer Ecke hinzufügen
	[4]	Öl	2 Löffel	2+ ½ Löffel	3 Löffel	
	[5]	Mehl mit hohem Glutengehalt	1 Tasse/145 g	1+ ½ Tassen/ 180 g	2 Tassen/220 g	
	[6]	Vollkornmehl	1 Tasse/145 g	1+ ½ Tassen/ 180 g	2 Tassen/220 g	
	[7]	Instant-Hefe	¼ Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel	Fügen Sie die Hefe hinzu, ohne dass sie mit einer Flüssigkeit in Berührung kommt
6, Reisbrot		Brotgewicht	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Wasser	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	Salz	2/3 Teelöffel	¼ Teelöffel	1 Teelöffel	In einer Ecke hinzufügen
	[3]	Eier	1	1	1	
	[4]	Zucker	1 Löffel	2 Löffel	2 Löffel	In einer Ecke hinzufügen
	[5]	Öl	2 Teelöffel	2+ ½ Teelöffel	3 Teelöffel	
	[6]	Gekochter Reis	¼ Tasse	1/3 Tasse	½ Tasse	Verwenden Sie gekochten kalten Reis
	[6]	Mehl mit hohem Glutengehalt	2 Tassen/290 g	2+ ½ Tassen/ 360 g	3 Tassen/435 g	
[7]	Instant-Hefe	¼ Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel	Fügen Sie die Hefe hinzu, ohne dass sie mit einer Flüssigkeit in Berührung kommt	

		Brotgewicht	500 g	750 g	1000 g	
7 Glutenfreies Brot	[1]	Wasser	140 ml	190 ml	230 ml	
	[2]	Salz	2/3 Teelöffel	¼ Teelöffel	1 Teelöffel	In einer Ecke hinzufügen
	[3]	Zucker	2 Löffel	2+ ½ Löffel	3 Löffel	In einer Ecke hinzufügen
	[4]	Öl	2 Löffel	2+ ½ Löffel	3 Löffel	
	[5]	Glutenfreies Mehl	1+ ¼ Tassen/ 255 g	2 Tassen/290 g	2+ ¼ Tassen/ 325 g	
	[6]	Maismehl	¼ Tasse/ 35 g	½ Tasse/ 70 g	¾ Tasse/ 110 g	Kann durch Hafermehl ersetzt werden
	[7]	Instant-Hefe	¼ Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel	Fügen Sie die Hefe hinzu, ohne dass sie mit einer Flüssigkeit in Berührung kommt
	8 Dessert		Dauer	1:40	/	/
[1]		Eier	2			
[2]		Milch	1 Tasse			
[3]		Gekochter Reis	1+ ½ Tassen			
[4]		Zucker	½ Tasse			
[5]		Rosinen	½ Tasse			
9 Mischen		Dauer	00:15			
	[1]	Wasser	330 ml			
	[2]	Salz	1 Teelöffel			In einer Ecke hinzufügen
	[3]	Öl	3 Löffel			
	[4]	Mehl mit hohem Glutengehalt	4 Tassen/560 g			

10 Masse		Dauer	1:30 1000 g	1:30 750 g		
	[1]	Wasser	330 ml	260 ml		
	[2]	Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel		In einer Ecke hinzufügen
	[3]	Öl	3 Löffel	2+ ½ Löffel		
	[4]	Mehl mit hohem Glutengehalt	4 Tassen/ 560 g	2+ ¾ Tassen/ 400 g		
	[5]	Instant-Hefe	1+ ½ Teelöffel	1+ ½ Teelöffel		Fügen Sie die Hefe hinzu, ohne dass sie mit einer Flüssigkeit in Berührung kommt
11 Kneten		Dauer	00:08-0:45			
	[1]	Wasser	Angemessene Menge			
	[2]	Salz	1 Teelöffel			
	[3]	Öl	3 Löffel			
	[4]	Mehl mit hohem Glutengehalt	Angemessene Menge			
12 Kuchen		Dauer	02:20			
	[1]	Wasser	30 ml			Lösen Sie den Zucker in den Eiern und dem Wasser auf. Vermischen Sie die Zutaten mit einem Rührgerät, bis Sie eine Masse erhalten. Geben Sie die restlichen Zutaten in die Backform und starten Sie dieses Programm.
	[2]	Eier	3			
	[3]	Zucker	½ Tasse			
	[4]	Öl	2 Löffel			
	[5]	Mehl mit Backpulver	2 Tassen/280 g			
	[6]	Instant-Hefe	1 Teelöffel			
13 Marmelade		Dauer	01:20			
	[1]	Fruchtfleisch	3 Tassen			Verrühren, bis es weich ist, Sie können etwas Wasser hinzufügen.
	[2]	Stärke	½ Tasse			
	[3]	Zucker	1 Tasse			Bis der gewünschte Geschmack erzielt wurde.

14 Joghurt		Dauer	08:00			
	[1]	Milch	1000 ml			
	[2]	Milchkulturen	100 ml			
15, Backen	[1]	Anpassbar von 0:10 bis 1:30 Der Brotbackautomat hält eine Temperatur von circa 150°C. Die Zeit/Dauer kann mit Hilfe der Knöpfe +/- eingestellt werden.				
16 Klebreis		Dauer	01:20			Befeuchten Sie den Klebreis mit Hilfe der Funktionen Backen und Verrühren 30 Minuten, bevor Sie ihn verwenden.
	[1]	Wasser	275 ml			
	[2]	Klebreis	250 g			
17 Reiswein		Dauer	36:00:00			
	Fermentierter Klebweizenreis 1. Waschen Sie 500 g Klebreis. Geben Sie ihn in einen Behälter mit 1,5 l Wasser und lassen Sie 16 Stunden stehen, bis Sie ihn einfach mit den Fingern zerkrümeln können. 2. Geben Sie den eingeweichten Klebreis in den Dampfgarer, auf dessen Boden Sie ein Tuch gelegt haben. Gießen Sie das Wasser ab und garen Sie den Reis bei hoher Flamme 15 Minuten lang. Lassen Sie ihn anschließend auf circa 35°C abkühlen, damit die Reiskörner nicht verkleben. 3. Geben Sie 5 g Weinhefe und 200 ml kaltes Wasser hinzu und verrühren Sie alles. Geben Sie die Mischung in die Backform und drücken Sie sie gleichmäßig fest. Wählen Sie die Option „RICE WINE“ im Menü und stellen Sie die Zeit ein. 4. Wenn Sie den Geruch von Wein riechen können, ist der Vorgang abgeschlossen und Sie können einen köstlichen fermentierten Klebweizenreis genießen.					
18 Auftauern		Dauer	00:30			
	Standardmäßig: 30 Min. Anpassbar von 0:10 bis 02:00 10 Min. mit jedem Knopfdruck					
19 Anbraten		Dauer	00:30			
	[1]	Erdnüssen	300 g			
	[2]	Standardmäßig: 30 Min. Anpassbar von 0:10 bis 02:00 +/- 1 Min. mit jedem kurzen Knopfdruck +/- 10 Min. mit jedem langen Knopfdruck				

GARANTIEPOLITIK

Für dieses Produkt gilt eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Wenn Sie ein Problem haben, das nicht gelöst werden kann, müssen Sie auf das Internet www.prixton.com zugreifen und auf die Kontaktoption klicken, um uns Ihr Unterstützungsformular zu senden.

