



Representative in EU :
Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany

Panasonic Taiwan Co., Ltd.
<https://www.panasonic.com>
© Panasonic Taiwan Co., Ltd. 2021



DZ50B227
MX0321L0
Printed in China





Panasonic®

GEBRAUCHSANWEISUNG UND REZEPTE

Brotbackautomat (Hausgebrauch)

BEDIENINGSHANDLEIDING EN RECEPTEN

Automatische Broodbakoven (Voor huishoudelijk gebruik)

OPERATING INSTRUCTIONS AND RECIPES

Automatic Bread Maker (Household Use)

MODE D'EMPLOI ET RECETTES

Machine à pain automatique (Usage domestique)

Deutsch

Nederlands

English

Français

Modell Nr. / Modelnr. / Model No. / Modèle n°

SD-YR2540





Wir danken Ihnen für den Kauf des Panasonic - Produkts.

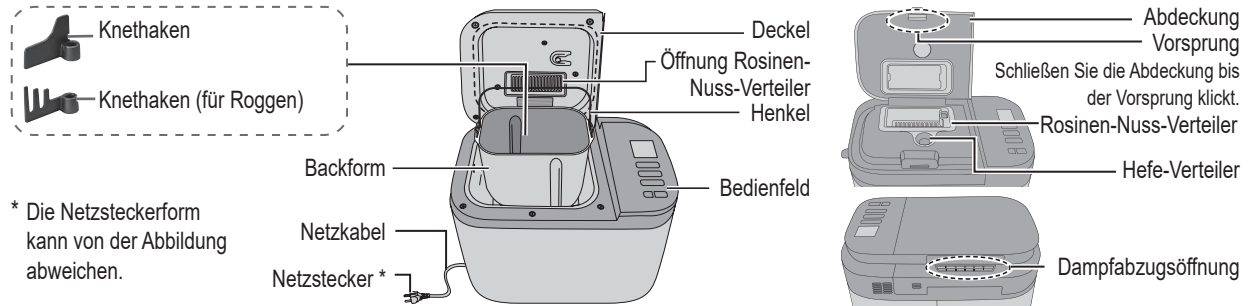
- Für dieses Produkt gibt es 2 Anleitungen. Dies ist die "GEBRAUCHSANWEISUNG UND REZEPTE", Darüber hinaus gibt es die "BEDIENUNGSANLEITUNG", wozu Sicherheitsvorkehrungen, Anweisungen zu Reinigung & Pflege usw. gehören. Bitte lesen Sie zur richtigen und sicheren Benutzung des Produktes aufmerksam beide Anleitungen.
- Beachten Sie vor Benutzung dieses Produktes **unbedingt die Abschnitte „Sicherheitsvorkehrungen“ und „Wichtige Informationen“ der „BEDIENUNGSANLEITUNG“**. (S. DE2 - DE5).
- Dieses Produkt ist nur für den Haushaltsgebrauch vorgesehen.
- Bitte bewahren Sie beide Anleitung zum künftigen Nachschlagen auf.
- Panasonic haftet nicht für unsachgemäßen Gebrauch des Geräts oder Missachtung der hier angeführten Anweisungen.

Inhalt

| | | | |
|---|-------------|--|-------------|
| Erklärung der Teile und Bedienfeld | DE2 | • Glutenfreies Brot backen | DE10 |
| • Hauptgerät..... | DE2 | • Glutenfreien Kuchen backen | DE10 |
| • Zubehör | DE2 | • Glutenfreien Pizza- / Nudelteig herstellen | DE11 |
| • Bedienfeld und Display | DE2 | • Kuchenteig backen | DE11 |
| Zutaten zur Brotherstellung | DE3 | • Nur Backen | DE12 |
| Tabelle mit Menüs und Backoptionen | DE4 | • Marmelade / Kompott kochen..... | DE12 |
| Gebrauchsanweisung | DE6 | • Kuchen kneten..... | DE13 |
| • Vor der Inbetriebnahme..... | DE6 | • Brotteig kneten | DE13 |
| • Vorbereitung | DE6 | • Gehen lassen | DE13 |
| • Brot backen | DE7 | Rezepte | DE14 |
| • Teig zubereiten | DE7 | • Brot-Rezepte | DE14 |
| • Zusätzliche Zutaten | DE8 | • Glutenfreie Rezepte..... | DE16 |
| • Brotmischung & Brotmischung Rosinen..... | DE8 | • Teig Rezepte..... | DE16 |
| • Brioche backen..... | DE9 | • Süße Rezepte..... | DE18 |
| • Sauerteigbrot & Sauerteigbrot Teig | DE9 | • Rezeptbeispiele für manuelle Programme | DE19 |
| • Informationen zur Glutenfreiheit..... | DE10 | Fehlerbehebung | DE20 |

Erklärung der Teile und Bedienfeld

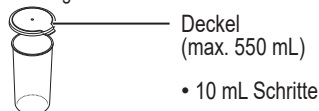
Hauptgerät



Zubehör

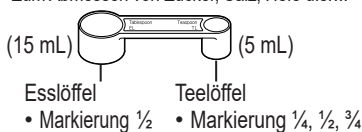
Sauerteig-Becher

Zum Abmessen von Flüssigkeiten / zum Ansetzen einer Sauerteig Starterkultur.



Messlöffel

Zum Abmessen von Zucker, Salz, Hefe u.s.w.



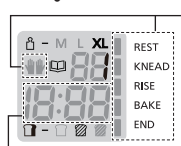
Sauerteig Starterkultur-Löffel

Um die Hefe der Sauerteig-Starterkultur zu dosieren.



Bedienfeld und Display

- Im Folgenden finden Sie eine Aufzählung aller möglichen Symbole und Wörter. Während des Betriebs werden nur die gerade relevanten angezeigt.



- **Betriebszustand** Wird für die aktuelle Programmphase angezeigt, mit Ausnahme von . Hinweis zur manuellen Bedienung. (Siehe S. DE4 - DE5 für die Menünummer.)
- **Zeitanzeige**
 - Verbleibende Zeit bis zur Fertigstellung.
 - Einige Menüs erfordern manuelle Schritte. Nachdem erneuten drücken, zeigt das Display die verbleibende Zeit bis zum Fortsetzen des Backvorgangs an.
- **Menü**
 - Drücken Sie oder einmal als Einstellungsmodus.
 - Drücken Sie oder erneut, um die Menünummer zu ändern. (Halten Sie das Symbol nach Schritt 1 für einen schnelleren Vorlauf gedrückt.) (Sie auf den Seiten DE4 - DE5.)
- **Brotgröße** Zur Auswahl der Größe.
- **Bräunung** Zur Auswahl der Bräunung.
- **Zeitvorwahl**
 - Stellen Sie die Zeitvorwahl ein (Zeit der Fertigstellung). Kann bei unterstützten Menüs auf bis zu 13 Stunden eingestellt werden (bei Menü 13 auf maximal 9 Stunden).
 - Zeit für süße Menüs einstellen. Um das Programm zu starten. Zum Abbrechen der Einstellung / zum Stoppen des Programmes. (Etwa 1 Sekunde gedrückt halten.)
- **Start**
- **Stop**

DE2



Zutaten zur Brotherstellung

Für optimale Ergebnisse ist es sehr wichtig, die richtige Menge an Zutaten zu verwenden.

Flüssige Zutaten

Den mitgelieferten Sauerteig-Becher oder Messlöffel benutzen. Falls die Rezepte eine Mischung angeben (die Flüssigkeit plus Ei), sollte sie auf einer Waage gewogen werden. Die Nutzung einer Digitalwaage wird empfohlen. .

Trockene Zutaten

Sollten mit Hilfe einer Küchenwaage abgewogen oder bei kleinen Mengen mit dem mitgelieferten Messlöffel abgemessen werden. Die Verwendung einer digitalen Waage wird empfohlen. .

Mehl

Hauptzutat von Brot. Das Protein im Mehl bildet beim Kneten Gluten. Gluten sorgt für Struktur und Textur und hilft dabei, dass das Brot aufgeht. Verwenden Sie Brotmehl mit hohem Proteingehalt. Starkbrotmehl wird aus Hartweizen gemahlen und besitzt einen hohen Gehalt an Protein, das für die Entwicklung von Gluten notwendig ist. Das während der Fermentierung erzeugte Kohlendioxid wird im elastischen Netzwerk von Gluten festgehalten und lässt den Teig aufgehen.

Helles Mehl

Wird durch Mahlen von Getreidekörnern ohne Kleie und Keim gewonnen. Die beste Mehllart zum Brotbacken ist die mit „zum Brotbacken“ gekennzeichnete. Verwenden Sie kein proteinarmes oder selbstgärendes Mehl zur Herstellung von Brot.

Vollwertmehl

Wird durch Mahlen von Getreidekörnern einschließlich Kleie und Keim gewonnen. Stellt ein sehr gesundes Brot her. Dieses Brot ist flacher und schwerer als mit hellem Mehl gebackenes Brot.

Roggenmehl

Enthält mehr Eisen, Magnesium und Kalium, die zu einer guten Gesundheit beitragen.

Brot aus Dinkelmehl hat eine flache / leicht eingesunkene Kruste.

Im Vergleich zu Brot mit weißem Dinkelmehl hat Brot aus Dinkelvollkorn eine geringe Höhe und Dichte.

Dinkelmehl

Gehört zur Weizenfamilie, ist jedoch genetisch eine andere Spezies.

Brot aus Dinkelmehl hat eine flache / leicht eingesunkene Kruste.

Im Vergleich zu Brot mit weißem Dinkelmehl hat Brot aus Dinkelvollkorn eine geringe Höhe und Dichte.

Es wird empfohlen, das mehr als die Hälfte der gesamten Mehlmenge weißes Dinkelmehl ist.

- Dinkel (*Triticum spelta*) ist zum Backen von Brot geeignet. Einkorn (*Triticum monococcum*) wird zwar ebenfalls als Dinkel verkauft, ist jedoch nicht zum Backen von Brot geeignet. Verwenden Sie bitte den echten Dinkel bei Menü „Dinkelbrot“.

Trockenhefe

Trockenhefe ist ein Trieb- und Teiglockerungsmittel und sorgt für einen luftig-lockeren Teig. Verwenden Sie keine Trockenhefe, welche eine Vorgärung erfordert. Verwenden Sie keine Frischhefe. Wenn Hefe aus Tüten verwendet wird, schließen Sie die Tüte sofort nach der Verwendung und bewahren Sie sie im Kühlschrank auf. Zur Lagerung befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers und entsorgen Sie sie nach 48 Stunden Öffnung. Es wird auf den meisten Hefepackungen empfohlen, sie an einem kühlen, trockenen Ort aufzubewahren.

Milchprodukte

Ergänzt Geschmack und Nährwert.

- Wenn Sie Milch anstatt Wasser verwenden, ist der Nährwert des Brotes höher. Es sollte jedoch nicht die Zeitvorwahl verwendet werden, weil die Milch über Nacht nicht frisch bleiben könnte.

→ Reduzieren Sie die Menge an Wasser proportional zur Menge an Milch.

Zucker (Raffinade Zucker, Brauner Zucker, Honig Sirup u.s.w.)

Nahrung für die Hefe, süßt und ergänzt den Geschmack des Brotes und ändert die Farbe der Kruste.

- Verwenden sie weniger Zucker wenn Sie Rosinen oder fruktosehaltige Früchte verwenden.

Wasser

Verwenden Sie normales Leitungswasser.

Wenn die Raumtemperatur niedrig ist, verwenden Sie lauwarmes Wasser für die Menüs 2, 5, 6, 8, 12, 15 oder 18.

Wenn die Raumtemperatur hoch ist, verwenden Sie gekühltes Wasser für das Menü 12, 11, 10 oder 14.

Messen Sie immer die Flüssigkeiten mit dem mitgelieferten Sauerteig-Becher.

Messen Sie immer die Flüssigkeiten mit dem mitgelieferten Sauerteig-Becher.

Salz

Verbessert das Mehl und verstärkt das Gluten um der Gärung zu helfen. Bei einer falschen Menge verliert das Brot Größe / Geschmack.

Fett

Ergänzt den Geschmack und das Brot wird weicher.

Verwenden Sie Butter (ungesalzen), Margarine oder Öl.

Sie können den Geschmack des Brotes durch andere Zutaten verbessern.

■ Eier

Erhöht den Nährwert des Brotes und verändert die Farbe. (Die Wassermenge muss proportional verringert werden.) Eier vor dem Hinzugeben schlagen. Verwenden Sie den Timer nicht bei Rezepten mit Eiern. (Eier sind bei hoher Zimmertemperatur schnell verderblich.)

■ Kleie

Erhöht den Ballaststoffgehalt des Brotes.

- Verwenden Sie max. 50 g (5 EL).

■ Keime

Gibt dem Brot ein nussiges Aroma.

- Verwenden Sie max. 50 g (4 EL).

■ Gewürze, Kräuter

Verbessert den Geschmack des Brotes.

- Verwenden sie nur eine kleine Menge (max. 1 EL).

Verwendung einer Brotbackmischung

■ Brotmischungen mit Hefe

① Geben Sie die Mischung in die Backform, fügen Sie dann Wasser hinzu.

(Verwenden Sie die auf der Packung angegebene Wassermenge)

② Wählen Sie Menü 5 oder 6.

- Bei einigen Mischungen ist nicht klar wie viel Hefe enthalten ist, weshalb einige Versuche nötig sein können, bis das Ergebnis optimal ist.

■ Brotmischung mit extra Hefebutel

① Füllen Sie zunächst die Brotmischung in die Backform und dann das Wasser. Füllen Sie dann die abgemessene Trockenhefe in den Hefe - Verteiler ein.

② Stellen Sie die Maschine entsprechend der Mehllart der Mischung ein und starten Sie den Backvorgang.

- Weißes Mehl, - empfohlen für Menü 5, 6.
- Braunes Mehl - Menü 1
- Vollwertmehl - Menü 7
- Roggenmehl - Menü 12

■ Brioches backen mit Backmischung

Wählen Sie Menü 10 oder 2 - Größe M, Bräunungsgrad 1 (hell)

Tipps: Das Ergebnis ist je nach Art der Mischung unterschiedlich.

Tabelle mit Menüs und Backoptionen

■ Verfügbarkeit der Funktion und erforderliche Zeit

● Die Maschine arbeitet oder pausiert auf Grundlage des Betriebsprogramms. ● Die erforderliche Zeit für jeden Prozess hängt von der Raumtemperatur ab.

| Menü- nummer | Menü | Optionen | | | Prozesse | | | | | Anmerkung | Verweis auf Seite | |
|-----------------|------|---------------------------|--------------|-----------------|----------------|----------------------------|-----------------|------------------------------------|----------------|------------------------------------|----------------------|--------------|
| | | Größe | Bräunung | Zeitvorwahl | Rest (Ruhe) | Knead (Kneten) | Rise (Gären) | Bake (Backen) | Gesamt | | | |
| Brot | 1 | Normal | ✓ | ✓ | ✓ | 30 – 60 min. | 20 – 30 min. *4 | 1 std. 50 min. – 2 std. 20 min. | 50 – 55 min. | 4 std. – 4 std. 5 min. | — | S. DE6 - DE7 |
| | 2 | Normal schnell | ✓ | ✓ | — | — | 15 – 20 min. | 1 std. 50 min. – 2 std. 20 min. | 35 – 40 min. | 1 std. 55 min. – 2 std. | — | S. DE6 - DE7 |
| | 3 | Normal Rosinen | ✓ | ✓*1 | ✓ | 30 – 60 min. | 15 – 30 min. *4 | 1 std. 50 min. – 2 std. 20 min. | 50 min. | 4 std. | — | S. DE6 - DE7 |
| | 4 | Normal Schlemmerbrot | ✓ | ✓ | ✓ | 30 – 60 min. | 25 – 30 min. *4 | 1 std. 45 min. – 2 std. 10 min. | 50 – 55 min. | 4 std. – 4 std. 5 min. | ✓ | S. DE6 - DE7 |
| | 5 | Brotmischung | — | ✓ | — | — | 30 min. *4 | 1 std. 15 min. | 45 min. | 2 std. 30 min. | — | S. DE6, DE8 |
| | 6 | Brotmischung Rosinen | — | ✓ | — | — | 30 min. *4 | 1 std. 15 min. | 45 min. | 2 std. 30 min. | — | S. DE6, DE8 |
| | 7 | Vollkorn | ✓ | — | ✓ | 1 std. – 1 std. 40 min. | 15 – 25 min. *4 | 2 std. 10 min. – 2 std. 50 min. | 50 min. | 5 std. | — | S. DE6 - DE7 |
| | 8 | Vollkorn schnell | ✓ | — | — | 15 – 25 min. | 15 – 25 min. *4 | 1 std. 30 min. – 1 std. 40 min. | 45 min. | 3 std. | — | S. DE6 - DE7 |
| | 9 | Vollkorn Rosinen | ✓ | — | ✓ | 1 std. – 1 std. 40 min. | 15 – 25 min. *4 | 2 std. 10 min. – 2 std. 50 min. | 50 min. | 5 std. | — | S. DE6 - DE7 |
| | 10 | Brioche | — | ✓*1 | — | 20 min. | 30 – 60 min. *4 | 1 std. 20 min. – 1 std. 30 min. | 45 min. | 3 std. 30 min. | ✓ | S. DE6, DE9 |
| | 11 | Französisch | — | — | ✓ | — | 20 min. | 4 std. 30 min. | 50 min. | 5 std. 40 min. | — | S. DE6 - DE7 |
| | 12 | Roggen | — | — | ✓ | 45 – 60 min. | ca. 10 min. | 1 std. 20 min. – 1 std. 35 min. | 1 std. | 3 std. 30 min. | — | S. DE6 - DE7 |
| | 13 | Sauerteigbrot | — | — | ✓*3 | 0 – 55 min. | 45 – 55 min. *5 | 2 std. 25 min. – 3 std. 10 min. | 55 min. | 5 std. | — | S. DE9 |
| | 14 | Dinkelbrot | ✓ | — | ✓ | 30 min – 1 std. 15 min | 25 – 30 min *4 | 1 std. 50 min – 2 std. 45 min | 55 min | 4 std. 30 min | — | S. DE6 - DE7 |
| Glutenfreie | 15 | Glutenfreies Brot | — | ✓*2 | — | — | 20 – 25 min. *7 | 35 – 40 min. | 50 – 55 min. | 1 std. 50 min. – 1 std. 55 min. | ✓ | S. DE6, DE10 |
| | 16 | Glutenfreier Kuchen | — | — | — | — | 20 min. *6 | — | 1 std. 30 min. | 1 std. 50 min. | ✓ | S. DE6, DE10 |
| | 17 | Glutenfreier Pizzateig | — | — | — | — | 20 – 25 min. *7 | 5 – 10 min. | — | 30 min. | ✓ | S. DE6, DE11 |
| | 18 | Glutenfreier Nudelteig | — | — | — | — | 15 min. *7 | — | — | 15 min. | ✓ | S. DE6, DE11 |

● In diesen Anweisungen verwendete Abkürzungen: min = Minute(n); std. = Stunde(n); ca. = circa.

