



# PRINCESS®

**Gebbruiksaanwijzing**

**Instructions for use**

**Mode d'emploi**

**Anleitung**

**Instrucciones de Uso**

**Istruzioni d'uso**

**Bruksanvisning**

**Brugsanvisning**

**Bruksanvisning**

**Käyttöohje**

**Art. 151934**

**PRINCESS HOME BREADMAKER**

**Art. 151936**

**PRINCESS SILVER HOME BREADMAKER**



<b>NL</b>	Gebraiksaanwijzing .....	4
<b>UK</b>	Instructions for use .....	12
<b>F</b>	Mode d'emploi .....	20
<b>D</b>	Anleitung .....	28
<b>E</b>	Instrucciones de Uso .....	36
<b>I</b>	Istruzioni d'uso .....	44
<b>S</b>	Bruksanvisning .....	52
<b>DK</b>	Brugsanvisning .....	60
<b>N</b>	Bruksanvisning .....	68
<b>SF</b>	Käyttöohje .....	76

Veillez lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser la machine à cuire le pain.  
Assurez-vous que le voltage de votre logement corresponde à celui de l'appareil.

### TABLEAU DE COMMANDES

Le bouton start/stop (marche/arrêt) permet d'allumer et d'éteindre la machine à cuire le pain.

Pour allumer : appuyez pendant 3 à 5 secondes sur la touche start/stop.

Pour éteindre : appuyez pendant 3 à 5 secondes sur la touche start/stop.

**Attention:** si vous appuyez sur 'stop' en cours de programme, l'appareil ne reprend pas le programme interrompu.

Sélection du menu	Programme	Durée
1	Basic	3 :00
2	Quick	2 :20
3	French	3 :50
4	Rapid	1 :50
5	Whole Wheat	3 :40
6	Cake	2 :50
7	Dough	1 :30
8	Bake	1 :00

### “COLORATION” (“COLOUR”)

A l'exception du programme 7, chaque programme propose 3 réglages différents en fonction du degré de coloration de la croûte. Vous pouvez faire votre choix en appuyant sur une des touches.

- Moyen
- Foncé
- Clair

### MINUTEUR POUR CUISSON DIFFÉRÉE

Le minuteur pour cuisson différée vous permet notamment de faire fonctionner l'appareil pendant la nuit.  
Exemple :

Il est 20:00 heures ; vous souhaitez avoir du pain frais le lendemain matin à 7:00 heures.

Mettez tous les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la levure ne soit pas en contact avec le liquide. Choisissez le programme souhaité avec la touche menu et le degré de cuisson avec la touche “colour” (coloration). Dans cet exemple, nous utilisons le menu 1. Il dure 3 heures, cela signifie que le programme doit commencer à 04:00 heures. Il s'écoule huit heures entre le moment où les ingrédients sont mis dans la machine et le commencement de la préparation. Il faut donc mettre le minuteur de cuisson différée sur 08:00.

### VOUS POUVEZ CHOISIR PARMIS LES PROGRAMMES SUIVANTS

#### \* *Basique (Basic)*

Pour préparer du pain blanc et mixte. Ce programme est le plus fréquemment utilisé. L'appareil pétrit la pâte 3 fois. Après le deuxième pétrissage, une sonnerie se fait entendre. Vous pouvez ajouter les ingrédients après cette sonnerie. Le programme complet dure trois heures.



### \* **Express (Quick)**

Pour préparer du pain blanc et mixte. L'appareil pétrit la pâte 2 fois et fait entendre une sonnerie avant le deuxième pétrissage. Vous pouvez alors ajouter les ingrédients. La pâte lève plus vite, la cuisson prend moins de temps, le pain est en conséquence moins volumineux. Le programme dure 2 heures et 20 minutes.

### \* **Français (French)**

Pour préparer du pain blanc à la française. La pâte est pétrie 2 fois, elle met plus de temps à lever et la cuisson est également plus longue, ce qui donne une croûte plus épaisse. Le programme dure 3 heures et 50 minutes.