VEREINFACHTE EU-EINVERSTÄNDNISERKLÄRUNG

La Trastienda Digital SL als Inhaber der Handelsmarke Prixton, mit dem Standort Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, erklärt hiermit, dass das im Folgenden detaillierte radioelektrische Gerät:

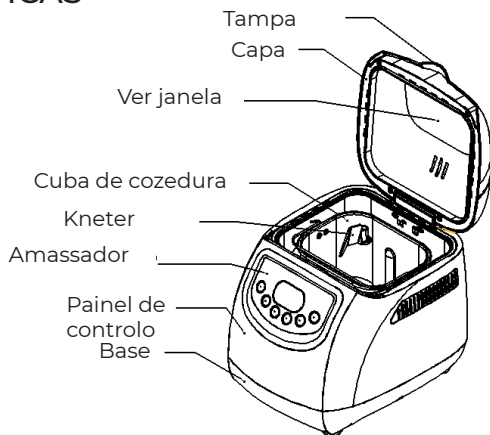
MARKE	MODEL	BESCHREIBUNG	KATEGORIE
Prixton	PB100	Brotbackautomat La Petite Bakery	Home

der EU-Richtlinie 2014/53/UE des Europäischen Parlaments und –rats vom 16. April 2014 entspricht.

Der komplette Text der EU-Einverständniserklärung kann unter dem folgenden Link abgerufen werden:
www.prixton.com

LA TRASTIENDA DIGITAL

PEÇAS E CARACTERÍSTICAS



Copo de medição



Colher de medição

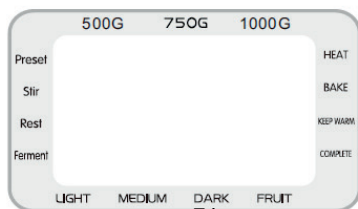
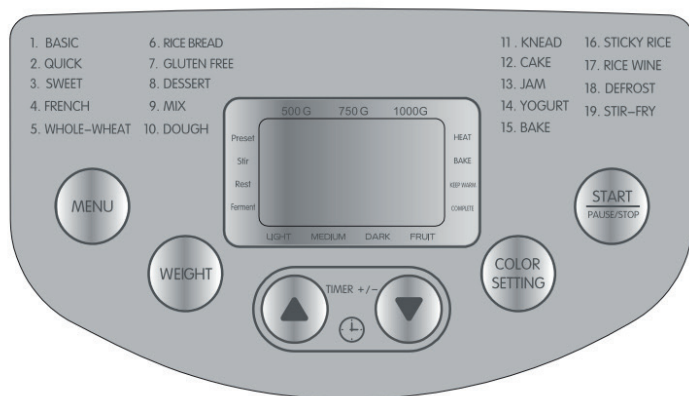


Gancho (extrator da pá de amassar)



Pá de amassar

APRESENTAÇÃO DE FUNÇÕES PAINEL DE CONTROLO



BOTÃO START/STOP

Pressione o botão START/STOP uma vez para colocar em funcionamento o programa. O indicador irá ligar-se, e os dois pontos (:) do tempo irão começar a piscar. O programa será colocado em funcionamento. Apenas o botão START/STOP ficará ativado após o programa ser iniciado.

Pressione o botão START/STOP brevemente e altere o estado de pausa. Caso não seja realizada nenhuma operação em 3 minutos, o programa definido irá continuar a ser processado até ficar concluído.

Pressione o botão START/STOP durante 3 segundos para cancelar um programa. Irá ouvir um som que significa que o programa foi cancelado. Esta característica irá ajudar a prevenir qualquer interrupção não intencionada do funcionamento do programa.

Para retirar o pão, pressione o botão START/STOP para finalizar o ciclo de cozimento.

MENÚ PRÉ-PROGRAMADO

Pressione o botão MENU para selecionar o programa que pretenda. De cada vez que pressione o botão (ação que será acompanhada por um som) o programa irá mudar. Pressione o botão de forma intermitente, o número do programa correspondente será apresentada no ecrã LCD de forma cíclica.

COR DA CROSTA

Pressione o botão COLOR (cor) para selecionar o ajuste desejado: crosta de cor clara, média ou escura (Light/Medium/Dark). Este botão é configurável nos programas 1-7, 12 e 15.

PESO

Pressione o botão WEIGHT (peso) para escolher o peso bruto (500 g, 750 g e 1000 g). Este botão é configurável nos programas 1-7 do menu.

TEMPORIZADOR DE ATRASO (« ▲ ou ▼ »)

Use a função DELAY TIMER (temporizador de atraso) para colocar em funcionamento a máquina de fazer pão noutro momento.

ECRÃ DE AVISO

«HHH»- Este aviso indica que a temperatura no interior do pão é demasiado elevada. Pressione o botão START/STOP (ver imagem 1, abaixo) para parar o programa; desligue o cabo da tomada de alimentação; abra a tampa superior e deixe que a máquina de fazer pão arrefeça completamente durante 10 ou 20 minutos antes de voltar a reiniciar a mesma.

«EEO»- Este aviso indica que o sensor de temperatura está desligado. Pressione o botão START/STOP (ver imagem 2, abaixo) para parar o programa; desligue o cabo da tomada de alimentação. Verifique o funcionamento do sensor levando a máquina de fazer pão ao serviço técnico autorizado mais próximo de si para a sua verificação, reparação ou ajuste mecânico ou elétrico.

The image shows a digital LCD display with the characters 'H:HH' in a seven-segment font. The 'H' is on the left, followed by a colon, and then two 'H's on the right.

Imagem 1

The image shows a digital LCD display with the characters 'E:EO' in a seven-segment font. The 'E' is on the left, followed by a colon, and then two 'E's on the right.

Imagem 2

DICA: Retirar o pão imediatamente após o programa de cozimento tiver terminado irá evitar que a crosta fique escura.

MENÚ DE PROGRAMAS

1, Pão básico

Para pães brancos e de mistura, é elaborado principalmente com farinha de pão comum.

2, Pão rápido

O tempo de amassar, fermentar e cozer é inferior ao do pão básico, mas superior ao do pão ultrarrápido. A textura interior do pão é mais densa.

3, Pão doce

Para pães com ingredientes adicionais como frutas, sumo de fruta, coco ralado, passas, frutos secos, chocolate ou açúcar. Devido a ter uma fase de fermentação mais longa, este pão é mais leve e esponjoso.

4. Pão francês

Para pães leves elaborados com farinha fina. Normalmente, o pão é esponjoso e tem uma crosta crocante. Este programa não é adequado para receitas que necessitem de manteiga, margarina ou leite.

5, Pão de trigo integral

Para pães que contenham uma quantidade significativa de trigo integral. Este programa tem um tempo de pré-aquecimento mais longo para permitir que o grão absorva a água e se expanda.

Não é recomendável usar a função de atraso, uma vez que não apresenta bons resultados. O pão de trigo integral costuma apresentar uma crosta grossa e crocante.

6, Pão de arroz

Misture 1 medida de arroz cozido por 1 medida de farinha para preparar este pão.

7, Pão sem glúten

Para pães com farinhas sem glúten e misturas para cozer. As farinhas sem glúten requerem mais tempo para a absorção de líquidos e têm diferentes características de fermentação.

8, Doce

Amassado e cozido de alimentos com mais gorduras e proteínas.

9, Mistura

Remover para que a farinha e os líquidos se misturem completamente.

10, Massa

Este programa prepara a massa da levadura para bolos, pizzas, etc. que pode ser cozida num forno convencional. Não existe função de cozimento neste programa.

11, Amassado

Apenas amassa, não é fermentado nem cozido. É utilizado para preparar massas para pizzas, por exemplo.

12, Biscoito

É amassado, fermenta e coze, mas a fermentação é produzida graças ao bicarbonato ou à levadura química.

13, Compota

Use esta função para preparar compotas de frutas frescas.