● Anmerkung (👉): Über das Menü können manuelle Vorgänge wie das Hinzufügen von zusätzlichen Zutaten und das Abkratzen des Mehls von der Seitenwand der Backform ausgeführt werden, wenn der Piepton ertönt.



| Menü- nummer | Menü | Optionen | | | Prozesse | | | | | Anmerkung | Verweis auf Seite | |
|-----------------|------|----------------------------|----------|-------------|-----------------|-----------------------------|-------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|----------------------|--------------|
| | | Größe | Bräunung | Zeitvorwahl | Rest (Ruhen) | Knead (Kneten) | Rise (Gären) | Bake (Backen) | Gesamt | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| Teig | 19 | Normal | — | — | — | 30 – 50 min. | 15 – 30 min. *4 | 1 std. 10 min. – 1 std. 30 min. | — | 2 std. 20 min. | — | S. DE6 - DZ7 |
| | 20 | Normal Rosinen | — | — | — | 30 – 50 min. | 15 – 30 min. *4 | 1 std. 10 min. – 1 std. 30 min. | — | 2 std. 20 min. | — | S. DE6 - DZ7 |
| | 21 | Vollkorn | — | — | — | 55 min. – 1 std. 25 min. | 15 – 25 min. *4 | 1 std. 30 min. – 2 std. | — | 3 std. 15 min. | — | S. DE6 - DZ7 |
| | 22 | Vollkorn Rosinen | — | — | — | 55 min. – 1 std. 25 min. | 15 – 25 min. *4 | 1 std. 30 min. – 2 std. | — | 3 std. 15 min. | — | S. DE6 - DZ7 |
| | 23 | Sauerteigbrot | — | — | — | 0 – 40 min. | 45 – 55 min. *5 | 1 std. 5 min. – 1 std. 35 min. | — | 2 std. 30 min. | — | S. DE9 |
| | 24 | Sauerteig Starterkultur | — | — | — | — | — | 24 std. | — | 24 std. | — | S. DE9 |
| | 25 | Pizza | — | — | ✓ | (Kneten) 10 – 18 min. | (Gehen lassen) 7 – 15 min. | (Kneten) ca. 10 min. | (Gehen lassen) ca. 10 min. | 45 min. | — | S. DE6 - DE7 |
| Süßspeisen | 26 | Kuchen | — | — | — | — | 20 min. *6 | — | 1 std. 35 min. | 1 std. 55 min. | ✓ | S. DE6, DE11 |
| | 27 | Nur Backen | — | — | — | — | — | — | 30 min.– 1 std. 30 min. | 30 min.– 1 std. 30 min. | — | S. DE12 |
| | 28 | Marmelade | — | — | — | — | — | — | — | 1 std. 30 min.– 2 std. 30 min. | — | S. DE12 |
| | 29 | Kompott | — | — | — | — | — | — | — | 1 std. – 1 std. 40 min. | — | S. DE12 |
| Manuell | 30 | Kuchen kneten | — | — | — | — | 20 min. (Standard) | — | — | 1 – 20 min. | — | S. DE13 |
| | 31 | Brot kneten | — | — | — | — | 20 min. (Standard) | — | — | 1 – 20 min. | — | S. DE13 |
| | 32 | Gehen lassen | — | — | — | — | — | 30 min. (Standard) | — | 10 min. – 2 std. | — | S. DE13 |

Deutsch

- *1 Nur „Hell“ oder „Medium“ verfügbar.
- *2 Nur „Medium“ oder „Dunkel“ verfügbar.
- *3 Kann bis zu 9 Stunden eingerichtet werden.
- *4 Während der Knetzeit wird eine Zeit zum Aufgehen eingelegt.
- *5 Während der Knetzeit gibt es eine Ruhezeit.
- *6 Während der Knetdauer gibt es einen Zeitraum zum Teilen und Formen.
- *7 Es gibt eine Periode zum Mehl abschaben.

Gebrauchsanweisung

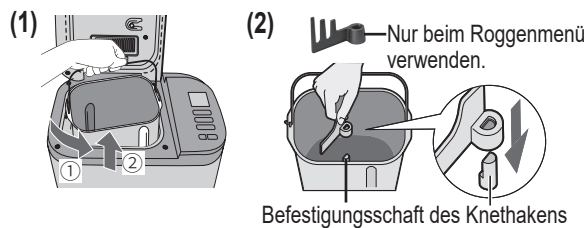
Vor der Inbetriebnahme

- Vor der ersten Nutzung entfernen Sie das Verpackungsmaterial und reinigen Sie die Maschine. (Siehe S. DE8 der „BEDIENUNGSANLEITUNG“)
- Reinigen Sie das Gerät, wenn Sie es längere Zeit nicht benutzt haben. (Siehe S. DE8 der „BEDIENUNGSANLEITUNG“)

Vorbereitung

1 Öffnen Sie den Deckel, entnehmen Sie die Backform (1) und setzen Sie den Knethaken in den dafür vorgesehenen Befestigungsschaft des Knethakens ein. (2)

- Überprüfen Sie den Befestigungsschaft des Knethakens und den Knethaken und stellen Sie sicher, dass sie sauber sind. (Siehe S. DE8 der „BEDIENUNGSANLEITUNG“)



2 Bereiten Sie die Zutaten mit **genauen Abmessungen** entsprechend des Rezeptes vor.

3 1 Geben Sie die abgemessenen Zutaten in der in den Rezepten angegebenen Reihenfolge in die Backform.

- Gießen Sie Flüssigkeit an den Innenrand der Backform, um Spritzer zu vermeiden. (3)

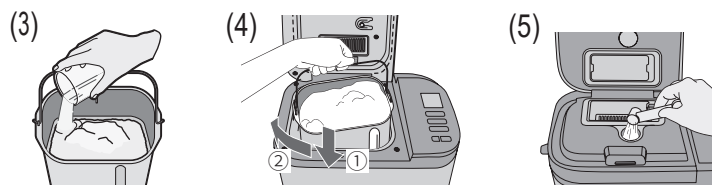
2 Wischen Sie Feuchtigkeit und Mehl von der Backform ab und setzen Sie sie in die Haupteinheit zurück. (4) **Schließen Sie den Deckel.**

- **Füllen Sie die Trockenhefe in den Hefespender für verfügbare Menüs. (5)**

Wenn der Hefe - Verteiler feucht ist, nehmen Sie die Feuchtigkeit mit einem Tuch auf. (Reiben Sie nicht im Hefe - Verteiler, da sonst die Hefe aufgrund der statischen Aufladung nicht in die Backform fällt.)

- **Für verfügbare Menüs zusätzliche Zutaten in den Rosinen-Nuss-Spender geben. (Siehe S. DE8)**

- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, öffnen Sie den Deckel nur, wenn das Menü dies erfordert, da dies die Brotqualität beeinträchtigt.



4 Stecken Sie den Stecker der Maschine in eine 230 V Steckdose.

Stellen Sie sicher, dass die Vorbereitungsschritte abgeschlossen sind, bevor Sie das Menü einstellen.



Brot backen



5 Drücken Sie die Taste \wedge oder \vee in der Menüleiste (), um ein Brotmenü auszuwählen.

- Wählen Sie die Optionen für das ausgewählte Menü. (Siehe S. DE4 - DE5)

 Brotgröße

 Bräunung

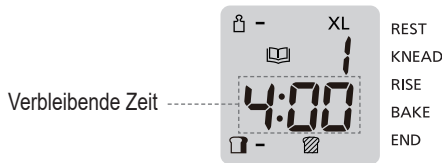
 Zeitvorwahl

6 Drücken Sie die Start-Taste () zum Starten des Geräts.


(Die Abbildung unten zeigt ausgewähltes Menü "1")


- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Abschluss des gewählten Programms an.

* Die Restzeit ändert sich je nach Raumtemperatur.




- Bei bestimmten Menüs führen Sie manuelle Schritte durch, sobald der Piepton ertönt.



(Siehe S. DE4 - DE5, Menüs mit dem Symbol  .)

Drücken Sie danach erneut die Taste  .

* Schließen Sie die Arbeiten ab, während  auf dem Display blinkt. Wenn  aufhört zu blinken, wird auf der Anzeige die verbleibende Zeit angezeigt.

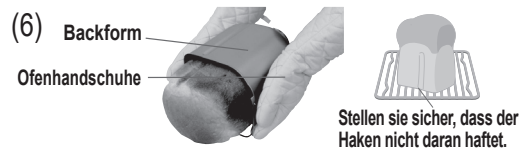
* Fügen Sie keine Zutaten hinzu, nachdem das Display die verbleibende Zeit angezeigt hat.

* Das Kneten wird nach einer bestimmten Zeit ohne Drücken der Taste  fortgesetzt.

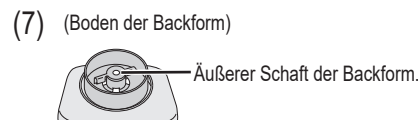
7 Wenn das Brot fertig ist (das Gerät piept 8 Mal und das Feld () neben END (Ende) leuchtet), drücken Sie die Stop-Taste () und ziehen Sie den Stecker.

8 Entnehmen Sie das Brot sofort mit trockenen Ofenhandschuhen und setzen Sie es auf einen Rost. (6)

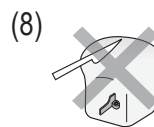
- Henkel mit Ofenhandschuhen halten und das Brot herausschütteln.



- Das Bewegen des äußeren Schaftes kann die Backform beschädigen. (7)



- Entnehmen Sie immer den Knethaken, bevor Sie Brot schneiden. (8)





Teig zubereiten

1 - 4 Siehe S. DE6 der Vorbereitungen

5 Drücken Sie die Taste \wedge oder \vee in der Menüleiste (), um ein Brotmenü auszuwählen.

6 Drücken Sie die Taste  zum Starten.
• Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Abschluss des Programms an.

7 Wenn der Teig fertig ist (die Maschine piept 8 Mal und das Feld () neben END (Ende) leuchtet), drücken Sie die Taste  und ziehen Sie den Stecker.

Tipps: Die Zeitschaltuhr ist auf Teigmenüs außer Pizza nicht verfügbar.

Brotteig

8 Formen Sie den fertigen Teig und lassen Sie ihn bis zur doppelten Größe aufgehen, Backen Sie ihn dann im Ofen.

Pizzateig

8 Teilen Sie den Teig mit einem Spatel und formen Sie die Portionen zu Bällen.

9 Bedecken Sie ihn mit einem feuchten Küchentuch und lassen Sie ihn für 10 Minuten stehen.

10 Teig flach rollen und Löcher mit einer Gabel einstechen.

11 Verstreichen Sie Ihre Lieblingssoße und den gewünschten Belag und backen Sie Ihre Pizza anschließend im Ofen.

DE7

Gebrauchsanweisung

Zusätzliche Zutaten (Trockenfrüchte, Nüsse, Speck, Käse usw.)

Verfügbare Menüs

| Brot | | | | Teig | |
|----------------|----------------------|----------------------|------------------|----------------|------------------|
| Normal Rosinen | Normal Schlemmerbrot | Brotmischung Rosinen | Vollkorn Rosinen | Normal Rosinen | Vollkorn Rosinen |
| Menü 3 | Menü 4 | Menü 6 | Menü 9 | Menü 20 | Menü 22 |

Um Ihr aromatisiertes Brot herzustellen, geben Sie einfach zusätzliche Zutaten in den Rosinen-Nuss-Spender oder die Backform.

Sorgfalt bei Zutaten

Befolgen Sie die Rezept- / Menüanweisungen bezüglich der Menge je Zutat.

Andernfalls, • Könnten die Zutaten aus der Backform spritzen und unangenehme Gerüche und Rauch verursachen.

- Geht das Brot eventuell nicht gut auf.

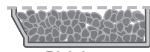
Trockene / nicht lösliche Zutaten (Rosinen-/ Nussverteiler verwenden - automatische Zugabe)

→ Füllen Sie die zusätzlichen Zutaten in den Rosinen - Nuss - Verteiler, und stellen Sie das Gerät ein.

→ Füllen Sie den Rosinen - Nuss - Verteiler nicht zu voll.

■ Trockenfrüchte

- Grob in ca. 5 mm Würfel schneiden.
- Kandierte Zutaten können am Verteiler hängen bleiben und nicht in die Backform fallen.



Richtig



Falsch

■ Nüsse, Kerne

- Fein hacken.
- Nüsse verringern den Effekt von Gluten, verwenden Sie nicht zu viel.
- Große harte Kerne könnten die Beschichtung des Verteilers und der Backform beschädigen.

■ Kräuter

- Verwenden Sie bis zu 1 – 2 El. getrocknete Kräuter. Bei frischen Kräutern, folgen Sie den Anweisungen des Rezeptes.

■ Speck, Salami, Oliven, getrocknete Tomate

- Ölige Zutaten können am Verteiler hängen bleiben und nicht in die Backform fallen.
- Schneiden Sie den Speck und die Salami in 1 cm große Würfel.
- Schneiden Sie die Oliven in Viertel.

Feuchte / dickflüssige / lösliche Zutaten* (von Hand in die Backform geben – können nicht in den Rosinen-/Nussverteiler gegeben werden)

→ Geben Sie diese Zutaten zusammen mit den anderen in die Backform.

■ Frische Früchte, in Alkohol eingelegte Früchte, Gemüse

- Verwenden Sie nur die im Rezept angegebenen Mengen, da der Wassergehalt der Zutaten das Brot beeinflusst.

■ Käse, Schokolade

- Schneiden Sie den Käse in 1 cm Würfel.
- Hacken Sie die Schokolade fein.

* Diese Zutaten können nicht in den Rosinen - Nuss - Verteiler gegeben werden, weil sie den Verteiler verstopfen und nicht in die Backform fallen.

Brotmischung & Brotmischung Rosinen



Rezepte finden Sie auf S. DE14.

1 – 4 Siehe S. DE6 der Vorbereitungen

5 Wählen Sie das Menü.

| Brotmischung | Brotmischung Rosinen |
|--------------|----------------------|
| Menü 5 | Menü 6 |

6 Drücken Sie die Taste zum Starten.

- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Abschluss des Programms an.

7 Drücken Sie die Taste und entnehmen Sie das Brot, wenn das Gerät 8 Signaltöne ausgibt und das Feld () neben **END** (Ende) leuchtet.

Tipps: Das Endergebnis kann je nach der tatsächlich verwendeten Brotmischung unterschiedlich ausfallen. (Bei weizenfreien Brotmischungen kann es größere Unterschiede geben.)



Brioche backen



- 1 – 4** Siehe S. DE6 der Vorbereitungen
- 5** Wählen Sie Menü 10, Bräunung wählen
- 6** Drücken Sie die Taste zum Starten.
 - Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Signalton an.
- 7** Nach ca. 55 Minuten bis 1 Stunde 5 Minuten: **Öffnen Sie den Deckel**, wenn Sie das Piepen hören. **Fügen Sie die zusätzliche Butter hinzu, während " " blinkt. Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.**
 - Das Kneten wird ohne Drücken des - Symbols nach 5 Minuten fortgesetzt.

- 8** Drücken Sie die Taste und entnehmen Sie das Brot, wenn das Gerät 8 Signaltöne ausgibt und das Feld () neben **END** (Ende) leuchtet.

- Tips:**
- Bei diesen Menüs ist die Zeitvorwahl nicht verfügbar.
 - Geben Sie nach Anzeige der Restzeit weder Butter noch zusätzliche Zutaten hinzu.
 - Ergänzen Sie zusätzliche Zutaten, wie Rosinen, gemeinsam mit der Butter in Schritt 7. (Max. 150 g für Zutaten verwenden)

Brioche einfach backen.

- Schneiden Sie die Butter in 1 bis 2 cm große Würfel und bewahren Sie sie im Kühlschrank auf.
- Ergänzen Sie die Butter durch weitere Zutaten und befolgen Sie Schritt 5.
- Überspringen Sie Schritt 7 bei dieser Variante. Diese Brioche unterscheidet sich etwas von der anderen.

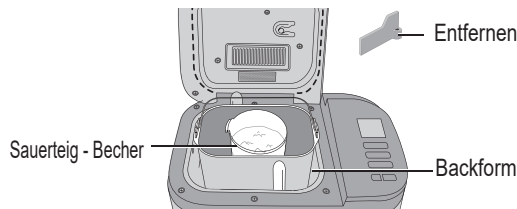


Sauerteigbrot & Sauerteigbrot Teig

STUFE 1 Sauerteig Starterkultur zubereiten

Vorbereitung:

- ① Mischen Sie alle Zutaten gut im Sauerteig Becher. (Entfernen Sie den Knethaken)
- ② Befestigen Sie den Deckel auf dem Sauerteig Becher.
- ③ Stellen Sie den Sauerteig Becher in die Backform.
- ④ Stellen Sie die Backform in das Gerät und stecken Sie den Netzstecker ein.



- 1** Wählen Sie Menü 24
- 2** Drücken Sie die Taste zum Starten.
 - Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Abschluss des Programms an.
- 3** Drücken Sie die Taste und entfernen Sie sofort den Sauerteig Becher sobald die Maschine 8 Signaltöne ausgibt und das Feld () neben **END** (Ende) leuchtet.



- Wenn Sie die Starterkultur nicht sofort verwenden, **bewahren Sie sie im Kühlschrank auf, aber verwenden Sie sie innerhalb 1 Woche.**

STUFE 2 Sauerteigbrot backen / zubereiten

Vorbereitung:

- ① Bringen Sie den Knethaken in der Backform an.
- ② Geben Sie einen Becher Sauerteig Starterkultur in die Backform.
- ③ Füllen Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Backform: Mehl → Salz → Trockenhefe (von Salz fern halten) → Wasser (von der Trockenhefe fern halten, gießen Sie Wasser um das Mehl herum).
- ④ Stellen Sie die Backform in das Gerät und stecken Sie den Netzstecker ein.

1 Wählen Sie das Menü

| Sauerteigbrot | Sauerteigbrot Teig |
|---------------|--------------------|
| Menü 13 | Menü 23 |

- 2** Drücken Sie die Taste zum Starten.
 - Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Abschluss des Programms an.
- 3** Drücken Sie die Taste und entnehmen Sie das Brot / Teig, wenn das Gerät 8 Signaltöne ausgibt und das Feld () neben **END** (Ende) leuchtet.

- Tips:**
- **Timer ist beim Backen von Sauerteigbrot verfügbar. (bis zu 9 Stunden).**
 - Formen Sie den fertigen Teig und lassen Sie ihn bis zur doppelten Größe aufgehen. Backen Sie ihn dann im Ofen. (Menü: Sauerteigbrot Teig)

Einen Sauerteig Starterkultur fehlerfrei zubereiten oder aufbewahren.

- Achten Sie darauf, das richtige Menü zu wählen.
- Nehmen Sie den Sauerteig Becher solange nicht heraus, bis das Programm abgeschlossen ist.
- Kombinieren Sie den neuen Sauerteig Starterkultur nicht mit einem alten.
- Gute Sauerteig Starterkultur riecht säuerlich und wie Alkohol.
- Wenn die Raumtemperatur mehr als 30 °C beträgt, wird der Sauerteig Starterkultur schlecht und es entsteht kein gutes Brot.

Gebrauchsanweisung

Informationen zur Glutenfreiheit

Die Herstellung von glutenfreiem Brot unterscheidet sich stark von der normalen Brotherstellung.

Es ist sehr wichtig, daß Sie sich, wenn Sie glutenfreies Brot aus gesundheitlichen Gründen backen wollen, von Ihrem Arzt beraten lassen und die folgenden Richtlinien beachten.

- Dieses Programm wurde speziell für bestimmte glutenfreie Brotmischungen entwickelt; bei Verwendung eigener Rezepturen kann es vorkommen, daß Sie keine guten Ergebnisse erzielen.
- Glutenfreies Brot kann nicht so stark aufgehen wie ein traditionelles Brot. Es wird von dichterem Konsistenz und hellerer Farbe sein als normales Brot.
- Wenn „glutenfrei“ gewählt ist, müssen die unten stehenden Angaben für jedes Rezept genau befolgt werden. (Andernfalls kann es sein, daß das Brot nicht gut wird.) Es gibt zwei Typen glutenfreier Backmischungen; Backmischungen auf Weizenmehl basierend mit niedrigem Glutengehalt und Backmischungen, die glutenfrei sind und nicht aus Weizenmehl bestehen. Falls Sie eine Spezialdiät einhalten müssen und dieses Backprogramm aus Gesundheitsgründen verwenden möchten, sprechen Sie bitte zuvor mit Ihrem Arzt.
- Die Backergebnisse und das Aussehen des Brotlaibes kann sich je nach Backgemisch verändern. Gelegentlich kann auf der Oberfläche eines Laibs etwas Mehl anhaften.
- Warten Sie, bis sich das Brot abgekühlt hat, bevor Sie es schneiden. So geht es besser.
- Das Brot sollte an einem trockenen kühlen Ort gelagert und innerhalb von 2 Tagen verzehrt werden. Wenn Sie den gesamten Laib nicht innerhalb dieser Zeit verzehren können, kann er in einen Tiefkühlbeutel gelegt, in praktische Teile geschnitten und eingefroren werden.

Warnung für Personen welche dieses Programm aus gesundheitlichen Gründen verwenden:

Bei der Verwendung von glutenfreien Programmen, sollten Sie sicherstellen, zuvor Ihren Arzt oder z.B. die lokale Zöliakie Gesellschaft zu konsultieren. Verwenden Sie nur die Zutaten, die für Ihren gesundheitlichen Zustand geeignet sind. Für jegliche Konsequenzen, die sich aus der Nutzung von Zutaten ohne einer vorherigen professionellen Beratung ergeben, ist Panasonic nicht verantwortlich.

Es ist sehr wichtig, Mischungen mit glutenhaltigen Mehlen zu vermeiden, wenn das Brot aus gesundheitsbedingten Gründen verwendet wird. Besondere Aufmerksamkeit muß der Reinigung der Backform und des Knethakens ebenso wie aller anderen verwendeten Utensilien gewidmet werden. Sie müssen auch sicherstellen, dass die verwendete Hefe kein Gluten enthält.