### \* **Rapide**

Pour préparer un cake. L'appareil mélange 1 fois puis cuit la pâte.

Le programme dure 1 heure et 50 minutes.

### \* **Farine complète (Whole Wheat)**

Pour préparer du pain au levain à la farine de blé complète. La machine pétrit la pâte 2 fois, la pâte lève et cuit plus longtemps.

Il est conseillé de choisir le degré de cuisson "foncé" afin d'obtenir une croûte croquante.

Le programme dure 3 heures et 40 minutes.

### \* **Cake**

Pour préparer une délicieuse pâtisserie au levain. La machine pétrit la pâte 2 fois.

Le programme dure 2 heures et 50 minutes.

### \* **Pâte (Dough)**

Ce menu vous permet de pétrir de la pâte pour faire notamment des petits pains ou des pizzas, ou toute autre recette pour laquelle vous avez besoin de pâte. Le programme dure 1 heure et 30 minutes.

### \* **Cuisson (Bake)**

Ce programme vous permet uniquement de cuire une préparation. Le programme dure 1 heure et 30 minutes.

	<b>Basic</b>	<b>Quick</b>	<b>French</b>	<b>Rapid</b>	<b>Whole Wheat</b>	<b>Cake</b>	<b>Dough</b>	<b>Bake</b>
1er pétrissage	10 min	10 min	18 min	14 min	10 min	10 min	20 min	
1er levage	20 min	5 min	40 min		25 min	5 min		
2ème pétrissage	15 min	15 min	22 min		20 min	20 min		
2ème levage	20 min		20 min		30 min	30 min	20 min	
Mise en forme	30sec		30 sec		30 sec	30 sec	30 sec	
Dernier levage	55 min	55 min	65 min	41 min	70 min	55 min	50 min	
Cuisson	60 min	55 min	65 min	55 min	55 min	50 min		60 min
Total	3:00	2:20	3:50	1:50	3:40	2:50	1:30	1:00
1ère sonnerie	40 min	25 min	75 min		50 min			
Conservation au chaud	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min

## REMARQUES À PROPOS DES RECETTES

Pour obtenir le meilleur résultat, vous devez respecter les proportions des différents ingrédients.

- Utilisez le verre doseur et les cuillères mesures fournis avec l'appareil ou bien une balance.
- Le verre doseur contient 250 ml.
- La grande cuillère mesure fait 15 ml et correspond à une cuillère à soupe.
- La petite cuillère mesure fait 5 ml et correspond à une cuillère à café.
- Veillez à ce que l'eau ne soit pas trop froide, la température idéale est d'environ 28° C.



## PROBLÈMES ÉVENTUELS LORS DE LA CUISSON DU PAIN

### *Le pain ne lève pas .....*

- Levure trop vieille,
- Pas assez d'eau,
- Trop de sel
- Quantités inexactes
- Les ingrédients ne sont pas à température ambiante
- Mettez la levure sous la farine de façon à ce qu'elle ne soit pas en contact avec le sel, le sucre ou l'eau.

### *Le pain lève trop .....*

- Utilisez moins de levure
- Utilisez moins d'eau
- Pas assez de sel

### *Le pain redescend au centre...*

- Vous avez mis trop d'eau
- Utilisez 2 cuillères de farine supplémentaires
- Le pain est resté trop longtemps dans le moule.

### *Le pain est trop lourd .....*

- Utilisez 2 cuillères d'eau supplémentaires

### *Il y a des trous dans le pain .....*

- Utilisez 2 cuillères d'eau en moins
- Utilisez un peu moins de levure
- Utilisez plus de sel