Não aumente a quantidade de ingredientes, nem permita que ferverem na cuba de cozimento passando para a câmara de cozimento. Caso isto ocorra, pare a máquina imediatamente e retire a cuba com cuidado. Deixe que arrefeça um pouco e limpe-a bem.

14, Iogurte

Para fermentar e preparar iogurte.

15, Cozer

Para um cozimento adicional de pães cuja crosta seja demasiado leve ou que não tenha cozido bem. Neste programa não há amassar nem fermentar.

16, Arroz glutinoso

Amassado e preparado da mistura de arroz glutinoso e água.

17, Vinho de arroz

Fermentação e cozimento do arroz glutinoso.

18, Descongelar

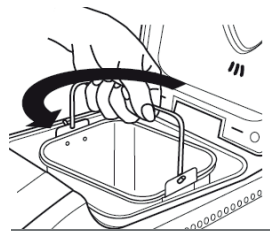
Para descongelar comida congelada antes de cozinhar.

19, Salteado

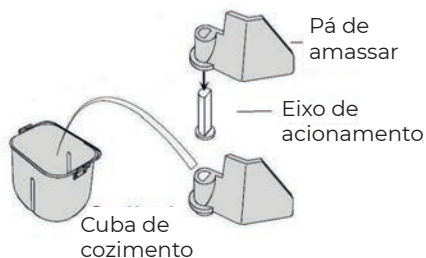
Amassar e cozer frutos secos, como amendoins, sementes de soja, etc.

Instruções detalhadas

① Utilizando a pega da cuba de cozimento, rode-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retire-a do aparelho.



② Coloque a pá de amassar no eixo de acionamento do interior da cuba de cozimento.



③ Adicione os ingredientes à cuba de cozimento pela ordem indicada na receita. Primeiro, adicione os líquidos, o açúcar e o sal; de seguida, a farinha e, por último, a levadura.



POR ÚLTIMO: Levadura. DEVE estar separada dos ingredientes líquidos ou húmidos.

EM SEGUNDO lugar: Ingredientes secos (açúcar, sal, manteiga, farinha)

EM PRIMEIRO LUGAR: Ingredientes líquidos (à temperatura ambiente)

④ Meça com cuidado os ingredientes e introduza-os na cuba pela ordem EXATA indicada na receita.

⑤ Coloque a cuba na máquina de fazer pão e assegure-se que está bem encaixada rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio. Feche a tampa.

⑥ Ligue a máquina de fazer pão. Irá ouvir um som e o ecrã LCD irá apresentar o programa 1 por defeito.



⑦ Pressione o botão MENU até que o programa que pretende utilizar seja apresentado no ecrã.

⑧ Pressione o botão WEIGHT (peso) para mover a seta para 500 g, 750 g e 1000 g (esta função não pode ser utilizada nos programas 8-19).

⑨ Pressione o botão CRUST (crosta) para mover a seta para o ajuste desejado: crosta clara, média ou escura (a cor da crosta não é ajustável nos programas 8-11, 13-19).

⑩ Se pretender, configure a função de atraso através do botão DELAY TIMER. Pressione os botões + e - para aumentar o tempo de ciclo apresentado no ecrã LCD (esta função não está disponível nos programas 2, 8, 9, 11-15, 17-19).

NOTA: Não utilize esta função quando a receita exija o uso de ovos, produtos lácteos, etc. Este passo pode ser omitido caso pretenda que a máquina de fazer pão comece a funcionar de imediato.

⑪ Pressione o botão START/STOP uma vez para iniciar o programa. A máquina de fazer pão irá emitir um som e será apresentado «3:00» no ecrã. Os dois pontos (:) entre o «3» e o «00» não irão piscar constantemente e o indicador irá ligar-se. A pá do amassador irá começar a misturar os ingredientes. Se o temporizador de atraso estiver ativado, a pá não irá começar a misturar os ingredientes até à hora programada.

12 Para os ingredientes adicionais (fruta, frutos secos, passas), a máquina de fazer pão irá emitir dez sons. Abra a tampa e deite os seus ingredientes adicionais (esta função é configurável nos programas 1-7 do menu). O tempo varia dependendo dos programas.

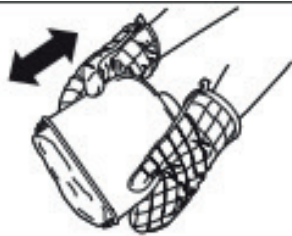
13 Uma vez concluído o processo, irá ouvir dez sons e a máquina de fazer pão irá mudar para o modo Keep Warm (manutenção do calor) durante uma hora. Pode pressionar o botão START/STOP durante 3 segundos para parar o processo de manutenção do calor. Desligue o cabo da alimentação e abra a tampa utilizando umas luvas de forno.

14 Deixe que o pão arrefeça ligeiramente antes de o manipular. Use as luvas de forno, rode com cuidado a cuba do pão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e puxe-a para cima utilizando a pega para a retirar da máquina de fazer pão.

15 Usando as luvas de forno, coloque a cuba com a boca para baixo (com a pega dobrada) sobre uma grelha de arrefecimento ou uma superfície de cozinha limpa, e agite-a suavemente até que o pão caia. Utilize uma espátula para separar as laterais do pão da cuba.

16 Deixe que o pão arrefeça durante 20 minutos, aproximadamente, antes de fazer fatias. Recomenda-se fatiar o pão com um cortador elétrico ou dentado, ao invés do que com uma faca de cozinha ou de fruta, uma vez que, caso contrário, o pão pode ficar deformado.

17 Se a pá de amassar ficar misturada no pão, retire-a suavemente com uma espátula ou um utensílio pequeno. O pão encontra-se quente; nunca utilize as mãos para retirar a pá de amassar.



RETIRAR O PÃO

A cuba e a câmara de cozimento encontram-se quentes, pelo que deve utilizar luvas de forno. Extraia a cuba levantando a pega e rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a desbloquear. Puxe a cuba para cima a partir da base da câmara.

Agite com cuidado a cuba colocando-a com a voltada para baixo até que o pão caia. Deixe que arrefeça sobre uma grelha durante 10 minutos antes de o fatiar ou cortar com uma faca de pão. DICA: Se a pá de amassar ficar misturada no pão, retire-a com uma espátula ou um utensílio pequeno.

A levedura usada nas receitas de pão é vendida sob diferentes nomes: fermento de padeiro (preferível), levedura seca ativa e levedura instantânea.

Durante o processo de fermentação, a levedura irá produzir dióxido de carbono. O dióxido de carbono irá expandir o pão e fará com que a textura interna fique mais suave.

1 colher de sopa de levedura seca = 3 colheres de chá de levedura seca

1 colher de sopa de levedura seca = 15 ml de levedura

1 colher de chá de levedura seca = 5 ml de levedura

Antes de utilizar a levedura, verifique a data de validade e o tempo de conservação. Guarde-a no frigorífico imediatamente após cada utilização, os fungos morrem à temperatura ambiente e uma das causas da má fermentação do pão costuma ser a levedura em mau estado.

USO AS MEDIDAS EXATAS

DICAS: Um dos passos mais importantes para preparar um bom pão é medir corretamente os ingredientes. Meça cada um dos ingredientes com cuidado e adicione-os à cuba pela ordem indicada na receita. É recomendável o uso de um recipiente ou uma colher de medição para obter as quantidades precisas, caso contrário, o resultado final será muito diferente do pretendido.

Sequência de adição

Adicione sempre os ingredientes pela ordem indicada na receita.

PRIMEIRO: Ingredientes líquidos

SEGUNDO: Ingredientes secos

EM ÚLTIMO LUGAR: Levadura

A levadura apenas costuma ser adicionada sob a farinha seca e nunca deve entrar em contacto com os ingredientes líquidos ou o sal.