Glutenfreies Brot backen




Rezepte finden Sie auf S. DE16.

1 – 4 Siehe S. DE6 der Vorbereitungen

5 Wählen Sie Menü 15

6 Drücken Sie die Taste  zum Starten.

- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Signalton an.

7 Nach ca. 6 Minuten: **Öffnen Sie den Deckel**, wenn Sie das Piepen hören. **Kratzen Sie den Teig von den Backformrändern innerhalb von 3 Minuten während  aufleuchtet. Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.**

- Das Kneten wird nach 3 Minuten ohne Drücken der Taste  fortgesetzt.

8 Drücken Sie die Taste  und entnehmen Sie das Brot, wenn das Gerät 8 Signaltöne ausgibt und das Feld () neben **END** (Ende) leuchtet.

Tipps: Verwenden Sie einen Teigschaber aus Gummi, damit die Backform nicht beschädigt wird. Verwenden Sie keinen Metallspatel.

Glutenfreien Kuchen backen




Rezepte finden Sie auf S. DE16.

1 – 4 Siehe S. DE6 der Vorbereitungen


5 Wählen Sie Menü 16


6 Drücken Sie die Taste  zum Starten.

- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Signalton an.

7 Nach ca. 2 Minuten: **Öffnen Sie den Deckel**, wenn Sie das Piepen hören. **Kratzen Sie den Teig von den Backformrändern innerhalb von 3 Minuten während  aufleuchtet. Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.**

- Das Kneten wird nach 3 Minuten ohne Drücken der Taste  fortgesetzt.

8 Nach ca. 12 Minuten: **Öffnen Sie den Deckel**, wenn Sie das Piepen hören. **Kratzen Sie das Mehl innerhalb von 3 Minuten ab, während  blinkt. Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.**

- Das Backen beginnt nach 3 Minuten ohne Drücken der Taste  fortgesetzt.

9 Drücken Sie die Taste  und entnehmen Sie den Kuchen, wenn das Gerät 8 Signaltöne ausgibt und das Feld () neben **END** (Ende) leuchtet.

Tipps

- Verwenden Sie einen Teigschaber aus Gummi, damit die Backform nicht beschädigt wird. Verwenden Sie keinen Metallspatel.
- Wenn Sie versuchen, den Kuchen kraftvoll aus der Backform zu schütteln, verliert er die Form.

DE10



Glutenfreien Pizza- / Nudelteig herstellen



Rezepte finden Sie auf S. DE16.

1 – 4 Siehe S. DE6 der Vorbereitungen

5 Wählen Sie das Menü

| | |
|------------------------|------------------------|
| Glutenfreier Pizzateig | Glutenfreier Nudelteig |
| Menü 17 | Menü 18 |

6 Drücken Sie die Taste zum Starten.

- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Signalton an.

7 Bei glutenfreiem Pizzateig nach 5 Minuten und bei glutenfreiem Nudelteig nach 2 Minuten: **öffnen Sie den Deckel**, wenn Sie das Piepen hören. **Kratzen Sie das Mehl innerhalb von 3 Minuten ab, während blinkt. Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.**

- Das Kneten wird nach 3 Minuten ohne Drücken der Taste fortgesetzt.

8 Drücken Sie die Taste und entnehmen Sie den Teig, wenn das Gerät 8 Signaltöne ausgibt und das Feld () neben **END** (Ende) leuchtet.

Glutenfreier Pizzateig

9 Teilen Sie den Teig in 2 Teile und rollen Sie ihn zu runden Flächen von etwa 20 cm Durchmesser aus.

10 Verstreichen Sie Ihre Lieblingssoße und den gewünschten Belag und backen Sie Ihre Pizza anschließend im Ofen.

Glutenfreier Nudelteig

9 Wickeln Sie den Teig in Frischhaltefolie und lassen Sie ihn 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.

10 Bestreuen Sie die Oberseite des Teigs mit etwas Mehl, bringen Sie ihn dann in die gewünschte Form.

11 Kochen Sie den Teig und genießen Sie das Gericht mit Ihrer bevorzugten Soße.

Tipps: Verwenden Sie einen Teigschaber aus Gummi, damit die Backform nicht beschädigt wird. Verwenden Sie keinen Metallspatel

Kuchenteig backen



Rezepte finden Sie auf S. DE18.

1 – 4 Siehe S. DE6 der Vorbereitungen

5 Wählen Sie Menü 26

6 Drücken Sie die Taste zum Starten.

- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Signalton an.

7 Nach ca. 12 Minuten: **Öffnen Sie den Deckel**, wenn Sie das Piepen hören. **Kratzen Sie das Mehl innerhalb von 3 Minuten ab, während blinkt. Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.**

- Das Kneten wird nach 3 Minuten ohne Drücken der Taste fortgesetzt.

8 Drücken Sie die Taste und entnehmen Sie den Kuchen, wenn das Gerät 8 Signaltöne ausgibt und das Feld () neben **END** (Ende) leuchtet.

Zusätzliches Backen

- Wenn der Kuchen noch nicht ausreichend gebacken wurde, unternehmen Sie folgende Schritte. (Die zusätzliche Backzeit kann bis zu zweimal innerhalb von 20 Minuten eingestellt werden, während das Gerät immer noch heiß ist.)

- ① Wählen Sie das Menü (Überspringen Sie es, wenn Sie in Schritt 8 nicht die Taste gedrückt haben).
- ② Stellen Sie die Backzeit ein.
 - Sie kann auf 1 - 20 Minuten eingestellt werden.
- ③ Drücken Sie die Taste , zum Starten.
 - Um das Backen zu beenden, halten Sie die Taste gedrückt.

Tipps:

- Bei diesem Menü ist die Zeitvorwahl nicht verfügbar. Es wird nur die Dauer der Backzeit eingestellt.
- Verwenden Sie einen Teigschaber aus Gummi, damit die Backform nicht beschädigt wird. Verwenden Sie keinen Metallspatel.
- Wenn Sie versuchen, den Kuchen kraftvoll aus der Backform zu schütteln, verliert er die Form.

Gebrauchsanweisung

Nur Backen



Rezepte finden Sie auf S. DE18.

Vorbereitung:

- ① Vermischen Sie die Zutaten in einer Schüssel; halten Sie sich dabei an das Rezept.
- ② Nehmen Sie den Knethaken heraus und kleiden Sie die Backform mit Backpapier aus. Geben Sie dann die vermengten Zutaten in die Backform.
- ③ Stellen Sie die Backform in das Gerät und stecken Sie den Netzstecker ein.

1 Wählen Sie Menü 27


2 Stellen Sie die Backzeit ein.

3 Drücken Sie die Taste zum Starten.

- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Abschluss des Programms an.

4 Drücken Sie die Taste und entnehmen Sie den Kuchen, wenn das Gerät 8 Signaltöne ausgibt und das Feld () neben **END** (Ende) leuchtet.

Zusätzliches Backen

- Wenn noch nicht ausreichend gebacken wurde, wiederholen Sie Schritte 1 bis 4. (Die zusätzliche Backzeit kann bis zu zweimal innerhalb von 50 Minuten eingestellt werden, während das Gerät immer noch heiß ist. Der Timer startet erneut bei 1 Minute, indem Sie wie gewünscht die  Taste drücken.)

Tipps: Bei diesem Menü ist die Zeitvorwahl nicht verfügbar. Es wird nur die Dauer der Backzeit eingestellt.

Marmelade / Kompott kochen



Rezepte finden Sie auf S. DE18.


Zubereitung von Marmelade - Vorbereitung

- ① Bereiten Sie die Zutaten entsprechend des Rezeptes vor.
- ② Bringen Sie den Knethaken in der Backform an.
- ③ Füllen Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Backform: Hälfte der Früchte → Hälfte des Zuckers → verbleibende Früchte → verbleibender Zucker.
- ④ Stellen Sie die Backform in das Gerät und stecken Sie den Netzstecker ein.

Zubereitung von Kompott - Vorbereitung

- ① Bereiten Sie die Zutaten entsprechend des Rezeptes vor. (Entnehmen Sie den Knethaken.)
- ② Geben Sie die Zutaten entsprechend der Reihenfolge des Rezepts in die Backform. Gießen Sie Wasser über die Zutaten.
- ③ Stellen Sie die Backform in das Gerät und stecken Sie den Netzstecker ein.

Zusätzliches Kochen

- Wenn noch nicht ausreichend gekocht wurde → Wiederholen Sie Schritte 1 bis 3. (Kochzeit kann innerhalb 10 bis 40 Minuten bis zur Verdopplung verlängert werden, solange das Gerät noch heiß ist. Der Timer beginnt wieder bei 1 Minute, indem Sie wie gewünscht die  Taste drücken.)

Tipps:

- Bei diesen Menüs ist die Zeitvorwahl nicht verfügbar. Es wird nur die Dauer der des Kochens eingestellt.
- Halten Sie sich bei der Menge der einzelnen Zutaten eng an das Rezept. Andernfalls besteht die Gefahr, dass die Marmelade nicht fest wird, überkocht oder verbrennt. Dies gilt auch für Kompott.

Tipps zur Zubereitung von Marmelade

- Für eine gute, ausreichend gelierte Marmelade ist eine ausreichende Menge von Zucker, Säure und Pektin erforderlich.
- Früchte mit einem hohen Pektinanteil gelieren leicht. Früchte mit weniger Pektin gelieren nicht so leicht.
- Verwenden Sie frische, reife Früchte. Überreife oder unreife Früchte gelieren nicht so gut.
- Die Rezepte in dieser Anleitung ergeben weiche Marmelade, da weniger Zucker verwendet wird.
- Bei zu kurzer Kochzeit können Fruchtstücke verbleiben und die Marmelade wässrig werden.
- Die Marmelade geliert beim Abkühlen weiter. Achten Sie darauf, diese nicht zu lange zu kochen.
- Füllen Sie die fertige Marmelade so schnell wie möglich in die Behälter. Achten Sie beim Herausholen der Marmelade darauf, sich nicht zu verbrennen.
- Marmelade kann anbrennen, falls sie in der Backform verbleibt.
- Bewahren Sie die Marmelade kühl und dunkel auf. Aufgrund des geringeren Zuckergehalts ist die Marmelade nicht so lange haltbar wie gekaufte Marmelade. Bewahren Sie die Marmelade nach dem Öffnen gekühlt auf und verbrauchen Sie sie so schnell wie möglich.

1 Wählen Sie das Menü

| Marmelade | Kompott |
|-----------|---------|
| Menü 28 | Menü 29 |

2 Stellen Sie die Kochzeit ein und starten Sie das Gerät.

3 Drücken Sie die Taste und entnehmen Sie die Marmelade / Kompott, wenn das Gerät 8 Signaltöne ausgibt und das Feld () neben **END** (Ende) leuchtet.



Kuchen kneten



Rezepte finden Sie auf S. DE19.

Vorbereitung:

- ① Entfernen Sie die Backform und bringen Sie den Knethaken an.
- ② Geben Sie die abgemessenen Zutaten in die Backform hinein.
- ③ Setzen Sie die Backform wieder ein. Deckel schließen und einstecken.

1 Wählen Sie Menü 30

2 Einstellen der Knetzeit

3 Drücken Sie die Taste  zum Starten.

- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Abschluss des Programms an.

4 Drücken Sie die Taste  und entnehmen Sie den Teig, wenn das Gerät 8 Signaltöne ausgibt und das Feld () neben **END** (Ende) leuchtet.

5 In eine Kuchenform geben und dann im vorgeheizten Ofen backen.

Tipps: Verwenden Sie einen Teigschaber aus Gummi, damit die Backform nicht beschädigt wird. Verwenden Sie keinen Metallspatel.

Deutsch

Brotteig kneten



Rezepte finden Sie auf S. DE19.

Vorbereitung:

- ① Entfernen Sie die Backform und bringen Sie den Knethaken an.
- ② Geben Sie die abgemessenen Zutaten in die Backform hinein.
- ③ Setzen Sie die Backform wieder ein. Deckel schließen und einstecken.

1 Wählen Sie Menü 31

2 Einstellen der Knetzeit

- Bitte stellen Sie die Zeit entsprechend bis zur ersten Gärung des Brotteiges ein.

3 Drücken Sie die Taste  zum Starten.

- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Abschluss des Programms an.

4 Drücken Sie die Taste  und entnehmen Sie den Teig, wenn das Gerät 8 Signaltöne ausgibt und das Feld () neben **END** (Ende) leuchtet.

Tipps

- Über 20 Minuten ruhen lassen, bevor das nächste Kneten beginnt.
- Im Falle von hartem Teig oder einer großen Menge Teig kann „U50“ auf dem Display erscheinen. Lassen Sie ein wenig Zeit, um das nächste Kneten erneut zu starten.

Gehen lassen



Rezepte finden Sie auf S. DE19.

Vorbereitung:

- ① Nehmen Sie den Knethaken heraus und legen Sie den Teig in die Backform.
- ② Setzen Sie die Backform wieder ein. Deckel schließen und einstecken.

1 Wählen Sie Menü 32

2 Stellen Sie die Zeit ein (Stellen Sie hier die Zeit für die erste Gärung, entsprechend Ihres Rezeptes, ein.)

3 Drücken Sie die Taste  zum Starten.

- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Abschluss des Programms an.

4 Drücken Sie die Taste  und entnehmen Sie den Teig, wenn das Gerät 8 Signaltöne ausgibt und das Feld () neben **END** (Ende) leuchtet.

5 Den fertigen Teig formen und zu Ende aufgehen lassen, dann backen.

Rezepte

Beispiel

Name des Rezeptes

Menü Nr. + Gesamtverarbeitungszeit + Optionssymbol

| | M | L | XL |
|----------------------|-------|-------|-------|
| ★ Trockenhefe | 2 TL | 2 TL | 2½ TL |
| ☉ Weizenmehl Typ 550 | 400 g | 500 g | 600 g |
| ☉ Ei (L), geschlagen | 1 | 1 | 2 |
| ☉ Sonnenblumenkerne | 50 g | 65 g | 75 g |
| ☉ Käse | 50 g | 65 g | 75 g |

Abkürzung:

TL = Teelöffel; EL = Esslöffel

Ei (L) = Ei in Großformat; Ei (M) = Ei in mittlerer Größe

Die Optionen jeder Rezeptur und jedes erforderlichen Vorgangs werden durch die folgenden Symbole angezeigt.

Optionssymbol

☐ Leichte Kruste ☒ Mittlere Kruste ☓ Dunkle Kruste ⌚ Verzögerungs-Timer

Symbol für erforderliche Operation

★ Abgemessene Trockenhefe in den Hefespender geben.

☉ Geben Sie die abgemessenen Zutaten in der in den Rezepten angegebenen Reihenfolge in die Backform.

☉ Zusätzliche Zutaten in den Rosinen-Nuss-Spender geben.

☐ Führen Sie die manuelle Bedienung durch (z. B. Hinzufügen zusätzlicher Zutaten, Abkratzen des Mehls von der Seitenwand der Backform), wenn der Piepton ertönt.

Brot-Rezepte

Gebrauchsanweisungen finden Sie auf den Seiten DE6 bis DE9.

Normal

Weißbrot

Menü 1 (4 std. – 4 std. 5 min.) ☐ ☒ ☓ ⌚

| | M | L | XL |
|----------------------|--------|--------|--------|
| ★ Trockenhefe | 1 TL | 1 TL | 1½ TL |
| ☉ Weizenmehl Typ 550 | 400 g | 500 g | 600 g |
| ☉ Butter | 20 g | 30 g | 40 g |
| ☉ Zucker | 1 EL | 1½ EL | 2 EL |
| ☉ Salz | 1½ TL | 1½ TL | 2 TL |
| ☉ Wasser | 280 mL | 340 mL | 400 mL |

Milchbrot

Menü 1 (4 std. – 4 std. 5 min.) ☐ ☒ ☓ ⌚

| | M | L | XL |
|----------------------|--------|--------|--------|
| ★ Trockenhefe | 1 TL | 1 TL | 1½ TL |
| ☉ Weizenmehl Typ 550 | 400 g | 500 g | 600 g |
| ☉ Butter | 20 g | 30 g | 40 g |
| ☉ Zucker | 1 EL | 1½ EL | 2 EL |
| ☉ Salz | 1½ TL | 1½ TL | 2 TL |
| ☉ Milch | 290 mL | 360 mL | 430 mL |

Normal schnell

Schnelles Weißbrot

Menü 2 (1 std. 55 min.) ☐ ☒ ☓ ⌚

| | M | L | XL |
|----------------------|--------|--------|--------|
| ★ Trockenhefe | 2 TL | 2 TL | 2½ TL |
| ☉ Weizenmehl Typ 550 | 400 g | 500 g | 600 g |
| ☉ Butter | 20 g | 30 g | 40 g |
| ☉ Zucker | 1 EL | 1½ EL | 2 EL |
| ☉ Salz | 1½ TL | 1½ TL | 2 TL |
| ☉ Wasser | 280 mL | 350 mL | 420 mL |

Italienisches Brot

Menü 2 (1 std. 55 min.) ☐ ☒ ☓ ⌚

| | M |
|----------------------|--------|
| ★ Trockenhefe | 2 TL |
| ☉ Weizenmehl Typ 550 | 400 g |
| ☉ Olivenöl | 1½ EL |
| ☉ Salz | 1½ TL |
| ☉ Wasser | 260 mL |

Normal Rosinen

Rosinenbrot

Menü 3 (4 std.) ☐ ☒ ☓ ⌚

| | M | L | XL |
|----------------------|--------|--------|--------|
| ★ Trockenhefe | 1 TL | 1 TL | 1½ TL |
| ☉ Weizenmehl Typ 550 | 400 g | 500 g | 600 g |
| ☉ Butter | 20 g | 30 g | 40 g |
| ☉ Zucker | 1 EL | 1½ EL | 2 EL |
| ☉ Salz | 1½ TL | 1½ TL | 2 TL |
| ☉ Wasser | 280 mL | 340 mL | 400 mL |
| ☉ Rosinen *1 | 80 g | 100 g | 120 g |

5 Körnerbrot

Menü 3 (4 std.) ☐ ☒ ☓ ⌚

| | M | L | XL |
|----------------------|--------|--------|--------|
| ★ Trockenhefe | 1 TL | 1 TL | 1½ TL |
| ☉ Weizenmehl Typ 550 | 400 g | 475 g | 550 g |
| ☉ Butter | 20 g | 30 g | 40 g |
| ☉ Zucker | 1 EL | 1½ EL | 2 EL |
| ☉ Salz | 1 TL | 1½ TL | 2 TL |
| ☉ Sesamsamen | 1 EL | 1½ EL | 2 EL |
| ☉ Mohnsamen | 1 EL | 1½ EL | 2 EL |
| ☉ Wasser | 280 mL | 330 mL | 380 mL |
| ☉ Leinsamen | 1 EL | 1½ EL | 2 EL |
| ☉ Kürbiskerne | 1 EL | 1½ EL | 2 EL |
| ☉ Sonnenblumenkerne | 1 EL | 1½ EL | 2 EL |

Schlemmerbrot

Gefülltes Brot

Menü 4 (4 std. – 4 std. 5 min.) ☐ ☒ ☓ ⌚

| | M | L | XL |
|----------------------|--------|--------|--------|
| ★ Trockenhefe | 1 TL | 1 TL | 1½ TL |
| ☉ Weizenmehl Typ 550 | 400 g | 500 g | 580 g |
| ☉ Butter | 20 g | 30 g | 40 g |
| ☉ Zucker | 1 EL | 1½ EL | 2 EL |
| ☉ Salz | 1½ TL | 1½ TL | 2 TL |
| ☉ Wasser | 280 mL | 350 mL | 400 mL |
| ☉ Gekochter Speck *1 | 50 g | 65 g | 75 g |
| ☐ Käse *1 | 50 g | 65 g | 75 g |

Mediterranes Brot

Menü 4 (4 std. – 4 std. 5 min.) ☐ ☒ ☓ ⌚

| | M | L | XL |
|--------------------------------------|--------|--------|--------|
| ★ Trockenhefe | 1 TL | 1 TL | 1½ TL |
| ☉ Weizenmehl Typ 550 | 400 g | 500 g | 580 g |
| ☉ Butter | 20 g | 30 g | 40 g |
| ☉ Zucker | 1 EL | 1½ EL | 2 EL |
| ☉ Salz | 1½ TL | 1½ TL | 2 TL |
| ☉ Wasser | 140 mL | 175 mL | 200 mL |
| ☉ Tomatensaft | 140 mL | 175 mL | 200 mL |
| ☉ Oliven | 70 g | 85 g | 100 g |
| ☉ Getrocknete Tomaten in Öl, gehackt | 30 g | 40 g | 50 g |