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant la première utilisation, nettoyez toujours la machine à cuire le pain ainsi que le couteau à pétrir avec un détergent doux.
- Laissez d'abord l'appareil refroidir avant de le nettoyer et de le ranger. Au bout d'une demi-heure, l'appareil a suffisamment refroidi pour pouvoir être à nouveau utilisé pour cuire du pain ou préparer de la pâte.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- N'utilisez jamais de détergents abrasifs tels que nettoyeurs chimiques, nettoyeurs pour four, etc.
- Enlevez tous les restes d'ingrédients et les miettes qui se trouvent sur le couvercle, le corps de l'appareil et le moule avec un chiffon humide.
- N'immergez jamais la machine à cuire le pain dans l'eau et ne la remplissez jamais d'eau. Vous pouvez enlever facilement le couvercle en l'ouvrant à 45° puis en tirant dessus pour le détacher.
- Nettoyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Nettoyez soigneusement et séchez bien l'appareil après chaque usage.
- Le couteau à pétrir et le moule doivent être nettoyés immédiatement après chaque usage.
- Si le couteau à pétrir reste dans le moule après usage, il sera difficile de l'enlever par la suite. Si c'est le cas, remplissez le moule avec de l'eau chaude et laissez tremper pendant 30 minutes avant d'enlever le couteau à pétrir pour le nettoyer. Le moule et le couteau à pétrir sont revêtus d'une couche antiadhésive, n'utilisez par conséquent jamais des ustensiles de cuisine en métal qui pourraient rayer leur surface.
- Il est normal que la couleur de la couche antiadhésive s'altère après plusieurs cuissons. Cela ne modifie aucunement les performances de l'appareil.
- Avant de ranger l'appareil, assurez-vous qu'il soit complètement refroidi, nettoyé et séché. Rangez toujours l'appareil le couvercle fermé.

## CONSEILS DE PRINCESS :

- Utilisez uniquement la machine à cuire le pain pour les usages prévus par le mode d'emploi.
- Un usage incorrect de l'appareil peut être dangereux.
- Surveillez l'appareil quand il est utilisé en présence d'enfants.



- Ne laissez pas des enfants se servir de l'appareil sans surveillance.
- N'immergez pas l'appareil, le cordon et la prise électrique dans de l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne placez pas l'appareil sur un linge humide.
- Placez l'appareil sur une surface égale et plane.
- Ne le placez pas sur ou à proximité d'un four ou d'une cuisinière ou de tout autre appareil similaire.
- Assurez-vous que le cordon ne pende pas du plan de travail ou de la table, au risque de trébucher dessus.
- Branchez toujours l'appareil dans une prise de terre.
- Veillez à ce que le cordon ne soit pas posé sur ou contre des objets brûlants.
- N'ouvrez jamais l'appareil en cours de cuisson
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matières inflammables.
- Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous qu'elle corresponde aux normes de votre appareil.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant quand il n'est pas utilisé ou pour le nettoyer.
- Faites attention aux risques de brûlures quand l'appareil est chaud.
- N'utilisez pas l'appareil quand vous avez les mains humides.
- N'introduisez pas d'objets en métal dans le moule.
- Utilisez uniquement les ustensiles conseillés par le fabricant.
- Branchez l'appareil sur un courant électrique de 230 volts.
- Nous vous conseillons de ne plus utiliser l'appareil s'il fonctionne mal ou si le cordon est endommagé.
- Faites-le réparer ou remplacer par notre service après-vente.
- Ne recouvrez pas l'appareil d'un torchon ou de tout autre objet.
- Ne dépassez jamais les quantités indiquées dans l'appareil, la pâte risquant alors de déborder hors du moule et d'endommager l'appareil.
- Dans chaque recette figurent de la levure fraîche et de la levure déshydratée ; à vous de choisir le type de levure que vous voulez utiliser.
- Veillez à ce que la levure ne soit pas en contact avec le sel ou avec le liquide utilisé.