RECEITAS

Programa		Ingrediente	Quantidade	Quantidade	Quantidade	Comentário
1 Pão básico	Sequência	Peso do pão	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Água	210 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	Sal	½ colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá	Adicionar num canto
	[3]	Açúcar	1 colher de sopa	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa	Adicionar num canto
	[4]	Óleo	1+ ½ colher de sopa	2+ ½ colheres de sopa	3 colheres de sopa	
	[5]	Farinha com elevado conteúdo de glúten	2+ 1/3 taças/ 320 g	3 taças/420 g	3+ ½ taças/ 500g	
	[6]	Levadura instantânea	3/4 colheres de chá	1 colher de chá	1 colher de chá	Adicionar a levadura, não deve tocar em nenhum líquido
2 Pão rápido		Peso do pão	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Água	140 ml	190 ml	230 ml	Temperatura da água 40-50°C
	[2]	Sal	2/3 colheres de chá	3/4 colheres de chá	1 colher de chá	Adicionar num canto
	[3]	Açúcar	1 colher de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	Adicionar num canto
	[4]	Óleo	2 colheres de sopa	2+ ½ colheres de sopa	3 colheres de sopa	
	[5]	Farinha com elevado conteúdo de glúten	2 taças/ 290 g	2+ ½ taças/ 360 g	3 taças/ 435 g	
	[6]	Levadura instantânea	2+ ½ colheres de chá	2+ ½ colheres de chá	2+ ½ colheres de chá	Adicionar a levadura, não deve tocar em nenhum líquido.

3 Pão doce		Peso do pão	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Água	120 ml	160 ml	220 ml	
	[2]	Sal	½ colher de chá	½ colher de chá	½ colher de chá	Adicionar num canto
	[3]	Ovos	1 un.	1 un.	1 un.	
	[4]	Açúcar	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa	Adicionar num canto
	[5]	Óleo	1+ ½ colher de sopa	2 colheres de sopa	2+ ½ colheres de sopa	
	[6]	Leite em pó	¼ taça	1/3 taça	½ taça	
	[7]	Farinha com elevado conteúdo de glúten	2 taças/ 290 g	2+ ¾ taças/ 380 g	3+ ½ taças/ 500 g	
	[8]	Levadura instantânea	¾ colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá	Adicionar a levadura, não deve tocar em nenhum líquido.
4 Pão francês		Peso do pão	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Água	180 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	Sal	2 colheres de chá	2+ ½ colheres de chá	3 colheres de chá	Adicionar num canto
	[3]	Açúcar	1+ ½ colher de sopa	1+ ½ colher de sopa	2 colheres de sopa	Adicionar num canto
	[4]	Óleo	1 colher de sopa	1+ ½ colher de sopa	2 colheres de sopa	
	[5]	Farinha com elevado conteúdo de glúten	2+ ¼ taças/ 300 g	2+ ¾ taças/ 400 g	3+ ½ taças/ 500 g	
	[6]	Levadura instantânea	¾ colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá	Adicionar a levadura, não deve tocar em nenhum líquido

5 Pão de trigo integral		Peso do pão	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Água	180 ml	220 ml	270 ml	
	[2]	Sal	2/3 colheres de chá	¾ colher de chá	1 colher de chá	Adicionar num canto
	[3]	Açúcar	1+ ¼ colher de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	Adicionar num canto
	[4]	Óleo	2 colheres de sopa	2+ ½ colheres de sopa	3 colheres de sopa	
	[5]	Farinha com elevado conteúdo de glúten	1 taça/145 g	1+ ½ taças/ 180 g	2 taças/220 g	
	[6]	Farinha de trigo integral	1 taça/145 g	1+ ½ taça/ 180 g	2 taças/220 g	
	[7]	Levadura instantânea	¾ colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá	Adicionar a levadura, não deve tocar em nenhum líquido.
6 Pão de arroz		Peso do pão	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Água	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	Sal	2/3 colheres de chá	¾ colher de chá	1 colher de chá	Adicionar num canto
	[3]	Ovos	1 un.	1 un.	1 un.	
	[4]	Açúcar	1 colher de sopa	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa	Adicionar num canto
	[5]	Óleo	2 colheres de chá	2+ ½ colheres de chá	3 colheres de chá	
	[6]	Arroz cozido	¼ taça	1/3 taça	½ taça	Utilizar arroz cozido frio
	[6]	Farinha com elevado conteúdo de glúten	2 taças/290 g	2+ ½ taças/ 360 g	3 taças/435 g	
	[7]	Levadura instantânea	¾ colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá	Adicionar a levadura, não deve tocar em nenhum líquido.

7 Pão sem glúten		Peso do pão	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Água	140 ml	190 ml	230 ml	
	[2]	Sal	2/3 colheres de chá	¾ colher de chá	1 colher de chá	Adicionar num canto
	[3]	Açúcar	2 colheres de sopa	2+ ½ colheres de sopa	3 colheres de sopa	Adicionar num canto
	[4]	Óleo	2 colheres de sopa	2+ ½ colheres de sopa	3 colheres de sopa	
	[5]	Farinha sem glúten	1+ ¾ taças/ 255 g	2 taças/ 290 g	2+ ¼ taças/ 325 g	
	[6]	Farinha de milho	¼ taça/ 35 g	½ taça/ 70 g	¾ taça/ 110 g	Pode substituir por farinha de aveia
	[7]	Levadura instantânea	¾ colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá	Adicionar a levadura, não deve tocar em nenhum líquido
8 Doce		Tempo	1:40	/	/	
	[1]	Ovos	2 un.			
	[2]	Leite	1 taça			
	[3]	Arroz cozido	1+ ½ taça			
	[4]	Açúcar	½ taça			
	[5]	Passas	½ taça			
9 Misturar		Tempo	0:15			
	[1]	Água	330 ml			
	[2]	Sal	1 colher de chá			Adicionar num canto
	[3]	Óleo	3 colheres de sopa			
	[4]	Farinha com elevado conteúdo de glúten	4 taças/560 g			

10 Massa		Tempo	1:30 1000 g	1:30 750 g		
	[1]	Água	330 ml	260 ml		
	[2]	Sal	1 colher de chá	1 colher de chá		Adicionar num canto
	[3]	Óleo	3 colheres de sopa	2+ ½ colheres de sopa		
	[4]	Farinha com elevado conteúdo de glúten	4 taças/ 560 g	2+ ¾ taças/ 400 g		
[5]	Levadura instantânea	1+ ½ colher de sopa	1+ ½ colher de sopa		Adicionar a levadura, não deve tocar em nenhum líquido.	
11 Amassar		Tempo	0:08-0:45			
	[1]	Água	Quantidade adequada			
	[2]	Sal	1 colher de chá			
	[3]	Óleo	3 colheres de sopa			
[4]	Farinha com elevado conteúdo de glúten	Quantidade adequada				
12 Biscoito		Tempo	2:20			Dissolver o açúcar nos ovos e na água. Misturar bem com uma batedora de ovos elétrica até formar uma massa. Adicionar o resto dos ingredientes à cuba de cozimento e iniciar este programa.
	[1]	Água	30 ml			
	[2]	Ovos	3 un.			
	[3]	Açúcar	½ taça			
	[4]	Óleo	2 colheres de sopa			
	[5]	Farinha com levadura química	2 taças/280 g			
[6]	Levadura instantânea	1 colher de chá				
13 Marmelada		Tempo	1:20			
	[1]	Polpa	3 taças			Mexer até ficar mole, pode adicionar um pouco de água.
	[2]	Amido	½ taça			
[3]	Açúcar	1 taça			Até alcançar o sabor desejado.	
14 Iogurte		Tempo	8:00			
	[1]	Leite	1000 ml			
[2]	Cultivos lácteos	100 ml				