Brotmischung

Fertige Brotbackmischung

Menü 5 (2 std. 30 min.) ☐ ☒ ☓ ⌚

| | |
|-----------------------|--------|
| ☉ Brotbackmischung *2 | 500 g |
| ☉ Wasser *3 | 300 mL |

Gemüse-Brot

Menü 5 (2 std. 30 min.) ☐ ☒ ☓ ⌚

| | |
|-----------------------|--------|
| ☉ Brotbackmischung *2 | 500 g |
| ☉ Wasser *4 | 150 mL |
| ☉ Gemüsesaft *4 | 150 mL |

Brotmischung Rosinen

Brotbackmischung Rosinen

Menü 6 (2 std. 30 min.) ☐ ☒ ☓ ⌚

| | |
|-----------------------|--------|
| ☉ Brotbackmischung *2 | 500 g |
| ☉ Wasser *3 | 300 mL |
| ☉ Rosinen*1 | 100 g |

Matcha-Kastanienbrot

Menü 6 (2 std. 30 min.) ☐ ☒ ☓ ⌚

| | |
|------------------------|--------|
| ☉ Brotbackmischung *2 | 500 g |
| ☉ Matcha | 10 g |
| ☉ Wasser *3 | 300 mL |
| ☉ Süße Esskastanien *1 | 100 g |

Vollkorn

Vollkorn Brot

Menü 7 (5 std.) ☺

| | M | L | XL |
|--------------------|--------|--------|--------|
| ★ Trockenhefe | 1 TL | 1 TL | 1½ TL |
| Vollkornweizenmehl | 400 g | 500 g | 600 g |
| Butter | 20 g | 30 g | 40 g |
| Zucker | 1 EL | 1½ EL | 2 EL |
| Salz | 1½ TL | 1½ TL | 2 TL |
| Wasser | 280 mL | 350 mL | 420 mL |

Haferbrot

Menü 7 (5 std.) ☺

| | L |
|--------------------|--------|
| ★ Trockenhefe | 1 TL |
| Weizenmehl Typ 550 | 400 g |
| Kleie | 50 g |
| Brei aus Hafer | 50 g |
| Öl | 2 EL |
| Zucker | 1½ TL |
| Salz | 1¼ TL |
| Wasser | 350 mL |

Vollkorn schnell

Schnelles Vollkornbrot

Menü 8 (3 std.)

| | M | L | XL |
|--------------------|--------|--------|--------|
| ★ Trockenhefe | 1½ TL | 1½ TL | 2 TL |
| Vollkornweizenmehl | 400 g | 500 g | 600 g |
| Butter | 20 g | 30 g | 40 g |
| Zucker | 1 EL | 1½ EL | 2 EL |
| Salz | 1½ TL | 1½ TL | 2 TL |
| Wasser | 280 mL | 350 mL | 420 mL |

Schnelles Weizenbrot

Menü 8 (3 std.)

| | M | L | XL |
|--------------------|--------|--------|--------|
| ★ Trockenhefe | 1½ TL | 1½ TL | 2 TL |
| Vollkornweizenmehl | 200 g | 250 g | 300 g |
| Weizenmehl Typ 550 | 200 g | 250 g | 300 g |
| Butter | 20 g | 30 g | 40 g |
| Zucker | 1 EL | 1½ EL | 2 EL |
| Salz | 1½ TL | 1½ TL | 2 TL |
| Wasser | 300 mL | 370 mL | 430 mL |

Vollkorn Rosinen

Vollkorn Rosinen Brot

Menü 9 (5 std.) ☺

| | M | L | XL |
|--------------------|--------|--------|--------|
| ★ Trockenhefe | 1 TL | 1 TL | 1½ TL |
| Vollkornweizenmehl | 400 g | 500 g | 600 g |
| Butter | 20 g | 30 g | 40 g |
| Zucker | 1 EL | 1½ EL | 2 EL |
| Salz | 1½ TL | 1½ TL | 2 TL |
| Wasser | 280 mL | 350 mL | 420 mL |
| Rosinen *1 | 80 g | 100 g | 120 g |

Pekannuss-Brot

Menü 9 (5 std.) ☺

| | M |
|--------------------|--------|
| ★ Trockenhefe | 1 TL |
| Vollkornweizenmehl | 200 g |
| Weizenmehl Typ 550 | 200 g |
| Butter | 20 g |
| Ahornsirup | 3 EL |
| Salz | 1½ TL |
| Wasser | 280 mL |
| Pekannüsse *1 | 75 g |

Brioche

Einfaches Brioche

Menü 10 (3 std. 30 min.) ☺

| | |
|--|--------|
| ★ Trockenhefe | 1¼ TL |
| Weizenmehl Typ 550 | 400 g |
| Butter *5 | 60 g |
| Zucker | 50 g |
| Magermilchpulver | 2 EL |
| Salz | 1½ TL |
| Gemisch / 2 geschlagene Eier (M) + 2 Eigelb + Wasser | 270 mL |
| Butter *6 | 80 g |

Pannettone

Menü 10 (3 std. 30 min.) ☺

| | |
|--|--------|
| ★ Trockenhefe | 1½ TL |
| Weizenmehl Typ 550 | 400 g |
| Butter*5 | 60 g |
| Zucker | 50 g |
| Salz | 1½ TL |
| Gemisch / 2 geschlagene Eier (M) + 2 Eigelb + Wasser | 290 mL |
| Butter *6 | 60 g |
| Kandierte Orangenschale *1 | 50 g |
| Sultaninen *1 | 50 g |
| Johannisbeeren *1 | 50 g |

Französisch

Französisches Brot

Menü 11 (5 std. 40 min.) ☺

| | |
|--------------------|--------|
| ★ Trockenhefe | 1 TL |
| Weizenmehl Typ 550 | 400 g |
| Salz | 1½ TL |
| Wasser | 290 mL |

Landbrot

Menü 11 (5 std. 40 min.) ☺

| | |
|----------------------|--------|
| ★ Trockenhefe | 1 TL |
| Weizenmehl Typ 550 | 320 g |
| Vollkornweizenmehl | 80 g |
| Salz | 1½ TL |
| Kaltes Wasser (5 °C) | 300 mL |

Roggen

Roggenbrot

Menü 12 (3 std. 30 min.) ☺

| | |
|---------------------|--------|
| ★ Trockenhefe | 2½ TL |
| Roggenmehl Typ 1150 | 500 g |
| Öl | 2 EL |
| Zucker | 2 TL |
| Salz | 1½ TL |
| Wasser | 440 mL |

● Verwenden Sie die Knehtaken für das Roggenmenü.

Roggenmischbrot

Menü 12 (3 std. 30 min.) ☺

| | |
|---------------------|--------|
| ★ Trockenhefe | 2 TL |
| Roggenmehl Typ 1150 | 250 g |
| Weizenmehl Typ 550 | 250 g |
| Öl | 2 EL |
| Zucker | 2 TL |
| Salz | 1½ TL |
| Wasser | 360 mL |

● Verwenden Sie die Knehtaken für das Roggenmenü.

Sauerteigbrot

Sauerteigbrot

Stufe 1: Sauerteig Starterkultur: Menü 30 (24 std.)

Anweisungen zur Handhabung finden

Sie auf den Seiten DE17.

Stufe 2: Menü 13 (5 std.) ☺

| | |
|-------------------------|---------|
| Sauerteig Starterkultur | 1 Tasse |
| Weizenmehl Typ 550 | 400 g |
| Salz | 1 TL |
| Wasser | 150 mL |
| Trockenhefe | ¾ TL |

Dinkelbrot

Dinkelbrot

Menu 14 (4 h 30 min) ☺

| | M | L | XL |
|--------------------|--------|--------|--------|
| ★ Trockenhefe | 1 tsp | 1¼ tsp | 1½ tsp |
| Dinkelmehl Typ 630 | 400 g | 500 g | 600 g |
| Butter | 5 g | 10 g | 10 g |
| Zucker | 1½ tsp | 2 tsp | 2 tsp |
| Salz | 1¼ tsp | 1½ tsp | 1¾ tsp |
| Wasser | 260 mL | 340 mL | 400 mL |

Dinkelbrot mit Mohn

Menu 14 (4 h 30 min) ☺

| | M | L | XL |
|--------------------------|---------|---------|---------|
| ★ Trockenhefe | 1 tsp | 1¼ tsp | 1½ tsp |
| Dinkelmehl Typ 630 | 400 g | 500 g | 600 g |
| Butter | 5 g | 10 g | 10 g |
| Zucker | 1½ tsp | 2 tsp | 2 tsp |
| Salz | 1¼ tsp | 1½ tsp | 1¾ tsp |
| Zitronenschale, gerieben | 1 | 1 | 1 |
| Zitronensaft | 20 mL | 20 mL | 30 mL |
| Mohnsamen | 2 tbsps | 3 tbsps | 3 tbsps |
| Wasser | 250 mL | 330 mL | 380 mL |

- *1 In ca. 5 mm große Würfel schneiden.
- *2 Für Weiß- und Mischbrot. Befolgen Sie die Hinweise auf der Verpackung der Brotmischung.
- *3 Wassermenge entsprechend der Anweisung auf der Verpackung.
- *4 Die Hälfte der angegebenen Wassermenge für die Brotmischung.
- *5 Gewürfelt, 2 bis 3 cm, im Kühlschrank aufbewahren.
- *6 Gewürfelt, 1 bis 2 cm, im Kühlschrank aufbewahren..

Rezepte

Glutenfreie Rezepte

Gebrauchsanweisungen
finden Sie auf den Seiten
DE6 bis DE10 - DE11.

Glutenfreies Brot

- Das Ergebnis variiert je nach Rezept und Art der Brotmischung.
- Befolgen Sie das Rezept auf der Verpackung Ihrer glutenfreien Brotmischung.

Glutenfreies Brot

Menü 15

(1 std. 50 min. - 1 std. 55 min.)

| | |
|--------------------------------|--------|
| Wasser | 430 mL |
| Öl | 1 EL |
| Hammermühle Back-Mix Weissbrot | 500 g |
| Trockenhefe | 2 TL |

Glutenfreies Weissbrot

Menü 15

(1 std. 50 min. - 1 std. 55 min.)

| | |
|----------------------|-----------|
| Milch | 310 mL |
| Eier (M), geschlagen | 2 (100 g) |
| Apfelessig | 1 EL |
| Öl | 2 EL |
| Honig | 60 g |
| Salz | 1¼ TL |
| Braunes Reismehl | 150 g |
| Kartoffelstärke | 300 g |
| Xanthangummi | 2 TL |
| Trockenhefe | 2½ TL |

Aromatisiertes glutenfreies Brot

Verwenden Sie eine glutenfreie Brotmischung ihrer Wahl und fügen Sie unten aufgeführte Zutaten in der Backform hinzu, um ein aromatisiertes glutenfreies Brot zu erhalten.

Früchtebrot

(1 std. 50 min.)

| | |
|-------------------|-------|
| Gemischte Früchte | 100 g |
| Zimt | 2 TL |

Ahorn-Pekannuss-Brot

(1 std. 55 min.)

| | |
|------------|------|
| Ahornsirup | 2 EL |
| Pekannüsse | 50 g |

Fünf-Korn Brot

(1 std. 55 min.)

| | |
|-------------------|------|
| Leinsamen | 1 EL |
| Sesamsamen | 2 EL |
| Kürbiskerne | 1 EL |
| Mohnsamen | 1 EL |
| Sonnenblumenkerne | 1 EL |

Tomaten-Käse-Brot

(1 std. 55 min.)

| | |
|------------------------------------|------|
| Parmesan, gerieben | 50 g |
| Getrocknete Tomaten in Öl, gehackt | 50 g |

Glutenfreier Kuchen

Glutenfreier Schokoladenkuchen

Menü 16 (1 std. 50 min.)

| | |
|--------------------------------|-----------|
| Butter *2 | 150 g |
| Zucker | 150 g |
| Eier (L), geschlagen | 3 (180 g) |
| Dunkle Schokolade, geschmolzen | 120 g |
| Weißes Reismehl | 120 g |
| Kakaopulver | 30 g |
| Backpulver | 10 g |

Glutenfreier Teekuchen

Menü 16 (1 std. 50 min.)

| | |
|----------------------|-----------|
| Butter *2 | 80 g |
| Zucker | 160 g |
| Eier (L), geschlagen | 3 (180 g) |
| Weißes Reismehl | 160 g |
| Gemahlene Mandeln | 80 g |
| Teelblätter, gehackt | 2 TL |
| Backpulver | 10 g |

Glutenfreier Bananenkuchen

Menü 16 (1 std. 50 min.)

| | |
|----------------------|-----------|
| Butter *1 | 80 g |
| Zucker | 120 g |
| Eier (L), geschlagen | 3 (180 g) |
| Weißes Reismehl | 160 g |
| Gemahlene Mandeln | 50 g |
| Banane*2 | 80 g |
| Backpulver | 10 g |

Glutenfreier Pizzateig

Glutenfreier Pizzateig

Menü 17 (30 min.)

| | |
|-----------------|--------|
| Wasser | 380 mL |
| Weißes Reismehl | 475 g |
| Pflanzliches Öl | 1¼ EL |
| Salz | 1 TL |
| Trockenhefe | 1 TL |

Glutenfreier Nudelteig

Glutenfreier Nudelteig

Menü 18 (15 min.)

| | |
|---|-------|
| Gemisch / 2 geschlagene Eier (M) + Wasser | 260 g |
| Weißes Reismehl | 220 g |
| Kartoffelstärke | 80 g |
| Maisstärke | 100 g |
| Xanthangummi | 1½ EL |
| Öl | 2 EL |
| Salz | 1 TL |

- Die Eier mit Wasser sehr schaumig schlagen.
- Mehl, Stärke und Xanthangummi in eine Schüssel geben und gut mischen.

*1: In 1 cm große Würfel schneiden.
*2: In 1 - 2 cm große schneiden.

Teig Rezepte

Gebrauchsanweisungen
finden Sie auf den Seiten
DE6 bis DE9.

Normal

Klassischer Brot-/ Brötchenteig

Menü 19 (2 std. 20 min.)

| | |
|--------------------|--------|
| ★ Trockenhefe | 1 TL |
| Weizenmehl Typ 550 | 500 g |
| Butter | 30 g |
| Zucker | 1½ EL |
| Salz | 1½ TL |
| Wasser | 310 mL |

Weiche Brötchen

Menü 19 (2 std. 20 min.)

| | |
|--------------------|----------|
| ★ Trockenhefe | 1¼ TL |
| Weizenmehl Typ 550 | 450 g |
| Butter | 30 g |
| Zucker | 1 EL |
| Salz | 1 TL |
| Ei (M), geschlagen | 1 (50 g) |
| Wasser * | 250 mL |

* Für noch etwas weichere Brötchen versuchen Sie 125 mL Wasser und 125 mL Milch.

- 1 Geben Sie die Zutaten in der oben angegebenen Reihenfolge in die Backform.
- 2 Wählen Sie Menü 19.
- 3 Teig in 8 - 10 Stücke teilen und zu Brötchen formen.
- 4 Auf ein gefettetes Backblech legen und unter 40 °C bis zur doppelten Größe ausprobieren lassen (ca. 20 Minuten).
- 5 Mit Mehl bestäuben.
- 6 Im vorgeheizten Backofen unter 220 °C 15 Minuten backen, bis die Brötchen goldbraun sind.



Normal Rosinen

Rosinenbrot-Teig

Menü 20 (2 std. 20 min.)

| | |
|--------------------|--------|
| ★ Trockenhefe | 1 TL |
| Weizenmehl Typ 550 | 500 g |
| Butter | 30 g |
| Zucker | 1½ EL |
| Salz | 1½ TL |
| Wasser | 310 mL |
| Rosinen *1 | 100 g |

*1 In ca. 5 mm große Würfel schneiden.

Britische Hot Cross Buns

Menü 20 (2 std. 20 min.)

| | |
|---------------------|----------|
| ★ Trockenhefe | ½ TL |
| Weizenmehl Typ 550 | 250 g |
| Butter | 25 g |
| Zucker | 1 TL |
| Magermilchpulver | 1 EL |
| Salz | ½ TL |
| Zimt | 1 TL |
| Gewürzmischung | ½ TL |
| Ei (M), geschlagen | 1 (50 g) |
| Wasser | 100 mL |
| Trockenobstmischung | 100 g |

- 1 Gleichmäßig in 8 Kugeln teilen. Auf ein leicht gefettetes Backblech legen und bei 40 °C bis zur doppelten Größe (ca. 20 Minuten) aufgehen lassen. Aus ca. 2 EL Mehl, vermischt mit 2 EL Wasser, eine Paste herstellen und ein Kreuz über die Brötchen ziehen. Alternativ ein Kreuz aus Mürbeteig-Streifen legen.
- 2 Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C 15 - 20 Minuten backen, bis die Brötchen goldbraun sind.
- 3 Noch HEISS mit einer Zuckerglasur bestreichen. Dafür 40 g Zucker in 4 EL Wasser ca. 5 Minuten kochen bis ein Sirup entsteht.

Vollkorn

Vollkorn Teig

Menü 21 (3 std. 15 min.)

| | |
|--------------------|--------|
| ★ Trockenhefe | 1½ TL |
| Vollkornweizenmehl | 500 g |
| Butter | 30 g |
| Zucker | 1½ EL |
| Salz | 2 TL |
| Wasser | 340 mL |

Vollkorn Teig 70%

Menü 21 (3 std. 15 min.)

| | |
|--------------------|--------|
| ★ Trockenhefe | 1½ TL |
| Vollkornweizenmehl | 350 g |
| Weizenmehl Typ 550 | 150 g |
| Butter | 30 g |
| Zucker | 1½ EL |
| Salz | 2 TL |
| Wasser | 330 mL |

Vollkorn Teig 50%

Menü 21 (3 std. 15 min.)

| | |
|--------------------|--------|
| ★ Trockenhefe | 1½ TL |
| Vollkornweizenmehl | 250 g |
| Weizenmehl Typ 550 | 250 g |
| Butter | 30 g |
| Zucker | 1½ TL |
| Salz | 2 TL |
| Wasser | 320 mL |

Vollkorn Rosinen

Vollkorn Rosinen Teig

Menü 22 (3 std. 15 min.)

| | |
|--------------------|--------|
| ★ Trockenhefe | 1½ TL |
| Vollkornweizenmehl | 500 g |
| Butter | 30 g |
| Zucker | 1½ EL |
| Salz | 2 TL |
| Wasser | 340 mL |
| Rosinen *1 | 100 g |

*1 In ca. 5 mm große Würfel schneiden.

Walnuss Brötchen

Menü 22 (3 std. 15 min.)

| | |
|--------------------|--------|
| ★ Trockenhefe | 1½ TL |
| Vollkornweizenmehl | 350 g |
| Weizenmehl Typ 550 | 100 g |
| Haferflocken | 50 g |
| Öl | 2 EL |
| Ahornsirup | 2 EL |
| Salz | 1½ TL |
| Wasser | 320 mL |
| Walnüsse *1 | 100 g |

*1 In ca. 5 mm große Würfel schneiden.

- 1 Teilen Sie den Teig in 12 große oder 20 kleine Brötchen auf.
- 2 Auf ein gefettetes Backblech legen und mit Mehl bestreuen. Bei 40 °C bis zur doppelten Größe gehen lassen (ca. 20 Minuten).
- 3 Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C 12 - 15 Minuten backen, bis die Brötchen goldbraun sind.

Sauerteigbrot Teig

Sauerteigbrot (Roggen)

Stufe 1: Sauerteig Starterkultur Menü 24 (24 std.)

Anweisungen zur Handhabung finden Sie auf den Seiten DE9.

Stufe 2: Menü 23 (2 std. 30 min.)

| | |
|-------------------------|---------|
| ★ Trockenhefe | ¼ TL |
| Sauerteig Starterkultur | 1 Tasse |
| Weizenmehl Typ 550 | 360 g |
| Roggenmehl | 40 g |
| Salz | 1 TL |
| Wasser | 150 mL |

Sauerteig Starterkultur

Sauerteig Starterkultur

Menü 24 (24 std.)

Die Menge für einen Sauerteig Becher

| | |
|---------------------|-----------|
| Roggenmehl Typ 1150 | 80 g |
| Salz | ½ TL |
| Naturjoghurt | 60 g |
| Wasser (20 °C) | 80 mL |
| Trockenhefe * | 1 (0.1 g) |

*Verwenden Sie den Sauerteig-Messlöffel.