## CUISSON DU PAIN RÉUSSIE EN DIX ÉTAPES

1. Placez le moule muni du couteau à pétrir dans la machine
2. Mettez les ingrédients dans le moule dans l'ordre suivant
  - Farine
  - Eau/lait
  - Beurre/margarine
  - Sucre
  - Sel
  - Levure
3. Fermez le couvercle et branchez l'appareil dans la prise, le cadran affiche 0:00.
4. Appuyez sur la touche de sélection et choisissez la coloration de la croûte souhaitée.
5. Si vous désirez utiliser la fonction minuteur, la régler à ce stade.
6. Appuyez sur la touche 'start'.
7. Après la 1ère sonnerie, ajoutez les ingrédients.
8. La deuxième sonnerie indique que la cuisson est terminée.
9. Sortez le moule de cuisson de l'appareil puis démoulez le pain au bout d'une minute et laissez-le refroidir sur une grille, ATTENTION le moule et le pain sont brûlants, utilisez des gants de cuisine.
10. Eteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant.

### H:HH

Le cadran affiche H:HH quand la température de l'appareil est encore trop élevée pour commencer un nouveau programme. Une sonnerie se fait alors également entendre.

Le pain frais se coupe plus facilement à l'aide d'un couteau électrique Princess.

### RECETTES DE PAIN :



## PAIN BLANC

### *Programme : Normal*

Recette pour :	600 grammes	800/900 grammes
Farine ordinaire	350 gramme	500 grammes
Eau	210 ml	300 ml
Margarine	5 grammes	10 grammes
Sucre	5 grammes	10 grammes
Sel	5 grammes	10 grammes
Levure fraîche ou	10 grammes	15 grammes
levure déshydratée	4 grammes	6 grammes

## PAIN AU LAIT

### *Programme : Normal*

Recette pour :	600 grammes	800/900 grammes
Farine ordinaire	350 grammes	500 grammes
Lait	210 ml	300 ml
Margarine	5 grammes	10 grammes
Sucre	5 grammes	10 grammes
Sel	5 grammes	10 grammes
Levure fraîche ou	10 grammes	15 grammes
levure déshydratée	4 grammes	6 grammes

## PAIN AU LAIT SUCRÉ

### *Programme : Normal*

Recette pour :	600 grammes	800/900 grammes
Farine ordinaire	350 grammes	500 grammes
Lait	210 ml	300 ml
Margarine	5 grammes	10 grammes
Sucre	5 grammes	10 grammes
Sel	5 grammes	10 grammes
Levure fraîche ou	10 grammes	15 grammes
levure déshydratée	4 grammes	6 grammes

## PAIN AU BLÉ COMPLET

### *Programme : Normal*

Recette pour :	600 grammes	800/900 grammes
Farine complète	200 grammes	300 grammes
Farine ordinaire	150 grammes	200 grammes
Eau	230 ml	320 ml
Margarine	5 grammes	10 grammes
Sucre	5 grammes	10 grammes
Sel	5 grammes	10 grammes
Levure fraîche ou	10 grammes	15 grammes
levure déshydratée	4 grammes	6 grammes



## PAIN COMPLET

*Programme : Normal*

Recette pour :	600 grammes	800/900 grammes
Farine complète	350 grammes	500 grammes
Eau	225 ml	325 ml
Margarine	5 grammes	10 grammes
Sucre	5 grammes	10 grammes
Sel	5 grammes	10 grammes
Levure fraîche ou	10 grammes	15 grammes
levure déshydratée	4 grammes	6 grammes

## PAIN BRIOCHÉ

*Programme : Normal*

Recette pour :	600 grammes	800/900 grammes
Farine ordinaire	350 grammes	500 grammes
Eau	200 ml	275 ml
Margarine	5 grammes	10 grammes
Sucre	5 grammes	10 grammes
Sel	5 grammes	10 grammes
Levure fraîche ou	10 grammes	15 grammes
levure déshydratée	4 grammes	6 grammes
Jaune d'œuf	1	2

## PAIN PRINCESS

*Programme : Normal*

Recette pour :	600 grammes	800/900 grammes
Farine ordinaire	350 grammes	500 grammes
Eau	210 ml	300 ml
Margarine	15 grammes	25 grammes
Sucre	15 grammes	30 grammes
Sel	5 grammes	10 grammes
Levure fraîche ou	10 grammes	15 grammes
levure déshydratée	4 grammes	6 grammes
Fenouil	1/2 cuillère à café	1 cuillère à café
Anis	1/2 cuillère à café	1 cuillère à café
(tartiner avec du fromage, du jambon ou de la confiture)		