<p>15 Cozer</p>	<p>[1]</p>	<p>Ajustável desde 0:10 a 1:30</p> <p>A máquina de fazer pão mantém a temperatura em torno dos 150 °C.</p> <p>O tempo é configurável utilizando os botões «+» e «-».</p>				
<p>16 Arroz glutinoso</p>		<p>Tempo</p>	<p>1:20</p>			<p>Com as funções de cozer e mexer, humedeça o arroz glutinoso 30 minutos antes de o usar.</p>
	<p>[1]</p>	<p>Água</p>	<p>275 ml</p>			
	<p>[2]</p>	<p>Arroz glutinoso</p>	<p>250 g</p>			
<p>17 Vinho de arroz</p>		<p>Tempo</p>	<p>36:00:00</p>			<p>Vinho de arroz glutinoso fermentado</p> <p>1. Lave 500 g de arroz glutinoso. Coloque-o num recipiente com 1,5 l de água e deixe-o de molho durante 16 horas, até que possa separar o arroz com os dedos facilmente.</p> <p>2. Coloque o arroz glutinoso humedecido na panela de pressão, cujo fundo se encontra coberto por uma gaze. Escorra a água e cozinhe a vapor em fogo elevado durante 15 minutos. De seguida, deixe arrefecer até alcançar cerca de 35 °C para impedir que os grãos fiquem colados.</p> <p>3. Adicione 5 g de levadura de vinho e 200 ml de água fria; mexa. Coloque a mistura na cuba de cozimento, pressione uniformemente. Selecione a opção «RICE WINE» do menu e configure o tempo.</p> <p>4. Quando sentir o aroma do vinho, o processo está concluído e pode desfrutar de um delicioso vinho de arroz glutinoso fermentado.</p>
<p>18 Descongelar</p>		<p>Tempo</p>	<p>0:30</p>			<p>Por defeito: 30 min</p> <p>Ajustável de 0:10 a 2:00</p> <p>10 min por cada pressão</p>
<p>19 Salteado</p>		<p>Tempo</p>	<p>0:30</p>			<p>Por defeito: 30 min</p> <p>Ajustável de 0:10 a 2:00</p> <p>+/-1 min por cada pressão breve</p> <p>+/- 10 min por cada pressão prolongada</p>
	<p>[1]</p>	<p>amendoins</p>	<p>300 g</p>			
	<p>[2]</p>					

POLÍTICA DE GARANTIA

Em cumprimento do estabelecido no Decreto-Lei n.º 84/2021 <https://dre.pt/dre/detalhe/decreto-lei/84-2021-172938301>, colocamos à disposição dos interessados toda a informação necessária para poder exercer todos os direitos de desistir de acordo com as normas contidas nesta lei, dando por cumpridos os requisitos que a lei exige ao vendedor no contrato de venda.

As características técnicas e eléctricas que aqui se indicam podem ser válidas para outras unidades semelhantes às nossas e poderão ser trocadas sem aviso prévio com o objetivo de oferecer um equipamento melhor.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE SIMPLIFICADA

Pela presente, a La Trastienda Digital SL, na qualidade de proprietária da marca comercial Prixton, com sede no Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, declara que o tipo de equipamento radioelétrico que de seguida se expõe:

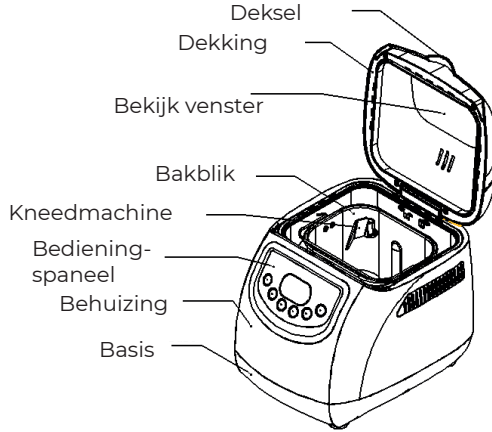
MARCA	MODELO	DESCRIÇÃO	CATEGORIA
Prixton	PB100	Máquina de fazer pão La Petite Bakery	Home

Está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de abril de 2014.

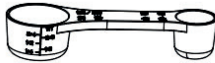
O texto completo da declaração UE de conformidade pode ser consultado no seguinte endereço Web:
www.prixton.com

LA TRASTIENDA DIGITAL

ONDERDELEN EN KENMERKEN



Maatbeker



Maatlepel

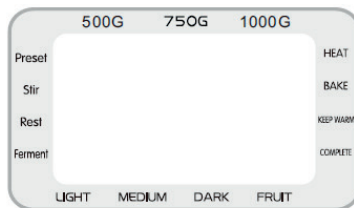
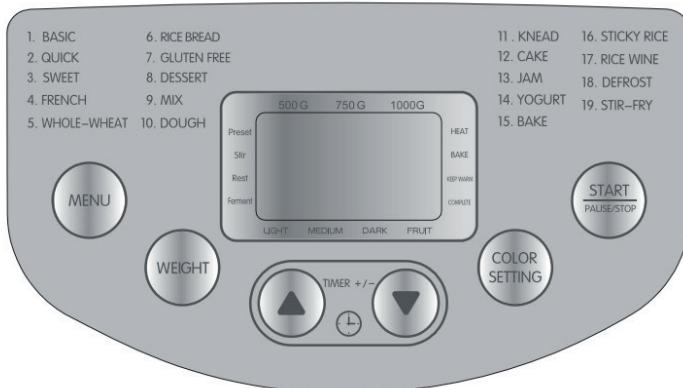


Haak (om het kneedblad te verwijderen)



Kneedblad

BESCHRIJVING VAN DE FUNCTIES BEDIENINGSPANEEL



KNOP 'START/STOP'

Druk één keer op de knop 'START/STOP' om een programma te starten. Het controlelampje gaat aan en de twee puntjes (:) van het uur beginnen te knipperen. Het programma gaat van start. Zodra het programma is gestart, blijft enkel de knop 'START/STOP' actief.

Druk tijdens het programma kort op de knop 'START/STOP' om het programma te pauzeren. Als u gedurende 3 minuten nergens op drukt, wordt het gekozen programma volledig afgewerkt. Houd de knop 'START/STOP' 3 seconden ingedrukt om het programma te annuleren. Er klinkt een geluidssignaal om aan te geven dat het programma geannuleerd is. Zo worden ongewenste onderbrekingen van het programma vermeden.

Om het brood uit de machine te halen, moet u eerst op de knop 'START/STOP' drukken om de broodcyclus te beëindigen.

VOORGEPROGRAMMEERD MENU

Druk op de knop 'MENU' om de gewenste programma's te selecteren. Bij elke druk op de knop (klinkt er een geluidssignaal) en wordt er een ander programma geselecteerd. Druk met tussenpozen op de knop; het overeenkomstige programmanummer zal over het lcd-scherm rollen.

KLEUR VAN DE KORST

Druk op de knop 'KLEUR' om de bruiningsgraad te selecteren: licht, gemiddeld of donker (Light/Medium/Dark). Deze functie is beschikbaar voor de programma's 1-7, 12 en 15.

GEWICHT

Druk op de knop 'WEIGHT' (gewicht) om het brutogewicht in te stellen (500 g, 750 g en 1000 g). Deze functie is beschikbaar voor de menuprogramma's 1-7.