Pizza

Pizza Teig

Menü 25 (45 min.) ⌚

| | |
|--------------------|--------|
| ★ Trockenhefe | 1 TL |
| Weizenmehl Typ 550 | 450 g |
| Öl | 4 EL |
| Salz | 2 TL |
| Wasser | 240 mL |

Donut (unter Verwendung von gescheitertem unfermentiertem Brotteig)

- 1 Teilen Sie den Teig in kleine Stücke von je 35 g und formen Sie daraus Kugeln. Decken Sie sie mit einem kleinen Handtuch zu und legen Sie sie für 10 - 20 Minuten still.
- 2 Rollen Sie sie zu einer dünnen runden Form aus und drücken Sie den Teig mit einer Krapfenform zusammen.
- 3 Lassen Sie den Teig 20 - 30 Minuten (bis er auf das Doppelte seiner ursprünglichen Größe aufgegangen ist) bei einer Temperatur von 30 - 35 gären °C.
- 4 Frittieren Sie sie bei einer Öltemperatur von 170 °C und bestreuen Sie sie mit Zimt und raffiniertem Zucker.

Focaccia

Menü 25 (45 min.) ⌚

| | |
|--------------------|--------|
| ★ Trockenhefe | ½ TL |
| Weizenmehl Typ 550 | 300 g |
| Olivenöl | 1 EL |
| Salz | 1 TL |
| Wasser | 170 mL |

- 1 Den Teig auf einem gefetteten Backblech zu einem Rechteck von 30 cm x 25 cm ausrollen und einklopfen.
- 2 Machen Sie mit den Fingerspitzen Einkerbungen über den gesamten Teig.
- 3 Fügen Sie Ihre Lieblingsbeläge wie Oliven und Tomaten hinzu.
- 4 Lassen Sie den Teig bei 40 °C bis zur Verdoppelung der Größe (ca. 30 Minuten) aufgehen.
- 5 Mit Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen bei 190 °C 20 - 30 Minuten oder an den Rändern goldgelb und in der Mitte gut durchgegart backen.

• Warm zu Nudelgerichten servieren.

Rezepte

Süße Rezepte

Gebrauchsanweisungen
finden Sie auf den Seiten
DE6 bis DE11 - DE12.

Kuchen

Butter Kuchen

Menü 26 (1 std. 55 min.)

| | |
|---|-------|
| Butter (in 1 cm große Würfel geschnitten) | 200 g |
| Zucker | 180 g |
| Milch | 2 EL |
| 4 Eier (mittelgroß), geschlagen | 200 g |
| — Einfaches Mehl (gemischt und gesiebt) | 300 g |
| — Backpulver | 13 g |

Teekuchen

Menü 26 (1 std. 55 min.)

| | |
|---|-------|
| Butter (in 1 cm große Würfel geschnitten) | 200 g |
| Zucker | 180 g |
| Milch | 2 EL |
| 4 Eier (mittelgroß), geschlagen | 200 g |
| — Einfaches Mehl (gemischt und gesiebt) | 300 g |
| — Backpulver | 13 g |
| Earl Grey Tee (Teeblätter) | 1 EL |
| Trockenfrüchte * | 100 g |

*Fügen Sie es hinzu, wenn Sie das Mehl in Schritt 7 abkratzen.

Nur Backen

Früchtekuchen

Menü 27

Timer: 1 std. 20 min.

| | |
|---|-----------|
| Butter | 150 g |
| Zucker | 130 g |
| Ei (M), geschlagen | 3 (150 g) |
| Milch | 1 EL |
| — Einfaches Mehl (gemischt und gesiebt) | 250 g |
| — Backpulver | 10 g |
| Trockenobstmischung | 70 g |

- Rühren Sie in einer großen Schüssel Butter und Zucker schaumig. Fügen Sie Eier einzeln hinzu und vermischen Sie alles gut.
- Geben Sie Milch und das Mehl + Backpulvergemisch (A) hinzu und verrühren Sie alles gründlich.
- Nehmen Sie den Knethaken heraus und kleiden Sie die Backform mit Backpapier aus. Geben Sie dann die vermengten Zutaten in die Backform.
- Stellen Sie die Backform in das Gerät und stecken Sie den Netzstecker ein.
- Wählen Sie das Menü und stellen Sie die Backzeit ein :1 std. und 20 min.
- Drücken Sie die Taste zum Starten.
- Drücken Sie die Taste und entnehmen Sie den Kuchen, wenn das Gerät 8 Signaltöne ausgibt und das Feld () zum **END** (Ende) leuchtet.

DE18

Kuchen mit Kirschen und Marzipan

Menü 27

Timer: 1 std.

| | |
|---|-----------|
| Goldener Streuzucker | 50 g |
| Butter | 175 g |
| Ei (M), geschlagen | 3 (150 g) |
| Mehl mit Backtriebmittel (self-raising) | 225 g |
| Eingelegte Kirschen, gehackt | 100 g |
| Marzipan, gerieben | 75 g |
| Milch | 60 mL |
| Belag (Mandelflocken, geröstet) | 15 g |

- Rühren Sie in einer großen Schüssel Butter und Zucker schaumig. Fügen Sie Eier einzeln hinzu und vermischen Sie alles gut.
- Fügen Sie das Mehl mit den Kirschen und geriebenem Marzipan hinzu, vermischen Sie gut mit Milch zu einer weichen Konsistenz.
- Nehmen Sie den Knethaken heraus und kleiden Sie die Backform mit Backpapier aus. Geben Sie dann die vermengten Zutaten in die Backform.
- Stellen Sie die Backform in das Gerät und stecken Sie den Netzstecker ein.
- Die Mandeln über der Teigmischung verteilen.
- Wählen Sie das Menü und stellen Sie die Backzeit ein :1 std.
- Um zu überprüfen ob der Kuchen fertig gebacken ist, stecken Sie einen Spieß in die Mitte des Kuchens – wenn er fertig ist, bleibt am Spieß kein weicher Teig hängen. Benötigt der Kuchen zusätzliche Zeit, wählen Sie das Menü erneut und geben Sie weitere 3 - 5 Minuten auf dem Timer ein. Wenn es noch leicht klebrig ist, backt dies während der Standzeit durch.
- Nachdem der Backvorgang beendet ist, nutzen Sie trockene Ofenhandschuhe, um die Backform herauszuheben. Lassen Sie den Kuchen noch 5 - 10 Minuten nachziehen, bevor Sie ihn zum Abkühlen aus der Form lösen.

Marmelade

Erdbeermarmelade

Menü 28

Timer: 1 std. 40 min.

| | |
|-------------------------|-------|
| Erdbeeren, fein gehackt | 600 g |
| Zucker | 400 g |
| Pektinpulver * | 13 g |

Aprikosenmarmelade

Menü 28

Timer: 1 std. 30 min.

| | |
|-------------------------|-------------|
| Aprikosen, fein gehackt | 500 g |
| Zucker | 250 g |
| Pektinpulver * | 6 g (1¼ TL) |

Pflaumenmarmelade

Menü 28

Timer: 1 std. 40 min.

| | |
|------------------------|-------------|
| Pflaumen, fein gehackt | 700 g |
| Zucker | 350 g |
| Pektinpulver * | 6 g (1¼ TL) |

Blaubeermarmelade

Menü 28

Timer: 1 std. 50 min.

| | |
|------------|-------|
| Blaubeeren | 700 g |
| Zucker | 400 g |

* Streuen Sie das Pektin auf die Zutaten in der Backform, bevor Sie die Backform in das Hauptgerät einsetzen.

Kompott

Apfelmus

Menü 29 Timer: 1 std. 20 min.

| | |
|---|--------|
| Äpfel, geschält, entkernt und gewürfelt | 1000 g |
| Wasser | 2 EL |

- Wenn der Kochvorgang beendet ist, rühren Sie einmal um.

Pfirsich in Vanillesirup

Menü 29 Timer: 1 std.

| | |
|--|--------|
| Pfirsiche, entkernt und in ¼ geschnitten | 1000 g |
| Zucker | 100 g |
| Vanilleschote | ½ |
| Wasser | 125 mL |

- Wenn der Kochvorgang beendet ist, entnehmen Sie die Pfirsiche mit einem Sieblöffel. Verteilen Sie anschließend den Vanillesirup über den Früchten.



Rezeptbeispiele für manuelle Programme

Gebrauchsanweisungen
finden Sie auf den Seiten
bis DE13.

Deutsch

Kuchen kneten

Kuchenteig

Menü 30

Timer: 20 min.

| | |
|---|-----------|
| Butter (in 1 cm große Würfel geschnitten) | 200 g |
| Zucker | 180 g |
| Milch | 2 EL |
| Eier (M), geschlagen | 4 (200 g) |
| Einfaches Mehl (gemischt und gesiebt) | 300 g |
| Backpulver | 13 g |

Glutenfreier Mohnkuchenteig

Menü 30

Timer: 10 min.

| | |
|--------------------|-----------|
| Pflanzliches Öl | 150 g |
| Ei (M), geschlagen | 3 (150 g) |
| Milch | 110 mL |
| Zucker | 180 g |
| Weißes Reismehl | 210 g |
| Gemahlene Mandeln | 75 g |
| Backpulver | 1½ EL |
| Zitronensaft | 1½ EL |
| Mohnsamen | 23 g |

- Zuckerguss nach Belieben. 15 g Zitronensaft mit 75 g Puderzucker mischen und über den gebackenen glutenfreien Kuchen streuen.

Brot kneten & gehen lassen

Brotteig

Stufe 1 Brot kneten: Menü 31

Stufe 2 Gehen lassen: Menü 32

(Knettemperatur: 28 °C)

| | |
|--------------------|--------|
| Trockenhefe | 1½ TL |
| Weizenmehl Typ 550 | 500 g |
| Zucker | 1 EL |
| Salz | 1½ TL |
| Eier, geschlagen | 25 g |
| Wasser | 320 mL |
| Butter | 15 g |

Stufe 1

- 1 Siehe Schritt 1 - 4 von Brotteig kneten. (S. DE13)
(Einstellung der Knetzeit: 20 Minuten)
- 2 Wenn der Knetvorgang abgeschlossen ist, geben Sie die Butter in die Backform und schließen Sie den Deckel.
- 3 Lassen Sie den Teig 5 Minuten ruhen.
- 4 Wiederholen Sie die Schritte 1 - 4 von Brotteig kneten. (S. DE13)
(Einstellung der Knetzeit: 12 Minuten)

Stufe 2

Option 1:

- 1 Formen Sie den fertigen Teig in Ihre Lieblingsform und lassen Sie ihn ein zweites Mal aufgehen.

Option 2 :

- 1 Siehe Schritt 1 - 5 von Gehen lassen. (S. DE13)

Englischer Muffin-Teig mit Reismehl

Stufe 1 Brot kneten: Menü 31

Stufe 2 Gehen lassen: Menü 32

(Knettemperatur: 28 °C)

- Herstellung von 10 englischen Muffins

| | |
|--|-------|
| Trockenhefe | 1 TL |
| Gemisch / 1 geschlagenes Ei + 1 Eiweiß + warmes Wasser | 430 g |
| Butter, geschmolzen | 60 mL |
| Apfelessig | 1 TL |
| Braunes Reismehl | 300 g |
| Kartoffelstärke | 100 g |
| Magermilchpulver * | 50 g |
| Xanthangummi | 1 EL |
| Zucker | 1 EL |
| Salz | 1 TL |

*Das Milchpulver kann weggelassen werden.

Belag

| | |
|----------|-------------------|
| Maismehl | Angemessene Menge |
|----------|-------------------|

Stufe 1

- 1 Siehe Schritt 1 - 4 von Brotteig kneten. (S. DE13)
(Einstellung der Knetzeit: 20 Minuten)
- 2 Nach Beendigung des Knetens den Deckel öffnen und das Mehl abkratzen.
- 3 Lassen Sie den Teig 5 Minuten ruhen.
- 4 Wiederholen Sie die Schritte 1 - 4 von Brotteig kneten. (S. DE13)
(Einstellung der Knetzeit: 10 Minuten)

Stufe 2

- 1 Siehe Schritt 1 - 4 von Gehen lassen. (S. DE13)
(Einstellung der Gärzeit: 20 Minuten)
- 2 Geben Sie etwa 90 g Teig in jede Muffinform und verstreuen Sie das Maismehl zum Schluss.
- 3 Lassen Sie die Muffins im Ofen bei 40 °C etwa 30 Minuten lang auf 80 % der Größe aufgehen.
- 4 Streuen Sie Maismehl auf die Oberfläche und bedecken Sie die Muffinform.
- 5 Im Ofen bei 180 °C etwa 15 Minuten backen.






Fehlerbehebung

Vor der Verständigung des Kundendienstes, bitte diesen Abschnitt lesen.

| Problem | Ursache und Maßnahme |
|--|---|
| Während oder nach dem Backen | |
| <p>Mein Brotteig geht nicht richtig auf.</p> <hr/> <p>Die Oberfläche des Brotes ist uneben.</p> | <p>[Alle Brotsorten]</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Die Qualität des Gluten in Ihrem Mehl ist schlecht, oder Sie haben kein proteinreiches Mehl verwendet. (Die Glutenqualität hängt von der Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Lagerung und Jahreszeit der Ernte ab) <ul style="list-style-type: none"> → Versuchen Sie eine andere Sorte, Marke oder Charge. ● Der Teig wurde zu hart, weil nicht genügend Flüssigkeit hinzugegeben wurde. <ul style="list-style-type: none"> → Proteinhaltiges Mehl absorbiert mehr Wasser als anderes Mehl, also fügen Sie 10 – 20 mL Wasser zusätzlich hinzu. ● Sie verwenden nicht genug Hefe oder Ihre Hefe ist alt. <ul style="list-style-type: none"> → Verwenden Sie den mitgelieferten Messlöffel. Überprüfen Sie das Haltbarkeitsdatum der Hefe (Bewahren Sie Trockenhefe im Kühlschrank auf.) ● Die Hefe hat die Flüssigkeit vor dem Kneten berührt. <ul style="list-style-type: none"> → Vergewissern Sie sich, dass Sie die Zutaten in der richtigen Reihenfolge (siehe Anweisungen) hinzugefügt haben. (S. DE6) ● Sie haben zu viel Salz oder zu wenig Zucker verwendet. <ul style="list-style-type: none"> → Überprüfen Sie das Rezept und messen Sie die korrekten Mengen mit dem mitgelieferten Messlöffel ab. → Überprüfen Sie, ob Salz und Zucker nicht in anderen Zutaten enthalten ist. <p>[Dinkelbrot]</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Beim Backen von Dinkelbrot wurde Einkorn und / oder eine große Menge anderer Mehlsorten als Dinkelmehl wurden verwendet. <ul style="list-style-type: none"> → Der Anteil des Dinkelmehls sollte bis zu 60 % der gesamten Mehlmenge betragen, wenn Sie mehr als zwei andere Mehlsorten verwenden. Der Anteil von Roggen - und Reismehl sollte bis zu 40 % der gesamten Mehlmenge und Buchweizenmehl bis zu 20 % der gesamten Mehlmenge betragen. |
| <p>Kann überschüssiger Teig wieder verwendet werden? Z.B: Der Teig ist nicht gebacken...etc.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Es kann zur Herstellung von Donuts, Pizza und anderen Produkten verwendet werden. <ul style="list-style-type: none"> Bitte bestätigen Sie, bei welchem Status das Backen gestoppt und die nachfolgenden Arbeitsgänge wieder aufgenommen wurden. <ul style="list-style-type: none"> ● Wenn sich noch Trockenhefe im Hefespender befindet <ul style="list-style-type: none"> → Fahren Sie fort mit der Herstellung von Teig, indem Sie das „Pizza“-Teigverfahren zur Herstellung von Krapfen oder Pizza verwenden (S. DE7, DE17). ● Wenn Trockenhefe mit anderen Zutaten gemischt worden war. <ul style="list-style-type: none"> → Nehmen Sie den Teig heraus und machen Sie Krapfen oder Pizza (S. DE7, DE17). ● Wenn der Brotteig halbwegs fermentiert oder gebacken ist. <ul style="list-style-type: none"> → Nehmen Sie den Teig heraus und beginnen Sie mit dem Backen für 40 Minuten bei 170 °C im Ofen. Beim Beobachten der Situation beim Backen. |
| <p>Mein Brotteig ist gar nicht aufgegangen.</p> <hr/> <p>Mein Brot ist blass und klebrig.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Sie haben keine Trockenhefe verwendet. <ul style="list-style-type: none"> → Geben Sie die richtige Menge Trockenhefe in den Hefe - Verteiler. ● Sie verwenden nicht genug Hefe oder Ihre Hefe ist alt. <ul style="list-style-type: none"> → Verwenden Sie den mitgelieferten Messlöffel. Überprüfen Sie das Haltbarkeitsdatum der Hefe. (Bewahren Sie Trockenhefe im Kühlschrank auf.) ● Es gab einen Stromausfall oder die Maschine wurde während des Backens gestoppt. <ul style="list-style-type: none"> → Sie müssen das Brot aus der Form entfernen und mit neuen Zutaten erneut beginnen. |
| <p>Trockenhefe fällt nicht in die Backform.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Der Zeitpunkt der Aktivierung des Hefe - Verteilers unterscheidet sich je nach Menüprogramm und Raumtemperatur. ● Der Hefe - Verteiler ist feucht oder statisch aufgeladen. <ul style="list-style-type: none"> → Wischen Sie ihn mit einem feuchten Lappen ab und lassen Sie ihn trocknen. ● Die Trockenhefe ist feucht geworden. <ul style="list-style-type: none"> → Verwenden Sie neue Trockenhefe. |
| <p>Mein Brot ist klebrig und die Scheiben bröslig.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Es war beim Aufschneiden zu heiß. <ul style="list-style-type: none"> → Lassen Sie Ihr Brot vor dem Schneiden abkühlen, damit der Dampf entweichen kann. |
| <p>Mein Brot ist zu sehr aufgegangen.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Sie haben zu viel Hefe / Wasser verwendet. <ul style="list-style-type: none"> → Überprüfen Sie das Rezept und messen Sie die korrekte Menge mit dem mitgelieferten Messlöffel (Hefe) / Sauerteig-Becher (Wasser). → Überprüfen Sie, ob Wasser nicht in anderen Zutaten enthalten ist. ● Sie haben zu viel Mehl verwendet. <ul style="list-style-type: none"> → Wiegen Sie das Mehl mit einer Waage. |
| <p>Mein Brot hat viele Luftlöcher.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Sie haben zu viel Hefe verwendet. <ul style="list-style-type: none"> → Überprüfen sie das Rezept und messen Sie die korrekten Mengen mit dem mitgelieferten Messlöffel ab. ● Sie haben zu viel Flüssigkeit verwendet. <ul style="list-style-type: none"> → Einige Mehlsorten absorbieren mehr Wasser als andere, versuchen Sie es mit 10 – 20 mL weniger Wasser. |