## PAIN « CHASSEUR »

*Programme : Normal*

Recette pour :	600 grammes	800/900 grammes
Farine « chasseur »	350 grammes	500 grammes
Eau	225 ml	325 ml
Margarine	5 grammes	10 grammes
Sucre	5 grammes	10 grammes
Sel	5 grammes	10 grammes
Levure fraîche ou	10 grammes	15 grammes
levure déshydratée	4 grammes	6 grammes

## PAIN AU SON

*Programme : Normal*

Recette pour :	600 grammes	800/900 grammes
Farine complète	300 grammes	450 grammes
Son de blé	30 grammes	50 grammes
Eau	250 ml	375 ml
Margarine	5 grammes	10 grammes
Sucre	5 grammes	10 grammes
Sel	5 grammes	10 grammes
Levure fraîche ou	15 grammes	20 grammes
levure déshydratée	5 grammes	8 grammes

## PAIN DE SEIGLE AU CUMIN

*Programme : Normal*

Recette pour :	600 grammes	800/900 grammes
Farine de seigle complète	150 grammes	225 grammes
Farine ordinaire	150 grammes	225 grammes
Eau	225 ml	325 ml
Margarine	5 grammes	10 grammes
Sucre	5 grammes	10 grammes
Sel	5 grammes	10 grammes
Levure fraîche ou	10 grammes	15 grammes
levure déshydratée	4 grammes	6 grammes
Vinaigre	1/2 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Graines de lin	50 grammes	60 grammes
Cumin	1/2 cuillère à café	1 cuillère à café

## PAIN AUX RAISINS

*Programme : Normal*

Recette pour :	600 grammes	800/900 grammes
Farine ordinaire	320 grammes	450 grammes
Eau	190 ml	270 ml
Beurre	15 grammes	20 grammes
Sucre	5 grammes	10 grammes
Sel	5 grammes	10 grammes
Levure fraîche ou	20 grammes	25 grammes
levure déshydratée	6 grammes	10 grammes
Garniture :		
Raisins secs	200 grammes	250 grammes
Raisins de Corinthe	100 grammes	100 grammes

## PAIN AU MUESLI

*Programme : Normal*

Recette pour :	600 grammes	800/900 grammes
Farine complète	200 grammes	250 grammes
Farine ordinaire	120 grammes	200 grammes
Eau	215 ml	300 ml
Margarine	5 grammes	10 grammes
Sucre	5 grammes	10 grammes
Sel	5 grammes	10 grammes
Levure fraîche ou	20 grammes	25 grammes
levure déshydratée	10 grammes	11 grammes
Garniture :		
Raisins secs	100 grammes	200 grammes
Muesli	100 grammes	150 grammes

## LA RECETTE PRÉFÉRÉE DE NOTRE BOULANGER

*Programme : Normal*

Recette pour :	600 grammes	800/900 grammes
Farine ordinaire	320 grammes	450 grammes
Eau ou lait	215 ml	300 ml
Beurre	15 grammes	20 grammes
Sucre	5 grammes	10 grammes
Sel	5 grammes	10 grammes
Levure fraîche ou	20 grammes	25 grammes
levure déshydratée	5 grammes	10 grammes
Jaune d'œuf	1	2
Cannelle	10 grammes	10 grammes
Garniture :		
Pomme râpée	150 grammes	250 grammes

## PAIN AU LARD

*Programme : Normal*

Recette pour :	600 grammes	800/900 grammes
Farine complète	200 grammes	300 grammes
Farine ordinaire	150 grammes	200 grammes
Eau	210 ml	300 ml
Margarine	15 grammes	20 grammes
Sucre	5 grammes	10 grammes
Sel	5 grammes	10 grammes
Levure fraîche ou	10 grammes	15 grammes
levure déshydratée	4 grammes	6 grammes
Garniture :		
Lard cuit	75 grammes	100 grammes
Echalote	60 grammes	80 grammes