VERTRAGINGSTIMER («▲○▼»)

Gebruik de functie 'DELAY TIMER' (vertragingstimer) om het bakprogramma op een later tijdstip te laten starten.

WAARSCHUWINGSSCHERM

«HHH»- Deze melding geeft aan dat de temperatuur binnenin het brood te hoog is. Druk op de knop 'START/STOP' (zie afbeelding 1, hieronder) om het programma te stoppen; trek de kabel uit het stopcontact; open het bovenste deksel en laat de broodbakmachine 10 - 20 minuten volledig afkoelen alvorens de machine opnieuw te starten.

«EEO»- Deze melding geeft aan dat de temperatuursensor is uitgeschakeld. Druk op de knop 'START/STOP' (zie afbeelding 2, hieronder) om het programma te stoppen en trek de stekker uit het stopcontact. Breng de broodbakmachine naar de dichtstbijzijnde technische dienst voor controle, reparatie of mechanische of elektrische afstelling.

The image shows a digital LCD display with seven segments. The first segment on the left is lit and shows the letter 'H'. The second segment is a colon ':'. The next two segments are lit and show the letters 'H' and 'H'. The last two segments are not lit.

Afbeelding 1

The image shows a digital LCD display with seven segments. The first segment on the left is lit and shows the letter 'E'. The second segment is a colon ':'. The next two segments are lit and show the letters 'E' and 'O'. The last two segments are not lit.

Afbeelding 2

TIP: Haal het brood uit de machine zodra het bakprogramma is voltooid om te voorkomen dat de korst te donker wordt.

PROGRAMMAMENU

1, Gewoon brood

Voor wit en gemengd brood, hoofdzakelijk op basis van gewoon broodmeel.

2, Snel brood

De kneed-, fermentatie- en baktijd is korter dan die voor gewoon brood maar langer dan die voor ultrasnel brood. De kruim van het brood is dichter.

3, Zoet brood

Voor brood met extra ingrediënten zoals fruit, vruchtensap, kokoschilfers, rozijnen, noten, chocolade of suiker. De fermentatietijd is langer waardoor het brood licht en sponzig wordt.

4, Frans brood

Voor licht brood op basis van fijner meel. Het brood is sponzig en de korst knapperig. Dit programma is niet geschikt voor recepten met boter, margarine of melk.

5, Volkorentarwebbrood

Voor brood met veel volkoren tarwe. Dit programma heeft een langere voorverwarmingstijd zodat de tarwekorrels het water kunnen opnemen en kunnen uitzetten. Het gebruik van de vertragingfunctie wordt in dit geval afgeraden omdat deze geen goede resultaten oplevert. Het volkorentarwebbrood heeft een dikke, knapperige korst.

6, Rijstbrood

Voor dit brood mengt u 1 schep gekookte rijst met 1 schep meel.

7, Glutenvrij brood

Voor brood van glutenvrij meel en bakmengsels. Glutenvrij meel heeft meer tijd nodig om vloeistoffen op te nemen en heeft andere fermentatie-eigenschappen.

8, Dessert

Om vet- en eiwitrijke bereidingen te kneden en te bakken.

9, Mengsel

Om meel en vloeistoffen goed te mengen.

10, Deeg

Met dit programma kunt u gistdeeg maken voor broodjes, pizza's enz. die u in een conventionele oven kunt bakken. Dit programma heeft geen bakfunctie.

11, Kneden

Alleen om te kneden; niet om te fermenteren of bakken. Om, bijvoorbeeld, pizzadeeg te maken.

12, Cake

Kneedt, fermenteert en bakt; het bicarbonaat of het bakpoeder zorgt voor de fermentatie.

13, Jam

Gebruik deze functie om jam van vers fruit te maken.

Respecteer de hoeveelheden van de ingrediënten en laat ze niet in het bakblik koken om overkoken in de ovenruimte te vermijden. Gebeurt dit toch, dan moet u de machine onmiddellijk uitschakelen en het deksel voorzichtig verwijderen. Laat afkoelen en maak goed schoon.

14, Yoghurt

Om yoghurt te fermenteren.

15, Bakken

Om brood met een te lichte korst of onvoldoende gebakken brood extra te bakken. Dit programma kneedt noch fermenteert.

16, Kleefrijst

Om mengsels van kleefrijst en water te maken en te kneden.

17, Rijstwijn

Om kleefrijst te fermenteren en te koken.

18, Ontdooien

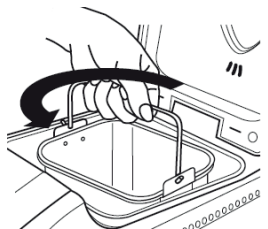
Om bevroren voedsel te ontdooien.

19, Sauteren

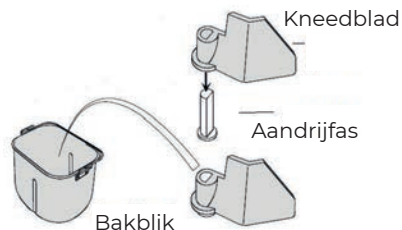
Om gedroogd fruit, zoals pinda's en sojabonen, te bakken en te kneden.

Gedetailleerde instructies

- ① Draai het handvat van het bakblik tegen de klok in en haal het blik uit het apparaat.



- ② Monteer het kneedblad op de aandrijfas in het bakblik.



- ③ Doe de ingrediënten in het bakblik in de volgorde van het recept. Voeg eerst de vloeistoffen, de suiker en het zout toe, vervolgens het meel en tenslotte de gist.



TEN LAATSTE: Gist. MOET worden gescheiden van de vloeibare of vochtige ingrediënten.

TEN TWEEDE: Droge ingrediënten (suiker, zout, boter, meel).

TEN EERSTE: Vloeibare ingrediënten (op kamertemperatuur).

- ④ Meet de ingrediënten zorgvuldig af en doe ze in het blik in de VOLGORDE van het recept.

- ⑤ Plaats het blik in de broodbakmachine. Controleer of het onderdeel goed vastzit door het met de klok mee te laten draaien. Sluit het deksel.

- ⑥ Steek de stekker van de broodbakmachine in het stopcontact. Er zal een geluidssignaal klinken en het programma 1 zal standaard op het lcd-scherm verschijnen.



- ⑦ Druk op de knop 'MENU' tot het gewenste programma op het scherm verschijnt.

- ⑧ Druk op de knop 'WEIGHT' (gewicht) om de pijl op 500 g, 750 g of 1000 g te zetten (deze functie is niet beschikbaar voor de programma's 8-19).

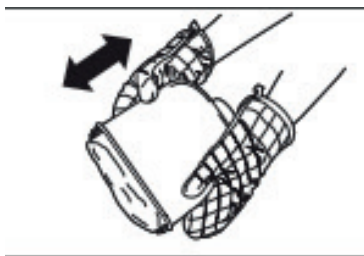
- ⑨ Druk op de knop 'CRUST' (korst) om de pijl op de gewenste bruiningsgraad te zetten: licht, gemiddeld of donker (deze functie is niet beschikbaar voor de programma's 8-11, 13-19).

- ⑩ U kunt de uitgestelde start instellen met de knop 'DELAY TIMER'. Druk op de knoppen '+' en '-' om de cyclustijd op het lcd-scherm te verhogen of te verlagen (deze functie is niet beschikbaar voor de programma's 2, 8, 9, 11-15, 17-19).

OPGELET: Gebruik deze functie niet voor recepten op basis van eieren, zuivelproducten enz. U kunt deze stap overslaan als u de broodbakmachine onmiddellijk wilt laten werken.