DE20



| Problem | Ursache und Maßnahme |
|--|--|
| Während oder nach dem Backen | |
| Mein Brot ist zusammengefallen nachdem es aufgegangen ist. | <ul style="list-style-type: none">● Die Qualität ihres Mehls ist nicht sehr gut. → Versuchen Sie eine andere Mehlmärke.● Sie haben zu viel Flüssigkeit verwendet. → Versuchen Sie es mit 10 – 20 ml weniger Wasser. |
| Die Kruste knittert und wird beim Abkühlen weich. | <ul style="list-style-type: none">● Der nach dem Backen im Brot verbliebene Dampf kann in die Kruste gelangen und sie leicht aufweichen. → Um die Dampfmenge zu reduzieren, versuchen Sie es mit 10 – 20 ml weniger Wasser. |
| Die Seiten meines Brotes sind eingefallen und der Boden ist feucht. | <ul style="list-style-type: none">● Sie haben das Brot nach dem Backen zu lange in der Backform gelassen. → Entfernen Sie das Brot sofort nach dem Backen.● Es gab einen Stromausfall oder die Maschine wurde während des Backens gestoppt. → Die Maschine schaltet sich aus, wenn sie mehr als 10 Minuten gestoppt ist. Sie können versuchen den Teig in Ihrem Ofen zu backen. |
| Wie bleibt meine Kruste knusprig? | <ul style="list-style-type: none">● Damit das Brot knuspriger wird, können Sie die Option „Dark“ (Dunkel) für die Krustenbräunung verwenden. Sie können das Brot auch bei 200 °C / Gas Stufe 6 weitere 5 bis 10 Minuten im Backofen backen. |
| Überschüssiges Öl haftet an der Unterseite der Brioche. Die Kruste ist ölig. Mein Brot hat große Löcher. | <ul style="list-style-type: none">● Haben Sie Butter innerhalb von 5 Minuten nach dem Piepton hinzugefügt? → Butter nicht hinzugeben, wenn das Display die Restzeit bis zur Fertigstellung anzeigt. (S. DE9) Der Buttergeschmack ist evtl. schwach, aber Backen ist möglich. |
| Meine Brioche ist bei Verwendung von einer Backmischung nicht gut gelungen. | <ul style="list-style-type: none">● Versuchen Sie Folgendes. → Bei Verwendung von Menü 10 kann eine reduzierte Hefemenge zu besseren Backergebnissen führen. (bei getrennter Zugabe von Hefe). → Folgen Sie dem Rezept auf der Backmischung. Diese Mischung sollte zwischen 350-500 g betragen. → Füllen Sie die Trockenhefe (bei getrennter Zugabe von Hefe) in den Hefe - Verteiler und trockene Zutaten in die Backform. Füllen Sie dann das Wasser ein. Extra - Zutaten sind später hinzuzufügen. (S. DE9) → Die Fertigstellung hängt vom Rezept der jeweiligen Backmischung ab. |
| Warum ist mein Brot nicht gut gemischt? | <ul style="list-style-type: none">● Sie haben den Knethaken nicht in die Backform gesteckt. → Vergewissern Sie sich vor Einfüllen der Zutaten, dass der Knethaken in die Backform eingesetzt ist. |
| Weitere Zutaten wurden nicht richtig vermischt. | <ul style="list-style-type: none">● Haben Sie weitere Zutaten vor dem Signalton dem Rosinen- / Nussverteiler zugefügt oder während eines blinkenden „“ -Symbols in die Backform gegeben? → Weitere Zutaten müssen vor dem Signalton dem Rosinen- / Nussverteiler zugefügt werden oder in die Backform gegeben werden, während das „“ am Display blinkt. |
| Extra - Zutaten werden in der Brioche nicht richtig vermischt. | <ul style="list-style-type: none">● Haben Sie innerhalb von 5 Minuten nach dem Signalton weitere Zutaten ergänzt? → Weitere Zutaten müssen hinzugegeben werden, während „“ in der Anzeige blinkt.● Bei manchen Brotmischungsteigen lassen sich Extra - Zutaten nur schwer untermischen oder herausnehmen. → Verringern Sie die zusätzlichen Zutaten um die Hälfte. |
| Extra Zutaten fallen nicht vom Rosinen - Nuss - Verteiler in die Backform. | <ul style="list-style-type: none">● Kann der Rosinen - Nuss - Verteiler komplett geschlossen werden? → Verteilen Sie die extra Zutaten so, dass sie nicht über den Rand des Rosinen - Nuss - Verteilers hinaus ragen. (S. DE8) Der Behälter des Rosinen - Nuss - Verteilers umfasst eine maximale Kapazität von 150 g - ist jedoch abhängig von der Art bzw. vom Volumen der Zutat. |
| Am Boden und an den Seiten meines Brotes ist ein Mehlüberschuss. | <ul style="list-style-type: none">● Sie haben zu viel Mehl verwendet, oder nicht genügend Flüssigkeit. → Schauen Sie in das Rezept und messen Sie die richtige Menge mit einem Sauerteig-Becher ab. |

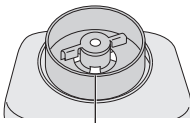
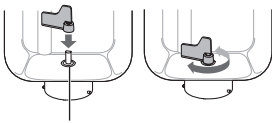
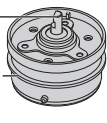


Fehlerbehebung

Vor der Verständigung des Kundendienstes, bitte diesen Abschnitt lesen.

| Problem | Ursache und Maßnahme |
|---|--|
| Während oder nach dem Backen | |
| <p>Mein Brot wurde nicht gebacken.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Das Teigmenü wurde ausgewählt. → Das Teigmenü umfasst keinen Backvorgang. ● Es gab einen Stromausfall oder die Maschine wurde während des Backens gestoppt. → Die Maschine schaltet sich aus, wenn sie mehr als 10 Minuten gestoppt ist. Wenn der Teig aufgegangen ist, können Sie ihn in Ihrem Ofen backen. ● Es ist nicht genug Wasser vorhanden und die Motorschutzsicherung wurde aktiviert. Dies passiert nur wenn das Gerät überlastet ist und der Motor extremer Belastung ausgesetzt ist. → Wenden Sie sich an den Verkäufer für eine Serviceberatung. Das nächste Mal überprüfen Sie das Rezept und messen Sie die korrekte Menge mit dem bereitgestellten Sauerteig-Becher ab. ● Sie haben vergessen, den Knethaken einzusetzen. → Setzen Sie zuerst den Knethaken ein. (S. DE6) ● Der Montageschiff des Knethakens in der Backform sitzt fest und dreht sich nicht. → Wenn der Montageschiff des Knethakens fest sitzt und sich nicht dreht, wenn der Haken befestigt ist, muss die Einheit des Montageschiffes ersetzt werden (Wenden Sie sich an den Verkäufer oder ein Panasonic Servicecenter.) |
| <p>Das Brot lässt sich nicht entnehmen.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Wenn das Entnehmen des Brotes aus dem Brotbehälter Schwierigkeiten bereitet, lassen Sie den Brotbehälter 5 bis 10 Minuten abkühlen, jedoch nicht unbeaufsichtigt, falls die Gefahr besteht, dass andere Personen oder Gegenstände Verbrennungen erleiden können. Danach den Behälter mit dem Topflappen anfassen und ein paar Mal schütteln. (Den Griff dabei nach unten halten, so dass er dem Brot nicht im Weg ist.) |
| <p>Der Knethaken bleibt im Brot stecken, wenn ich es aus der Backform nehme</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Der Teig ist etwas steif. → Lassen Sie das Brot vollständig auskühlen, bevor Sie vorsichtig den Knethaken entfernen. Einige Mehlsorten absorbieren mehr Wasser als andere, versuchen Sie es das nächste Mal mit 10 – 20 ml mehr Wasser. ● Unterhalb des Knethakens hat sich eine Kruste gebildet. → Reinigen Sie den Knethaken und seine Spindel nach jeder Verwendung. |
| <p>Meine glutenfreien Nudeln sind misslungen.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Ihr Teig war zu feucht. → Verringern Sie die Menge an Wasser oder erhöhen Sie die Menge an Xanthan. ● Ihr Teig war zu trocken. → Verringern Sie die Menge an Xanthan oder erhöhen Sie die Menge an Wasser. |
| <p>Beim Kochen von Marmelade ist die Marmelade angebrannt oder der Knethaken sitzt fest und lässt sich nicht entfernen.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Die Fruchtmenge war zu gering oder die Zuckermenge zu hoch. → Stellen Sie die Backform in die Spüle und füllen Sie sie zur Hälfte mit warmem Wasser. Lassen Sie die Backform einweichen, bis sich die angebrannte Mischung oder der Knethaken lösen lässt. Wenn das Angebrannte gelöst ist, waschen Sie es mit einem weichen Schwamm ab. |
| <p>Die Marmelade ist übergekocht.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Es wurden zu viele Früchte oder Zucker verwendet. → Verwenden Sie nur die in den Rezepten auf S. DE18 angegebenen Mengen von Früchten und Zucker. |
| <p>Marmelade ist zu flüssig und nicht richtig geliert.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Die Früchte waren unreif oder überreif. ● Die Zuckermenge wurde zu stark reduziert. ● Die Kochzeit hat nicht ausgereicht. ● Früchte mit einem geringen Pektingehalt wurden verwendet. → Verwenden Sie die flüssige Marmelade als Dessertsauce. → Lassen Sie die Marmelade vollständig abkühlen. Die Marmelade geliert beim Abkühlen weiter. |
| <p>Welche Zuckersorten können für Marmelade verwendet werden?</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Weißer Streuzucker oder Kristallzucker kann verwendet werden. Verwenden Sie keine braunen Zucker, Diätzucker, Zucker mit reduziertem Kaloriengehalt oder künstlichen Süßstoff. |
| <p>Können gefrorene Früchte verwendet werden?</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Können nur für Marmelade und Kompott genutzt werden. |



| Problem | Ursache und Maßnahme |
|--|---|
| Während oder nach dem Backen | |
| Können zum Kochen von Marmelade eingelegte Früchte verwendet werden? | <ul style="list-style-type: none"> ● Eingelegte Früchte sollten nicht verwendet werden. Die Qualität ist nicht ausreichend. |
| Die Früchte sind beim Kochen zusammengefallen. | <ul style="list-style-type: none"> ● Die Kochzeit war zu lang. Die Früchte waren möglicherweise überreif. |
| Weitere Probleme | |
| Der Knethaken rattert. | <ul style="list-style-type: none"> ● Grund hierfür ist, dass der Knethaken locker auf dem Befestigungsschaft sitzt. (Dies ist kein Fehler.) |
| <p>Während des Backens riecht es verbrannt.</p> <hr/> <p>Rauch kommt aus der Entlüftung.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Zutaten könnten auf das Heizelement gelangt sein. <ul style="list-style-type: none"> → Manchmal fallen kleine Mengen Mehl, Rosinen oder andere Zutaten während des Mischens aus der Backform. Wischen Sie nach dem Backen und nach dem Abkühlen des Maschine das Heizelement einfach vorsichtig ab. → Nehmen Sie die Backform aus dem Maschine heraus, um Zutaten zuzugeben. |
| Teig kommt aus dem Boden der Backform. | <ul style="list-style-type: none"> ● Eine kleine Menge Teig tritt durch die Lüftungslöcher aus (dies behindert die drehenden Teile jedoch nicht). Dies ist kein Fehler, aber überprüfen Sie von Zeit zu Zeit, dass sich der Befestigungsschaft korrekt dreht. <ul style="list-style-type: none"> → Wenn sich der Befestigungsschaft für den Knethaken bei aufgesetztem Knethaken nicht dreht, muss die Befestigungsschafteinheit ausgetauscht werden. (Wenden Sie sich an den Verkäufer oder ein Panasonic Servicecenter.) <p>(Boden der Backform)</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;">  <p>Lüftungslöcher (4 Stück)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Befestigungsschaft des Knethakens</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Befestigungsschaft des Knethakens Einheit Befestigungsschaft des Knethakens Teilnr. ADA29E226</p> </div> </div> |
| Ungewöhnliche Anzeige | |
| „1“ erscheint am Display und der Vorgang wurde gestoppt. | <ul style="list-style-type: none"> ● Wenn die Stromversorgung des Gerätes zu einem bestimmten Zeitpunkt unterbrochen wird, wird nach der Wiederherstellung „1“ angezeigt. (Gerät befindet sich im Bereitschaftsmodus und kann das Programm nicht fortsetzen) <ul style="list-style-type: none"> → Nehmen Sie Brot, Teig oder Zutaten heraus und starten Sie erneut mit neuen Zutaten. |
| „H01“, „H02“ wird auf dem Display angezeigt. | <ul style="list-style-type: none"> ● Das Display weist auf ein Problem mit dem Maschine hin. <ul style="list-style-type: none"> → Wenden Sie sich an den Verkäufer oder ein Panasonic Servicecenter. |
| „U50“ erscheint auf dem Anzeigefeld. | <ul style="list-style-type: none"> ● Das Gerät ist heiß (über 40 °C). Dies tritt bei wiederholtem Gebrauch auf. <ul style="list-style-type: none"> → Lassen Sie Ihr Gerät auf unter 40 °C abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden (U50 verschwindet). |



Dank u wel dat u het Panasonic product heeft aangeschaft.

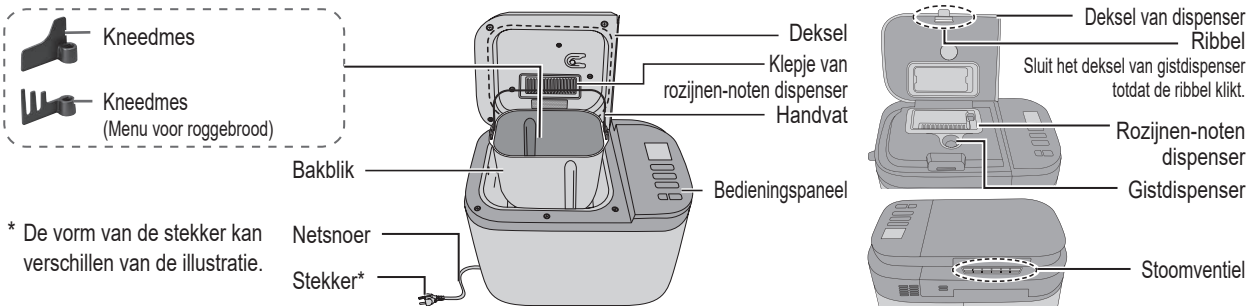
- Voor dit product zijn er 2 instructies. De ene is "BEDIENINGSHANDLEIDING EN RECEPTEN", de andere is "GEBRUIKSAANWIJZING", waaronder inhoud van Veiligheidsmaatregelen, Reiniging & Onderhoud, enzovoorts. Lees de 2 instructies zorgvuldig door om het product juist en veilig te gebruiken.
- Voorafgaand aan het gebruik van dit product **moet u speciale aandacht schenken aan "Veiligheidsmaatregelen" en "Belangrijke informatie" van "GEBRUIKSAANWIJZING"**. (P. NL2-NL5).
- Dit product is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Bewaar de 2 instructies voor gebruik in de toekomst.
- Panasonic zal geen aansprakelijkheden aannemen indien het apparaat ongepast is gebruikt of niet aan deze instructies heeft voldaan.

Inhoud

| | | | |
|--|-------------|--|-------------|
| Onderdeelenamen en instructies | NL2 | • Glutenvrij brood bakken..... | NL10 |
| • Hoofdgedeelte | NL2 | • Glutenvrije cake bakken | NL10 |
| • Accessoires | NL2 | • Glutenvrij pizzadeeg / Glutenvrij pastadeeg maken | NL11 |
| • Bedieningspaneel en Display | NL2 | • Cake bakken..... | NL11 |
| Ingrediënten voor het maken van brood | NL3 | • Enkel Bakken..... | NL12 |
| Menudiagrammen en bakopties | NL4 | • Jam / compote maken | NL12 |
| Bediening instructies | NL6 | • Cake kneden | NL13 |
| • Voor gebruik | NL6 | • Brood kneden | NL13 |
| • Voorbereiding | NL6 | • Rijzen..... | NL13 |
| • Brood bakken | NL7 | Recepten | NL14 |
| • Deeg maken | NL7 | • Brood Recepten..... | NL14 |
| • Extra ingrediënten toevoegen..... | NL8 | • Glutenvrije recepten | NL16 |
| • All-in broodmix & All-in broodmix met rozijnen | NL8 | • Deeg recepten..... | NL16 |
| • Brioche bakken..... | NL9 | • Zoetigheden..... | NL18 |
| • Zuurdesem & Zuurdesem Deeg | NL9 | • Handmatige recepten | NL19 |
| • Glutenvrij informatie | NL10 | Problemen oplossen | NL20 |

Onderdeelenamen en instructies

Hoofdgedeelte

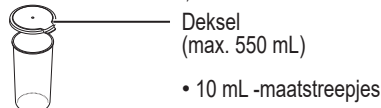


* De vorm van de stekker kan verschillen van de illustratie.

Accessories

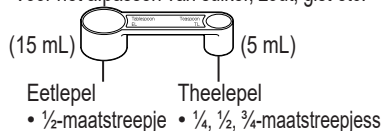
Zuurdesem maatbeker

Om vloeistoffen te meten, zuurdesem starter te maken



Maatlepeltje

Voor het afpassen van suiker, zout, gist etc.



Zuurdesem starterlepeltje

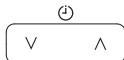
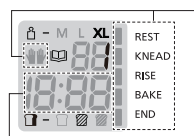
Voor het afmeten van de zuurdesem startergist



NL2

Bedieningspaneel en display

- De afbeelding toont alle woorden en symbolen, maar alleen de relevante woorden en symbolen worden weergegeven tijdens de werking.



- **Gebruiksstatus** Weergegeven voor de huidige fase van het programma behalve . : Geeft manuele handelingen weer. (Zie P. NL4-NL5 voor menunummer.)
- **Tijd weergegeven**
 - Resterende tijd totdat het programma klaar is.
 - Het menu heeft handmatige stappen nodig, het scherm toont de resterende tijd tot het starten van dit proces nadat op de knop gedrukt is.
- **Menu**
 - Druk op of eenmalig voor de instellingsmodus.
 - Druk op of opnieuw om het menunummer te wijzigen. (Om sneller verder te gaan, houd u het pictogram ingedrukt na stap 1.) (Zie P. NL4-NL5 voor het menunummer.)
- **Formaat** De grootte van het brood kiezen.
- **Korst** De kleur van de korst kiezen.
- **Startuutstel**
 - Stel de vertragingstimer in (tijd totdat het brood klaar is). Voor het beschikbare menu kan het worden ingesteld tot 13 uur (behalve menu "Zuurdesembrood", alleen ingesteld tot 9 uur).
 - Stel de tijd in voor zoete menu's.
- **Start** Het programma starten.
- **Stop** Voor annuleren van de instelling / stoppen van het programma. (Ongeveer 1 seconde ingedrukt houden.)



Ingrediënten voor het maken van brood

Het is uiterst belangrijk om de juiste hoeveelheden van de ingrediënten te gebruiken voor de beste resultaten.

Vloeibare ingrediënten

Gebruik de zuurdesem maatbeker of het maatlepeltje.

Als het recept een mengsel (vloeistof plus ei) aangeeft, moet dit gewogen worden met een weegschaal. Er wordt een digitale weegschaal aanbevolen.

Droge ingrediënten

Moeten worden gewogen op een weegschaal of worden afgemeten met het meegeleverde maatlepeltje voor de kleine hoeveelheden. Het gebruiken van een digitale weegschaal wordt aanbevolen.

Bloem

Hoofdbestanddeel van brood. De proteïnes in meel vormen gluten tijdens het kneden. Gluten zorgt voor structuur en textuur en helpt het brood rijzen.

Gebruik harde broodbloem. Harde broodbloem wordt gemalen uit hard graan, en het heeft een hoog eiwitgehalte, wat nodig is voor de ontwikkeling van gluten. Koolzuurgas dat bij de gisting vrijkomt wordt vastgehouden door de veerkrachtige structuur van de gluten, hetgeen zorgt voor het rijzen van het deeg.

Witte bloem

Ontstaat door het vermalen van tarwekorrels waarbij de zemelen en kiemen worden uitgezeefd. De meest geschikte soort bloem voor het bakken van brood is bloem waarop staat aangegeven "voor het bakken van brood". Gebruik geen zachte bloem in plaats van broodbloem.

Volkoren - bloem

Ontstaat door het vermalen van hele tarwekorrels waarbij de zemelen en kiemen niet worden uitgezeefd. Zorgt voor heel gezond brood. Het brood is lager en zwaarder dan brood dat is gemaakt met witte bloemsoorten.

Roggebloem

Ontstaat door het vermalen van roggekorrels. Bevat meer ijzer, magnesium en kalium, die bijdragen aan een goede gezondheid. Deze soort bloem bevat echter niet genoeg kleefstoffen. Geeft een dicht, zwaar brood. Gebruik niet meer dan de aangegeven hoeveelheid (de motor kan anders overbelast raken).

Speltbloem

Komt uit de tarwefamilie maar is genetisch gezien een totaal andere soort. Brood maken met een platte / licht ingedrukte korst.

Een volkorenbrood van spelt wordt klein en compact in vergelijking met witbrood van spelt.

We adviseren om van de totale hoeveelheid bloem, meer dan de helft witte speltbloem te gebruiken.

- Er bestaat Spelt (*Triticum spelta*) dat geschikt is voor broodbakken en er is een korentarw (*Triticum monococcum*: wordt ook wel "kleine spelt" genoemd.), dat niet geschikt is voor broodbakken; beide worden als spelt verkocht. Gebruik spelt voor menu "Speltbrood".

Droge gist

Zorgt ervoor dat het brood kan rijzen.

Gebruik droge gist die niet hoeft voor te gisten. Gebruik geen verse gist of droge gist die voor gebruik moet vergisten. Droge gist met **Instant gist, makkelijk te mengen, snel werkend** of **makkelijk bakken** op het etiket wordt aanbevolen.

Als u droge gist uit een zakje gebruikt, sluit het zakje dan onmiddellijk na gebruik.

Om te bewaren, volg de instructies van de fabrikant en 48 uur na openen weggooiën. Voor de meeste gist geldt dat het op een koele, droge plek bewaard wordt.

Zuivelproducten

Verhogen de smaak en de voedingswaarde.

- Door melk in plaats van water te gebruiken stijgt de voedingswaarde van het brood. Gebruik echter geen melk als u de timer instelt, de melk kan bederven.
- Verminder de hoeveelheid water evenredig met de hoeveelheid melk die u toevoegt.

Suiker (kristalsuiker, bruine suiker, honing, stroop, etc.)

Voeding voor de gist, maakt het brood zoeter en smaakvoller, verandert de kleur van de korst.

- Gebruik minder suiker als u rozijnen of andere fructosehoudende vruchten gebruikt.

Water

Gebruik gewoon kraanwater.

Wanneer de kamertemperatuur laag is, gebruik lauw water voor menu 2, 5, 6, 8, 12, 15 of 18.

Wanneer de kamertemperatuur hoog is, gebruik gekoeld water voor menu 10, 11, 12 of 14.

Meet altijd vloeistoffen af met behulp van de bijgeleverde zuurdesem maatbeker.

Zout

Verrijkt de bloem en versterkt de kleefstoffen zodat het brood beter rijst. Het brood kan kleiner worden of smaak verliezen als het zout niet goed wordt afgepast.

Vet

Maakt het brood smaakvoller en zachter.

Gebruik boter (ongezouten), margarine of olie.

U kunt uw brood nog lekkerder maken door andere ingrediënten toe te voegen.

■ Eieren

Verhogen de voedingswaarde en geven het brood een mooiere kleur. (De hoeveelheid water moet evenredig worden verminderd.) Klop de eieren los voordat u ze toevoegt. Gebruik geen timer bij het recept met eieren. (Eieren rotten snel als de kamertemperatuur hoog is.)

■ Zemelen

Maken het brood vezelrijker.

- Gebruik max. 50 g (5 el).

■ Tarwekiemen

Geven het brood een meer nootachtige smaak.

- Gebruik max. 50 g (4 el).

■ Kruiden

Maken het brood smaakvoller.

- Gebruik slechts een kleine hoeveelheid (max. 1 eetlepel).

Als u een broodmix gebruikt...

■ Broodmixen met gist

① Doe de mix in het bakblik en voeg water toe.

(Raadpleeg de aanwijzingen op het pak voor de juiste hoeveelheid water)

② Selecteer menu 5 of 6.

- Het is niet altijd duidelijk hoeveel gist een mix bevat, dus u moet misschien wat experimenteren om het beste resultaat te bereiken.

■ Broodmix met een apart zakje gist

① Doe eerst de broodmix in het bakblik en vervolgens het water. Doe dan de afgemeten gist in de giststrooier.

② Stel de machine in afhankelijk van de soort bloem die de mix bevat en start het bakken.

- Witte bloem, bruine bloem - aanbevolen voor menu 5, 6.
- Meergranen bloem - menu 1
- Volkoren - menu 7
- Roggebloem - menu 12

■ Brioches bakken met een brioche - mix





Selecteer het menu 10 of 2 "M" (Medium) formaat - "Lichtbruin" korstkleur.


Tips: Het resultaat verschilt afhankelijk van het soort gemengde bloem.

Menudiagrammen en bakopties

■ Beschikbare functies en vereiste tijd voor ieder programma

- De machine kan tijdens het proces stoppen of werken naargelang het operationele programma. • De benodigde tijd per proces varieert afhankelijk van de kamertemperatuur.

| | Menunummer | Menu | Opties | | | Processen | | | | | Opmerking | Referentie pagina |
|------------|------------|------------------------------|---|---|---|---------------------|----------------|-------------------------|---------------|-------------------------|---|-------------------|
| | | | Formaat | Korst | Timer | Rest (Rust) | Knead (Kneden) | Rise (Rijzen) | Bake (Bakken) | Totaal | | |
| | | |  |  |  | | | | | |  | |
| Brood | 1 | Basis | ✓ | ✓ | ✓ | 30 – 60 min | 20 – 30 min *4 | 1 u 50 min – 2 u 20 min | 50 – 55 min | 4 u – 4 u 5 min | — | P. NL6 - NL7 |
| | 2 | Basis snel | ✓ | ✓ | — | — | 15 – 20 min | 1 u 50 min – 2 u 20 min | 35 – 40 min | 1 u 55 min – 2 u | — | P. NL6 - NL7 |
| | 3 | Basis met rozijnen | ✓ | ✓*1 | ✓ | 30 – 60 min | 15 – 30 min *4 | 1 u 50 min – 2 u 20 min | 50 min | 4 u | — | P. NL6 - NL7 |
| | 4 | Basis gevuld | ✓ | ✓ | ✓ | 30 – 60 min | 25 – 30 min *4 | 1 u 45 min – 2 u 10 min | 50 – 55 min | 4 u – 4 u 5 min | ✓ | P. NL6 - NL7 |
| | 5 | All-in broodmix | — | ✓ | — | — | 30 min *4 | 1 u 15 min | 45 min | 2 u 30 min | — | P. NL6, NL8 |
| | 6 | All-in broodmix met rozijnen | — | ✓ | — | — | 30 min *4 | 1 u 15 min | 45 min | 2 u 30 min | — | P. NL6, NL8 |
| | 7 | Volkoren | ✓ | — | ✓ | 1 u – 1 u 40 min | 15 – 25 min *4 | 2 u 10 min – 2 u 50 min | 50 min | 5 u | — | P. NL6 - NL7 |
| | 8 | Volkoren snel | ✓ | — | — | 15 – 25 min | 15 – 25 min *4 | 1 u 30 min – 1 u 40 min | 45 min | 3 u | — | P. NL6 - NL7 |
| | 9 | Volkoren met rozijnen | ✓ | — | ✓ | 1 u – 1 u 40 min | 15 – 25 min *4 | 2 u 10 min – 2 u 50 min | 50 min | 5 u | — | P. NL6 - NL7 |
| | 10 | Brioche | — | ✓*1 | — | 20 min | 30 – 60 min *4 | 1 u 20 min – 1 u 30 min | 45 min | 3 u 30 min | ✓ | P. NL6, NL9 |
| | 11 | Frans | — | — | ✓ | — | 20 min | 4 u 30 min | 50 min | 5 u 40 min | — | P. NL6 - NL7 |
| | 12 | Rogge | — | — | ✓ | 45 – 60 min | ca. 10 min | 1 u 20 min – 1 u 35 min | 1 u | 3 u 30 min | — | P. NL6 - NL7 |
| | 13 | Zuurdesembrood | — | — | ✓*3 | 0 – 55 min | 45 – 55 min *5 | 2 u 25 min – 3 u 10 min | 55 min | 5 u | — | P. NL9 |
| | 14 | Speltbrood | ✓ | — | ✓ | 30 min – 1 u 15 min | 25 – 30 min *4 | 1 u 50 min – 2 u 45 min | 55 min | 4 u 30 min | — | P. NL6 - NL7 |
| Glutenvrij | 15 | Glutenvrij brood | — | ✓*2 | — | — | 20 – 25 min *7 | 35 – 40 min | 50 – 55 min | 1 u 50 min – 1 u 55 min | ✓ | P. NL6, NL10 |
| | 16 | Glutenvrije cake | — | — | — | — | 20 min *6 | — | 1 u 30 min | 1 u 50 min | ✓ | P. NL6, NL10 |
| | 17 | Glutenvrij pizzadeeg | — | — | — | — | 20 – 25 min *7 | 5 – 10 min | — | 30 min | ✓ | P. NL6, NL11 |
| | 18 | Glutenvrij pastadeeg | — | — | — | — | 15 min *7 | — | — | 15 min | ✓ | P. NL6, NL11 |

- Afkortingen die worden gebruikt in deze instructies: min = minuten; u = uur; ca. = circa.
- Opmerking (): Menu is beschikbaar voor handmatige bediening, zoals het toevoegen van extra ingrediënten en het meel van de zijwand van het bakblik schrappen, wanneer de pieptoon klinkt.



| | Menunummer | Menu | Opties | | | Processen | | | | | Opmerking | Referentie pagina |
|--------------------|------------|-----------------------|---------|-------|-------|-------------------------|------------------------|----------------------------|---------------------------|---------------------------|-----------|-------------------|
| | | | Formaat | Korst | Timer | Rest (Rust) | Knead (Kneden) | Rise (Rijzen) | Bake (Bakken) | Totaal | | |
| Deeg | 19 | Basis | — | — | — | 30 – 50 min | 15 – 30 min *4 | 1 u 10 min – 1 u 30 min | — | 2 u 20 min | — | P.NL6 - NL7 |
| | 20 | Basis met rozijnen | — | — | — | 30 – 50 min | 15 – 30 min *4 | 1 u 10 min – 1 u 30 min | — | 2 u 20 min | — | P.NL6 - NL7 |
| | 21 | Volkoren | — | — | — | 55 min – 1 u 25 min | 15 – 25 min *4 | 1 u 30 min – 2 u | — | 3 u 15 min | — | P.NL6 - NL7 |
| | 22 | Volkoren met rozijnen | — | — | — | 55 min – 1 u 25 min | 15 – 25 min *4 | 1 u 30 min – 2 u | — | 3 u 15 min | — | P.NL6 - NL7 |
| | 23 | Zuurdesem | — | — | — | 0 – 40 min | 45 – 55 min *5 | 1 u 5 min – 1 u 35 min | — | 2 u 30 min | — | P.NL9 |
| | 24 | Zuurdesem starter | — | — | — | — | — | 24 u | — | 24 u | — | P.NL9 |
| | 25 | Pizza | — | — | ✓ | (Kneden) 10 – 18 min | (Rijzen) 7 – 15 min | (Kneden) ca. 10 min | (Rijzen) ca. 10 min | 45 min | — | P.NL6 - NL7 |
| Zoetigheden | 26 | Cake | — | — | — | — | 20 min *6 | — | 1 u 35 min | 1 u 55 min | ✓ | P.NL6, NL11 |
| | 27 | Enkel Bakken | — | — | — | — | — | — | 30 min– 1 u 30 min | 30 min– 1 u 30 min | — | P.NL12 |
| | 28 | Jam | — | — | — | — | — | — | — | 1 u 30 min– 2 u 30 min | — | P.NL12 |
| | 29 | Compote | — | — | — | — | — | — | — | 1 u – 1 u 40 min | — | P.NL12 |
| Handmatig recepten | 30 | Cake kneden | — | — | — | — | 20 min (standaard) | — | — | 1 – 20 min | — | P.NL13 |
| | 31 | Brood kneden | — | — | — | — | 20 min (standaard) | — | — | 1 – 20 min | — | P.NL13 |
| | 32 | Rijzen | — | — | — | — | — | 30 min (standaard) | — | 10 min – 2 u | — | P.NL13 |

Nederlands

- *1 Alleen "Lichtbruin" of "Medium" beschikbaar.
- *2 Alleen "Medium" of "Donker" beschikbaar.
- *3 Kan worden ingesteld tot 9 uur.
- *4 Tijdens het kneden is er een moment dat het product rijst.
- *5 In de kneedtijd is er een rusttijd voorzien.
- *6 Er is een moment voor het vormen of schrapen van deeg.
- *7 Er is een moment voor het verwijderen van meel van de zijwand.

Bediening instructies

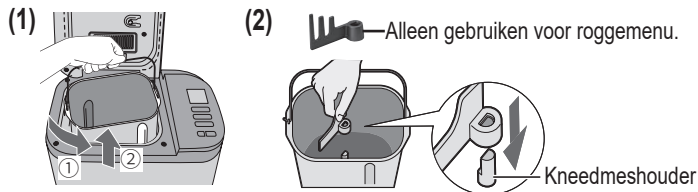
Voor gebruik

- Verwijder de verpakking en reinig het toestel vóór het eerste gebruik. (Zie P. NL8 van "GEBRUIKSAANWIJZING")
- Reinig het toestel wanneer het gedurende lange tijd niet gebruikt werd. (Zie P. NL8 van "GEBRUIKSAANWIJZING")

Vorbereiding

1 Open het deksel, neem het bakblik (1) uit de machine en plaats het kneedmes in de kneedmeshouder. (2)

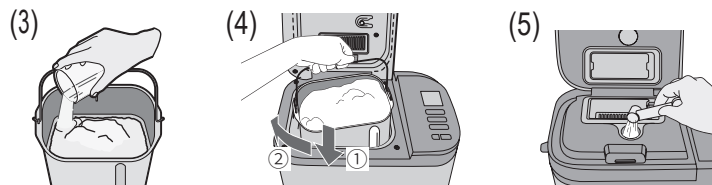
- Controleer rond de kneedmeshouder en binnenin het kneedmes en verzeker dat deze gebieden schoon zijn. (Zie P. NL8 van "GEBRUIKSAANWIJZING")



2 Zet de ingrediënten die in het recept staan met de exacte hoeveelheden klaar.

3 1 Plaats afgemeten ingrediënten in het bakblik in de volgorde vermeld in de recepten.

- Giet vloeistof in het bakblik tegen de zijwand om spatten te voorkomen. (3)
- 2 Veeg vocht en bloem rond de bakblik weg en plaats deze terug in de hoofdeenheid. (4) **Sluit het deksel.**
 - Doe de droge gist in de gistdispenser voor de beschikbare menu's. (5)
Maak de gistdispenser droog met bijvoorbeeld een doekje als deze nat is. (Wrijf niet lang over de gistdispenser, anders valt de gist niet in het bakblik vanwege statische elektriciteit.)
 - Voeg extra ingrediënten in de rozijnen-noten dispenser voor de beschikbare menu's. (Zie P. NL8)
 - Voor optimale resultaten mag het deksel niet geopend worden tenzij het menu dit vereist omdat dit de kwaliteit van het brood beïnvloedt.



4 Sluit de machine aan op een stopcontact van 230 V.

Voltooi de voorbereidingsstappen vóór het instellen van het menu.



Brood bakken



Ga naar P. NL14-NL15 voor brood recepten.

5 Druk op \wedge of \vee Knop in menu. balk om een broodmenu te selecteren.

- Kies de opties voor het geselecteerde menu. (Zie P. NL4-NL5)

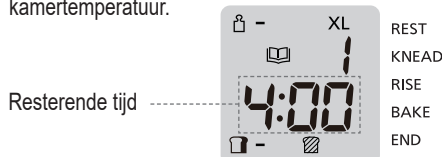
- Broodformaat
- Kleur van de korst
- Startuitlet

6 Druk op Start (\diamond) om de machine te starten.

(Het display geeft aan wanneer menu "1" is geselecteerd.)

- Het schermje toont de tijd die resteert tot het geselecteerde programma is uitgevoerd.

* De resterende tijd wordt gewijzigd afhankelijk van de kamertemperatuur.



- Bij bepaalde menu selecties kunt u de handmatige aanpassing doen wanneer de piepton klinkt. (Zie P. NL4-NL5, menu met icoon.)

Druk daarna opnieuw op knop \diamond .

* Wanneer stopt met knippen, toont het schermje de tijd die resteert.

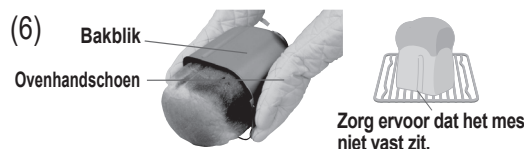
* Voeg geen extra ingrediënten toe nadat de resterende tijd wordt aangegeven.

* Kneden wordt na enige tijd hervat zonder op te drukken \diamond knop.

7 Wanneer het brood klaar is (machine piept 8 keer en de kubus () dichtbij het END (Einde) knippert), druk op de -knop en verwijder de stekker uit het stopcontact.

8 Verwijder het brood onmiddellijk met droge ovenhandschoenen en laat het afkoelen op een rooster. (6)

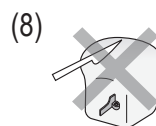
- Houd het handvat vast met ovenwanten en schud het brood uit het de broodvorm.



- Het verplaatsen van de uitwendige basis-as kan de vorm van het brood beschadigen. (7)



- Verwijder altijd het kneedmes voordat u het brood snijdt. (8)



Deeg maken



Ga naar P. NL16-NL17 voor brood recepten.

1-4 Zie P. NL6 van bereidingen

Brooddeeg

5 Druk op \wedge of \vee -knop in menu. balk om een broodmenu te selecteren.

8 Vorm het voltooide deeg en laat het rijzen tot tweemaal de omvang, en bak vervolgens in de oven.

6 Druk op de \diamond -knop om te starten.

- Het schermje toont de tijd die resteert tot het programma is uitgevoerd.

Pizzadeeg

7 Wanneer het deeg klaar is (machine piept 8 keer en de kubus () dichtbij het END (Einde) knippert), druk op de -knop en verwijder de stekker uit het stopcontact.

8 Verdeel het deeg met een deegschrapper en maak er balletjes van.

9 Dek af met een vochtige keukenhanddoek en laat het 10 minuten rusten.

10 Vorm een platte cirkel en maak gaten met een vork.

11 Verdeel uw favoriete saus en gewenste topping en bak de pizza vervolgens in de oven.

Tips: Startuitlet is niet beschikbaar bij deegmenu's behalve pizza.

NL7

Bediening instructies

Extra ingrediënten toevoegen (Gedroogde vruchten, noten, spek, kaas, etc.)

Beschikbare menu's

| Brood | | | | Deeg | |
|--------------------|--------------|------------------------------|-----------------------|--------------------|-----------------------|
| Basis met rozijnen | Basis gevuld | All-in broodmix met rozijnen | Volkoren met rozijnen | Basis met rozijnen | Volkoren met rozijnen |
| Menu 3 | Menu 4 | Menu 6 | Menu 9 | Menu 20 | Menu 22 |

Om geurig brood te maken, voegt u extra ingrediënten toe aan de rozijnen-notendispenser of bakblik.

Let op de ingrediënten

Volg de instructies in het recept / menu voor de hoeveelheden van alle ingrediënten.

- Anders,
- De ingrediënten kunnen uit het bakblik spatten en een onaangename rook en geur verspreiden.
 - Het brood rijst mogelijk niet goed.

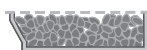
Droge / onoplosbare ingrediënten (gebruik de rozijnen-notendispenser-automatisch toevoegen)

→ Plaats de extra ingrediënten in de rozijnen-notendispenser en stel de machine in.

→ Doe de rozijnen-notendispenser niet te vol.

■ Gedroogde vruchten

- Snijd deze in blokjes van circa 5 mm.
- Ingrediënten die bedekt zijn met een suikerlaagje kunnen aan de dispenser blijven kleven en niet in het bakblik vallen.



Juist



Niet juist

■ Noten, zaden

- Hak deze fijn.
- Noten verminderen het effect van kleefstoffen, gebruik daarom niet teveel.
- Grote, harde zaden kunnen het beschermlaagje van de dispenser en het bakblik beschadigen.

■ Kruiden

- Gebruik max. 1 – 2 el gedroogde kruiden. Als u verse kruiden gebruikt, volg dan de aanwijzingen in het recept.

■ Bacon, salami, olijven, droge tomaat

- Olieachtige ingrediënten kunnen soms aan de dispenser blijven kleven en niet in het bakblik vallen.
- Snij het bacon en de salami in vierkante blokjes van 1 cm.
- Snij de olijf in vier delen.

Vochtige / stroperige / oplosbare ingrediënten* (handmatig aan het bakblik toevoegen kan niet in de rozijnen-notendispenser worden gestopt)

→ Doe deze ingrediënten met de andere ingrediënten in het bakblik.

■ Verse vruchten, ingemaakte vruchten, groente

- Wijk niet af van de hoeveelheden die in het recept worden genoemd omdat het vocht in de ingrediënten invloed heeft op het brood.

■ Kaas, chocolade

- Snij de kaas in vierkante blokjes van 1 cm.
- Hak de chocolade in kleine stukjes.

* Deze ingrediënten kunnen niet in de rozijnen-notendispenser worden gedaan omdat ze eraan zouden blijven kleven en niet in het bakblik zouden vallen.

All-in broodmix & All-in broodmix met rozijnen



Ga naar P. NL16 NL17 voor brood recepten.