- ⑪ Druk één keer op de knop 'START/STOP' om het programma te starten. Er klinkt een geluidssignaal en «3:00» verschijnt op het scherm van de broodbakmachine. De twee puntjes (:) tussen de «3» en de «00» knipperen niet constant en het controlelampje gaat aan. Het kneedblad begint de ingrediënten te mengen. Als de vertragingstimer geactiveerd is, zal het kneedblad pas in werking treden op het geprogrammeerde tijdstip.

- 12 Er zullen 10 geluidssignalen klinken wanneer u de extra ingrediënten (fruit, noten, rozijnen) mag toevoegen. Open het deksel en voeg de extra ingrediënten toe (deze functie is beschikbaar voor de menuprogramma's 1-7). De bereidingstijd hangt af van het gekozen programma.
- 13 Na afloop van het programma klinken er tien geluidssignalen en schakelt de broodbakmachine over naar de modus 'Keep Warm'. De bereiding wordt een uur warm gehouden. Houd de knop 'START/STOP' 3 seconden ingedrukt om het warmhoudproces te onderbreken. Trek de stekker uit het stopcontact, doe ovenhandschoenen aan en open het deksel.
- 14 Laat het brood even afkoelen alvorens het aan te raken. Doe ovenhandschoenen aan, draai het broodblik voorzichtig tegen de klok in en trek het aan het handvat omhoog om het uit de broodbakmachine te halen.
- 15 Gebruik ovenhandschoenen om het blik ondersteboven (en met gesloten handvat) op een rooster of schoon keukenblad te laten afkoelen. Schud het vervolgens voorzichtig heen en weer tot het brood eruit valt. Gebruik een spatel om de randen van het brood los te maken van het blik.
- 16 Laat het brood ongeveer 20 minuten afkoelen voordat u het aansnijdt. Het wordt aanbevolen om het brood met een elektrisch of getand mes te snijden, en niet met een fruit- of keukenmes, om vervorming te voorkomen.
- 17 Als het kneedblad in het brood blijft zitten, moet u het voorzichtig verwijderen met een spatel of klein voorwerp. Het brood is warm. Verwijder het deegblad nooit met uw handen.



HET BROOD UIT DE MACHINE

Het blik en de ovenruimte zijn warm. Gebruik altijd ovenhandschoenen. Draai het handvat van het bakblik tegen de klok in om het blik te ontgrendelen en uit de machine te tillen. Trek het blik omhoog uit de ovenruimte.

Houd het blik ondersteboven en schud voorzichtig om het brood los te maken. Laat het brood ongeveer 10 minuten afkoelen voordat u het in sneetjes snijdt of met een broodmes aansnijdt. TIP: Als het kneedblad in het brood blijft zitten, moet u het verwijderen met een spatel of klein voorwerp.

De gist die deze broodrecepten voorschrijven, wordt verkocht onder verschillende namen: bakkersgist (bij voorkeur), actieve droge gist en instant gist.

Tijdens het fermentatieproces produceert de gist koolstofdioxide. De koolstofdioxide zorgt ervoor dat het brood in volume toeneemt en dat het kruim zachter wordt.

1 eetlepel droge gist = 3 theelepels droge gist

1 eetlepel droge gist = 15 ml gist

1 theelepel droge gist = 5 ml gist

Controleer de houdbaarheidsdatum en de bewaartermijn vóór gebruik. Plaats de gist snel terug in de koelkast na elk gebruik. De schimmels sterven op kamertemperatuur. Een slechte fermentatie van het brood wordt vaak veroorzaakt door het gebruik van bedorven gist.

GEbruik DE JUISTE HOEVEELHEDEN

TIPS: Om goed brood te bakken is het zeer belangrijk dat u de ingrediënten nauwkeurig afmeet. Meet de hoeveelheden nauwkeurig en voeg de ingrediënten toe in de volgorde van het recept. We raden u aan om een maatbeker of maatlepel te gebruiken om de ingrediënten zorgvuldig af te meten en een correct eindresultaat te garanderen.

Volgorde van de ingrediënten

Voeg de ingrediënten toe in de volgorde van het recept.

TEN EERSTE: Vloeibare ingrediënten

TEN TWEEDE: Droge ingrediënten

TEN LAATSTE: Gist

U moet de gist toevoegen nadat u de droge bloem in het blik hebt gedaan. De gist mag niet in aanraking komen met vloeibare ingrediënten of met zout.

RECEPTEN

Programma		Ingrediënt	Hoeveelheid	Hoeveelheid	Hoeveelheid	Opmerking
1 Gewoon brood	Nummer	Gewicht van het brood	500 g	750 g	1000g	
	[1]	Water	210 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	Zout	½ theelepel	1 theelepel	1 theelepel	In een hoekje toevoegen
	[3]	Suiker	1 eetlepel	2 eetlepels	2 eetlepels	In een hoekje toevoegen
	[4]	Olie	1+ ½ eetlepel	2+ ½ eetlepel	3 eetlepels	
	[5]	Glutenrijk meel	2+ 1/3 kopje/ 320 g	3 kopjes/420 g	3+ ½ kopje/ 500 g	
	[6]	Instant gist	3/4 theelepel	1 theelepel	1 theelepel	De gist toevoegen zonder dat deze in aanraking komt met de vloeibare ingrediënten.
2 Snel brood		Gewicht van het brood	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Water	140 ml	190 ml	230 ml	Temperatuur van het water 40-50°C
	[2]	Zout	2/3 theelepel	3/4 theelepel	1 theelepel	In een hoekje toevoegen
	[3]	Suiker	1 eetlepel	2 eetlepels	3 eetlepels	In een hoekje toevoegen
	[4]	Olie	2 eetlepels	2+ ½ eetlepel	3 eetlepels	
	[5]	Glutenrijk meel	2 kopjes/ 290 g	2+ ½ kopje/ 360 g	3 kopjes/ 435 g	
	[6]	Instant gist	2+ ½ theelepel	2+ ½ theelepel	2+ ½ theelepel	De gist toevoegen zonder dat deze in aanraking komt met de vloeibare ingrediënten.

3 Zoet brood		Gewicht van het brood	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Water	120 ml	160 ml	220 ml	
	[2]	Zout	½ theelepel	½ theelepel	½ theelepel	In een hoekje toevoegen
	[3]	Eieren	1	1	1	
	[4]	Suiker	2 eetlepels	3 eetlepels	4 eetlepels	In een hoekje toevoegen
	[5]	Olie	1+ ½ eetlepel	2 eetlepels	2+ ½ eetlepel	
	[6]	Melkpoeder	¼ kopje	1/3 kopje	½ kopje	
	[7]	Glutenrijk meel	2 kopjes/ 290 g	2+ ¾ kopje/ 380 g	3+ ½ kopje/ 500 g	
	[8]	Instant gist	¾ theelepel	1 theelepel	1 theelepel	De gist toevoegen, zonder dat deze in aanraking komt met de vloeibare ingrediënten.
4 Frans brood		Gewicht van het brood	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Water	180 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	Zout	2 theelepels	2+ ½ theelepel	3 theelepels	In een hoekje toevoegen
	[3]	Suiker	1+ ½ eetlepel	1+ ½ eetlepel	2 eetlepels	In een hoekje toevoegen
	[4]	Olie	1 eetlepel	1+ ½ eetlepel	2 eetlepels	
	[5]	Glutenrijk meel	2+ ¼ kopje/ 300 g	2+ ¾ kopje/ 400 g	3+ ½ kopje/ 500 g	
	[6]	Instant gist	¾ theelepel	1 theelepel	1 theelepel	De gist toevoegen zonder dat deze in aanraking komt met de vloeibare ingrediënten.

5 Volkorentarwe brood		Gewicht van het brood	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Water	180 ml	220 ml	270 ml	
	[2]	Zout	2/3 theelepel	¾ theelepel	1 theelepel	In een hoekje toevoegen
	[3]	Suiker	1+ ¼ eetlepel	2 eetlepels	3 eetlepels	In een hoekje toevoegen
	[4]	Olie	2 eetlepels	2+ ½ eetlepel	3 eetlepels	
	[5]	Glutenrijk meel	1 kopje/145 g	1+ ½ kopje/ 180 g	2 kopjes/220 g	
	[6]	Volkorentarwemeel	1 kopje/145 g	1+ ½ kopje/ 180 g	2 kopjes/220 g	
	[7]	Instant gist	¾ theelepel	1 theelepel	1 theelepel	De gist toevoegen, zonder dat deze in aanraking komt met de vloeibare ingrediënten.
6 Rijstbrood		Gewicht van het brood	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Water	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	Zout	2/3 theelepel	¾ theelepel	1 theelepel	In een hoekje toevoegen
	[3]	Eieren	1	1	1	
	[4]	Suiker	1 eetlepel	2 eetlepels	2 eetlepels	In een hoekje toevoegen
	[5]	Olie	2 theelepels	2+ ½ theelepel	3 theelepels	
	[6]	Gekookte rijst	¼ kopje	1/3 kopje	½ kopje	Koude, gekookte rijst gebruiken
	[6]	Glutenrijk meel	2 kopjes/290 g	2+ ½ kopje/ 360 g	3 kopjes/435 g	
[7]	Instant gist	¾ theelepel	1 theelepel	1 theelepel	De gist toevoegen, zonder dat deze in aanraking komt met de vloeibare ingrediënten.	

7 Glutenvrij brood		Gewicht van het brood	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Water	140 ml	190 ml	230 ml	
	[2]	Zout	2/3 theelepel	¾ theelepel	1 theelepel	In een hoekje toevoegen
	[3]	Suiker	2 eetlepels	2+ ½ eetlepel	3 eetlepels	In een hoekje toevoegen
	[4]	Olie	2 eetlepels	2+ ½ eetlepel	3 eetlepels	
	[5]	Glutenvrij meel	1+ ¾ kopje/ 255 g	2 kopjes/ 290 g	2+ ¼ kopje/ 325 g	
	[6]	Maïsmeel	¼ kopje/ 35 g	½ kopje/ 70 g	¾ kopje/ 110 g	Mag worden vervangen door havermoutmeel
	[7]	Instant gist	¾ theelepel	1 theelepel	1 theelepel	De gist toevoegen zonder dat deze in aanraking komt met de vloeibare ingrediënten
8 Dessert		Tijd	01:40	/	/	
	[1]	Eieren	2			
	[2]	Melk	1 kopje			
	[3]	Gekookte rijst	1+ ½ kopje			
	[4]	Suiker	½ kopje			
	[5]	Rozijnen	½ kopje			
9 Mengen		Tijd	00:15			
	[1]	Water	330 ml			
	[2]	Zout	1 theelepel			In een hoekje toevoegen
	[3]	Olie	3 eetlepels			
	[4]	Glutenrijk meel	4 kopjes/560 g			

10 Deeg		Tijd	1:30 1000 g	1:30 750 g		
	[1]	Water	330 ml	260 ml		
	[2]	Zout	1 theelepel	1 theelepel		In een hoekje toevoegen
	[3]	Olie	3 eetlepels	2+ ½ theelepel		
	[4]	Glutenrijk meel	4 kopjes/ 560 g	2+ ¾ kopje/ 400 g		
	[5]	Instant gist	1+ ½ theelepel	1+ ½ theelepel		De gist toevoegen zonder dat deze in aanraking komt met de vloeibare ingrediënten.
11 Knedén		Tijd	0:08-0:45			
	[1]	Water	Juiste hoeveelheid			
	[2]	Zout	1 theelepel			
	[3]	Olie	3 eetlepels			
	[4]	Glutenrijk meel	Juiste hoeveelheid			
12 Cake		Tijd	02:20			
	[1]	Water	30 ml			Los de suiker op in de eieren en het water. Mix met een elektrische eierklopper tot een homogene massa. Doe de overige ingrediënten in het bakblik en start dit programma.
	[2]	Eieren	3			
	[3]	Suiker	½ kopje			
	[4]	Olie	2 eetlepels			
	[5]	Meel met bakpoeder	2 kopjes/280 g			
	[6]	Instant gist	1 theelepel			
13 Jam		Tijd	01:20			
	[1]	Pulp	3 kopjes			Roer tot het mengsel zacht wordt. U mag een beetje water toevoegen.
	[2]	Zetmeel	½ kopje			
[3]	Suiker	1 kopje			Tot de gewenste smaak is bereikt.	

14 Yoghurt		Tijd	08:00			
	[1]	Melk	1000 ml			
	[2]	Melkzuurculturen	100 ml			
15 Bakken	[1]	Instelbaar van 0:10 tot 1:30 De broodbakmachine houdt de temperatuur op ongeveer 150 °C. U kunt de tijd instellen met de knoppen '+' en '-'.				
16 Kleefrijst		Tijd	01:20			Week de kleefrijst 30 minuten voor gebruik. Gebruik de bak- en roerfuncties.
	[1]	Water	275 ml			
	[2]	Kleefrijst	250 g			
17 Rijstwijn		Tijd	36:00:00			
	<p><u>Wijn van gefermenteerde kleefrijst</u></p> <p>1. Was 500 g kleefrijst. Doe de rijst in een kom met 1,5 l water en laat 16 uur weken tot u de rijst gemakkelijk kunt verkrummelen tussen uw vingers.</p> <p>2. Doe de geweekte kleefrijst in het stoommandje waarvan de bodem bedekt is met een gaasje. Giet het water af en stoom gedurende 25 minuten op hoog vuur. Laat vervolgens afkoelen tot 35 °C om te voorkomen dat de korrels aan elkaar plakken.</p> <p>3. Voeg 5 g wijngist en 200 ml koud water toe; roer. Doe het mengsel in het bakblik en druk aan. Selecteer de optie «RICE WINE» in het menu en stel de tijd in.</p> <p>4. Wanneer u het aroma van de wijn kunt ruiken, is het proces voltooid en kunt u genieten van een heerlijk glaasje wijn van gefermenteerde kleefrijst.</p>					
18 Ontdooien		Tijd	00:30			
		Standaard: 30 min Instelbaar van 0:10 tot 2:00 10 min met elke druk op de knop				
19 Sauteren		Tijd	00:30			
	[1]	pinda's	300 g			
	[2]	Standaard: 30 min Instelbaar van 0:10 tot 2:00 +/-1 min als u kort op de knop drukt +/- 10 min als u lang op de knop drukt				

GARANTIE BELEID

Dit product heeft een garantie van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Als u een probleem hebt dat u niet kunt oplossen, moet u naar www.prixton.com gaan en op de contactoptie klikken om ons uw assistentieformulier toe te sturen.

VEREENVOUDIGDE EU-CONFORMITEITSVERKLARING

Hierbij verklaart La Trastienda Digital SL, als eigenaar van het handelsmerk Prixton, en gevestigd in het Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, dat de radioapparatuur die hierna wordt beschreven:

MERK	MODEL	BESCHRIJVING	CATEGORIE
Prixton	PB100	Broodbakmachine La Petite Bakery	Home

Strookt met Richtlijn 2014/53/EU van het Europees Parlement en de Raad van 16 april 2014.

De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is te vinden op de volgende internet-site:
www.prixton.com

LA TRASTIENDA DIGITAL