1 – 4 Zie P. NL6 van bereidingen

5 Selecteer het menu.

| | |
|------------------------------|------------------------------|
| All-in broodmix met rozijnen | All-in broodmix met rozijnen |
| Menu 5 | Menu 6 |

6 Druk op de -knop om te starten.

- Het schermje toont de tijd die resteert tot het programma is uitgevoerd.

7 Druk op de -knop en verwijder het brood wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus () dichtbij het **END** (Einde) knippert.

Tips: Het uiteindelijke resultaat kan verschillen afhankelijk van welke broodmix gebruikt wordt. (Bij tarwevrije broodmixen kan meer variatie voorkomen.)



Brioche bakken



Ga naar P. NL15 voor brood recepten.

- 1 – 4** Zie P. NL6 van bereidingen.
- 5** Selecteer menu 10, kies de kleur van de korst.
- 6** Druk op de -knop om te starten.
 - Het schermje toont de resterende tijd totdat de pieptoon klinkt.
- 7** Na ongeveer 55 minuten - 1 uur en 5 minuten, open het deksel na de pieptoon. **Voeg de extra boter toe terwijl knippert. Sluit het deksel en start opnieuw.**
 - Kneden gaat verder na 5 minuten zonder op de -toets te drukken.

- 8** Druk op de -knop en verwijder het brood wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus () dichtbij het **END** (Einde) knippert.

- Tips:**
- Startuistel is niet beschikbaar bij deze menu's.
 - Voeg geen boter of extra ingrediënten toe als op de display de resterende tijd verschijnt.
 - Bij het toevoegen van extra ingrediënten, zoals rozijnen, voegt u ze toe met de boter in stap 7. (Gebruik niet meer dan 150 gram aan extra ingrediënten)

Brioche eenvoudig bakken.

- Snij de boter in blokjes van 1 - 2 cm en bewaar ze in de koelkast.
- Plaats de boter in het begin met de andere ingrediënten en volg stap 5.
- Sla stap 7 van het proces op deze manier over. Deze brioche is een beetje anders dan de andere.

Nederlands

Zuurdesembrood & Zuurdesem deeg

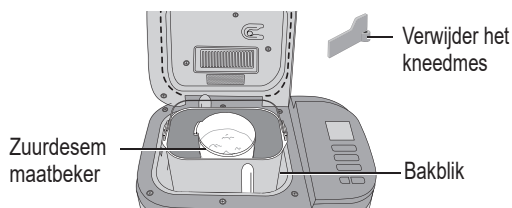


Ga naar P. NL15, NL17 voor brood recepten.

FASE 1 Zuurdesem starter maken

Vorbereitung:

- ① Alle ingrediënten in de zuurdesem maatbeker goed mengen. (Neem het kneedmes uit de machine)
- ② Plaats het deksel op de zuurdesem maatbeker.
- ③ Plaats de zuurdesem maatbeker in het bakblik.
- ④ Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.



- 1** Selecteer menu 24
- 2** Druk op de -knop om te starten.
 - Het schermje toont de tijd die resteert tot het programma is uitgevoerd.



- 3** Druk op -knop en verwijder onmiddellijk de zuurdesem maatbeker wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus () dichtbij het **END** (Einde) knippert.
 - Bewaar in de koelkast als u het niet meteen gebruikt maar niet langer dan 1 week.

FASE 2 Zuurdesembrood maken / bakken

Vorbereitung:

- ① Plaats het kneedmes in het bakblik.
- ② Giet een kopje zuurdesem starter in de broodvorm.
- ③ 1) Plaats de ingrediënten in de broodvorm overeenkomstig de volgorde van het recept.
2) Plaats de droge gist in de gisdispenser.
- ④ Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.

1 Selecteer het menu.

| Zuurdesembrood | Zuurdesem deeg |
|----------------|----------------|
| Menu 13 | Menu 23 |

- 2** Druk op de -knop om te starten.
 - Het schermje toont de tijd die resteert tot het programma is uitgevoerd.
- 3** Druk op de -knop en verwijder het brood / deeg wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus () dichtbij het **END** (Einde) knippert.

Tips: • Timer is beschikbaar voor bakken van zuurdesembrood (tot 9 uur).

- Vorm het voltooide deeg en laat het rijzen tot tweemaal de omvang, en bak vervolgens in de oven. (Menu:Zuurdesem deeg)

Zuurdesem starter zonder fouten maken of bewaren.

- Selecteer geen verkeerd menu.
- De zuurdesem maatbeker niet wegnemen voordat het programma is voltooid.
- Meng de nieuwe zuurdesem starter niet met de oude.
- Als de zuurdesem starter goed is bereid, ruikt het zuur en net als alcohol.
- Wanneer de kamertemperatuur hoger is dan 30 °C, bederft de zuurdesem starter, en het brood wordt niet goed gebakken.

Bediening instructies

Glutenvrij informatie

Glutenvrij brood maken is zeer verschillend van de normale manier waarop u brood bakt.

Het is zeer belangrijk dat u uw arts raadpleegt en de volgende richtlijnen opvolgt indien u glutenvrij brood zonder kleefstoffen voor uw gezondheid maakt.

- Dit programma is speciaal ontworpen voor bepaalde "Glutenvrij" mix en daardoor kan bij gebruik van uw eigen mengsel of mix het resultaat niet optimaal zijn.
- Glutenvrij brood kan niet zo veel rijzen als een traditioneel brood. Het zal een dichtere consistentie en lichtere kleur hebben dan normaal brood.
- Met "Glutenvrij" (Glutenvrij) gekozen, moeten de details van ieder recept exact worden opgevolgd. (Het brood zal anders niet goed zijn.) Er zijn twee soorten mix zonder kleefstoffen; een "laag kleefstoffen" mix die gebaseerd is op granenmeel en een "zonder kleefstoffen" mix, gebaseerd op meel zonder granen. U dient uw arts te raadplegen welke mix voor u de juiste is indien u een speciaal dieet volgt en dit programma gebruikt voor het bakken van brood om gezondheidsredenen.
- Het resultaat is afhankelijk van de mix die u gebruikt. Het is mogelijk dat er wat bloem aan de kant van het brood overblijft. Het graanvrije mengsel kan variabelere resultaten opleveren.
- Voor een beter resultaat, wacht tot het brood afgekoeld is voor het snijden.
- Het brood moet op een koele droge plaats worden bewaard en binnen 2 dagen worden gebruikt. U kunt het brood in handige porties in diepvrieszakjes of doosjes invriezen, indien u het brood niet binnen twee dagen gaat gebruiken.

Waarschuwing als u dit programma uit gezondheidsoverwegingen gebruikt:

Als u het glutenvrij programma gebruikt, raadpleeg dan eerst uw arts of de Coeliakie Vereniging en gebruik alleen ingrediënten die geen schade kunnen toebrengen aan uw gezondheid.

Panasonic is niet verantwoordelijk voor eventuele schade als gevolg van het gebruik van ingrediënten waarvoor niet van tevoren toestemming is gevraagd aan een arts.

U moet het mengen met bloem die wel kleefstoffen bevat voorkomen indien u het brood voor uw dieet zonder kleefstoffen moet maken. Let vooral op dat het bakblik, kneedmes en andere te gebruiken voorwerpen goed schoon zijn. Je moet er ook voor zorgen dat de gebruikte gist geen gluten bevat.

Glutenvrij brood bakken



Ga naar P. NL16 voor brood recepten.

1 — 4 Zie P. NL6 van bereidingen.

5 Selecteer menu 15

6 Druk op de -knop om te starten.

- Het schermje toont de resterende tijd totdat de pieptoon klinkt.

7 Na ongeveer 6 minuten. **Open het deksel** na de pieptoon. Schraap de bloem weg binnen de drie minuten terwijl knippert. **Sluit het deksel en start opnieuw.**

- Kneeden gaat verder na 3 minuten zonder op de -knop te drukken.

8 Druk op de -knop en verwijder het brood wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus () dichtbij het **END** (Einde) knippert.

Tips: Gebruik een rubber spatel om schade aan de bakblik te voorkomen. Gebruik geen metalen spatel.



Ga naar P. NL16 voor brood recepten.

Glutenvrije cake bakken

1 — 4 Zie P. NL6 van bereidingen.

5 Selecteer menu 16

6 Druk op de -knop om te starten.

- Het schermje toont de resterende tijd totdat de pieptoon klinkt.

7 Na ongeveer 2 minuten. **Open het deksel** na de pieptoon. Schraap de bloem weg binnen de drie minuten terwijl knippert. **Sluit het deksel en start opnieuw.**

- Kneeden gaat verder na 3 minuten zonder op de -knop te drukken.

8 Na ongeveer 12 minuten. **Open het deksel** na de pieptoon. Schraap het deeg van de zijkant van het bakblik weg terwijl knippert. **Sluit het deksel en start opnieuw.**

- Het bakken begint na 3 minuten zonder op de -knop te drukken.

9 Druk op de -knop en verwijder de cake wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus () dichtbij het **END** (Einde) knippert.

Tips

- Gebruik een rubber spatel om schade aan de bakblik te voorkomen. Gebruik geen metalen spatel.
- Als u hard schudt om de cake te verwijderen uit het bakblik zal het zijn vorm kunnen verliezen.



Glutenvrij pizzadeeg / Glutenvrij pastadeeg maken



Ga naar P. NL16 voor brood recepten.

1 – 4 Zie P. NL6 van bereidingen

5 Selecteer het menu.

| | |
|----------------------|----------------------|
| Glutenvrij pizzadeeg | Glutenvrij pastadeeg |
| Menu 17 | Menu 18 |

6 Druk op de -knop om te starten.

- Het schermje toont de resterende tijd totdat de pieptoon klinkt.

7 Na 5 minuten voor glutenvrij pizzadeeg, 2 minuten voor glutenvrije pastadeeg, **open het deksel** na de pieptoon. **Schraap het deeg van de zijkant van het bakblik weg terwijl knippert. Sluit het deksel en start opnieuw.**

- Kneden gaat verder na 3 minuten zonder op de -toets te drukken.

8 Druk op de -knop en verwijder deeg wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus () dichtbij het **END** (Einde) knippert.

Glutenvrij pizzadeeg

9 Verdeel het deeg in 2 delen met een deegschrapper, en rol het uit tot een cirkel van ongeveer 20 cm doorsnede.

10 Verdeel uw favoriete saus en gewenste topping en bak het vervolgens in de oven.

Glutenvrij pastadeeg

9 Wikkel het deeg in een plastic wikkel en laat het 1 uur in de koelkast liggen.

10 Breng een beetje bloem aan op het oppervlak van het deeg en maak de gewenste vormen.

11 Kook de pasta en geniet ervan met uw favoriete saus.

Tips: Gebruik een rubber spatel om schade aan de bakblik te voorkomen. Gebruik geen metalen spatel.



Ga naar P. NL18 voor brood recepten.

Cake bakken

1 - 4 Zie P. NL6 van bereidingen

5 Selecteer menu 26

6 Druk op de -knop om te starten.

- Het schermje toont de resterende tijd totdat de pieptoon klinkt.

7 Na ongeveer 12 minuten. **Open het deksel** na de pieptoon. **Schraap het deeg van de zijkant van het bakblik weg terwijl knippert. Sluit het deksel en start opnieuw.**

- Kneden gaat verder na 3 minuten zonder op de -knop te drukken.

8 Druk op de -knop en verwijder de cake wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus () dichtbij het **END** (Einde) knippert.

Aanvullend bakken

- Als u langer wilt bakken, doe het volgende. (Extra baktijd is tweemaal mogelijk binnen 20 minuten zolang de eenheid nog warm is. De timer begint opnieuw vanaf 1 minuut door naar wens op de -knop te drukken.)

- 1 Selecteer het menu. (Sla het over als u in stap 8 niet op de -knop hebt gedrukt.)
- 2 Stel de baktijd in.
 - Het kan worden ingesteld op 1 - 20 minuten.
- 3 Druk op de -knop om te starten.
 - Om te stoppen met bakken, houd de -knop ingedrukt.

Tips:

- Startuistel is niet beschikbaar bij dit menu. De timer stelt alleen de duur van de baktijd in.
- Gebruik een rubber spatel om schade aan de bakblik te voorkomen. Gebruik geen metalen spatel.
- Als u hard schudt om de cake te verwijderen uit het bakblik zal het zijn vorm kunnen verliezen.

Bediening instructies

Enkel Bakken



Ga naar P. NL18 voor brood recepten.

Vorbereitung:

- ① Meng de ingrediënten in een schaal volgens het recept.
- ② Verwijder het kneedmes en leg vetvrij papier rondom in het bakblik, giet daar vervolgens de gemengde ingrediënten in.
- ③ Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.

1 Selecteer menu 27

2 Stel de baktijd in

3 Druk op de -knop om te starten.

- Het schermje toont de tijd die resteert tot het programma is uitgevoerd.

4 Druk op de -knop en verwijder de cake wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus (■) dichtbij het END (Einde) knippert.

Aanvullend bakken

- Als u langer wilt bakken, herhaal stappen 1–4. (Extra baktijd is tweemaal mogelijk binnen 50 minuten zolang de eenheid nog warm is. De timer begint opnieuw vanaf 1 minuut door naar wens op de -knop te drukken.)

Tips: Startuitlet is niet beschikbaar bij dit menu. De timer stelt alleen de duur van de baktijd in.

Jam / compote maken



Ga naar P. NL18 voor brood recepten.

Vorbereidingen voor jam maken

- ① Zet de ingrediënten die in het recept staan klaar.
- ② Plaats het kneedmes in het bakblik.
- ③ Plaats de ingrediënten in deze volgorde in het bakblik de helft van het fruit → de helft van de suiker → het overgebleven fruit → de overgebleven suiker.
- ④ Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.

Vorbereidingen voor compote maken

- ① Zet de ingrediënten die in het recept staan klaar. (Neem het kneedmes uit de machine.)
- ② Plaats de ingrediënten in het bakblik overeenkomstig de volgorde van de recepten, giet water over de ingrediënten.
- ③ Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.


1 Selecteer menu

| Jam | Compote |
|---------|---------|
| Menu 28 | Menu 29 |

2 Stel de baktijd in en start vervolgens de machine.

3 Druk op de -knop en verwijder jam / compote wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus (■) dichtbij het END (Einde) knippert.

Aanvullend koken

- Als u langer wilt koken, → herhaal stappen 1 – 3. (Extra kooktijd is tweemaal mogelijk binnen 10 minuten – 40 minuten zolang de eenheid nog warm is. De timer begint opnieuw vanaf 1 minuut door naar wens op de -knop te drukken.)

Tips:

- Startuitlet is niet beschikbaar bij deze menu's. De timer stelt alleen de duur van de kooktijd in.
- Volg het recept strikt voor de hoeveelheid van alle ingrediënten. Anders zet de jam niet, en kookt hij over of brandt aan, evenals de compote.

Tips voor jam maken

- De juiste hoeveelheid suiker, zuur en pectine is noodzakelijk om goed stevige jam te maken.
- Fruit met een hoog gehalte pectine kan makkelijk indikken. Fruit met minder pectine kan slecht indikken.
- Gebruik verse, rijpe vruchten. Overrijpe of niet rijpe vruchten kunnen niet makkelijk indikken.
- Met de recepten in deze handleiding maakt u zachte jam doordat minder suiker wordt gebruikt.
- Als de kooktijd kort is, kunnen stukjes fruit overblijven en kan de jam waterig worden.
- De jam blijft indikken tijdens het afkoelen. Wees voorzichtig en laat het niet overkoken.
- Stop de jam zo snel mogelijk na bereiding in een pot(je). Voorkom verbranden bij het uitnemen van de jam.
- Jam kan verbranden als het in de bakblik achterblijft.
- Bewaar jam op een koele, donkere plaats. Vanwege de lagere suikerniveaus is de houdbaarheid minder lang als in de winkel gekochte producten. Na openen in de koelkast bewaren en niet te lang bewaren.



Cake kneden



Ga naar P. NL19 voor brood recepten.

Vorbereitung:

- ①Neem het bakblik uit de machine en plaats het kneedmes.
- ②Doe de afgepaste ingrediënten in het bakblik
- ③Zet bakblik in het apparaat. Sluit het deksel en steek de stekker in het stopcontact.

1 Selecteer menu 30

2 Stel de kneedtijd in

3 Druk op de -knop om te starten.

- Het schermje toont de tijd die resteert tot het programma is uitgevoerd.

4 Druk op de -knop en verwijder deeg wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus (■) dichtbij het **END** (Einde) knippert.

5 Doe het deeg in een cakevorm en bak in een voorverwarmde oven.

Tips: Gebruik een rubber spatel om schade aan de bakblik te voorkomen. Gebruik geen metalen spatel.



Ga naar P. NL19 voor brood recepten.

Brood kneden

Vorbereitung:

- ①Verwijder het bakblik en plaats het kneedmes.
- ②Plaats de afgemeten ingrediënten in het bakblik.
- ③Doe het bakblik in de machine. Sluit het deksel en steek de stekker in het stopcontact.

1 Selecteer menu 31

2 Stel de kneedtijd in

- Stel de tijd in voor de eerste gisting van het brooddeeg.

3 Druk op de -knop om te starten.

- Het schermje toont de tijd die resteert tot het programma is uitgevoerd.

4 Druk op de -knop en verwijder deeg wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus (■) dichtbij het **END** (Einde) knippert.

Tips:

- Rust meer dan 20 minuten voorafgaand aan de volgende kneedfase.
- In het geval van hard deeg of teveel deeg kan code "U50" op het display verschijnen. Wacht even om de volgende kneedfase te starten. De hoeveelheid meel die kan worden gebruikt, is maximaal 400- 600 g.



Ga naar P. NL19 voor brood recepten.

Rijzen

Vorbereitung:

- ①Verwijder het kneedmes en plaats het deeg in het bakblik.
- ②Doe het bakblik in de machine. Sluit het deksel en steek de stekker in het stopcontact.

1 Selecteer menu 32

2 Stel de tijd in (gebruik de eerste gisting van het gekneet deeg. Stel de tijd in volgens het brood deeg.)

3 Druk op de -knop om te starten.

- Het schermje toont de tijd die resteert tot het programma is uitgevoerd.

4 Druk op de -knop en verwijder deeg wanneer de machine 8 keer een pieptoon geeft en de kubus (■) dichtbij het **END** (Einde) knippert.

5 Vorm het afgewerkte deeg in de vorm die u wilt, laat het rijzen in de oven en bak het dan af.

Recepten

Voorbeeld

Recept naam

Menu nr. + Totale verwerkingstijd + Optie pictogram

| | | M | L | XL |
|---|-----------------------------|-------|-------|--------|
| ★ | Droge gist | 2 tsp | 2 tsp | 2½ tsp |
| ☞ | Sterke bloem voor wit brood | 400 g | 500 g | 600 g |
| | Ei (L), geklopt | 1 | 1 | 2 |
| ☞ | Zonnebloempitten | 50 g | 65 g | 75 g |
| ☞ | Kaas | 50 g | 65 g | 75 g |

Afkorting:

tsp = theelepel; tbsp = eetlepel

Ei (L) = Groot ei; Ei (M) = Medium groot ei.

Brood recepten

Basis

Wit brood

Menu 1 (4 u – 4 u 5 min) ☞ ☞ ☞ ⌚

| | | M | L | XL |
|---|-----------------------------|--------|---------|--------|
| ★ | Droge gist | 1 tsp | 1 tsp | 1¼ tsp |
| ☞ | Sterke bloem voor wit brood | 400 g | 500 g | 600 g |
| | Boter | 20 g | 30 g | 40 g |
| | Suiker | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp |
| | Zout | 1½ tsp | 1½ tsp | 2 tsp |
| | Water | 280 mL | 340 mL | 400 mL |

Melkbrood

Menu 1 (4 u – 4 u 5 min) ☞ ☞ ☞

| | | M | L | XL |
|---|-----------------------------|--------|---------|--------|
| ★ | Droge gist | 1 tsp | 1 tsp | 1¼ tsp |
| ☞ | Sterke bloem voor wit brood | 400 g | 500 g | 600 g |
| | Boter | 20 g | 30 g | 40 g |
| | Suiker | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp |
| | Zout | 1½ tsp | 1½ tsp | 2 tsp |
| | Melk | 290 mL | 360 mL | 430 mL |

Basis snel

Wit-snel brood

Menu 2 (1 u 55 min – 2 u) ☞ ☞ ☞

| | | M | L | XL |
|---|-----------------------------|--------|---------|--------|
| ★ | Droge gist | 2 tsp | 2 tsp | 2½ tsp |
| ☞ | Sterke bloem voor wit brood | 400 g | 500 g | 600 g |
| | Boter | 20 g | 30 g | 40 g |
| | Suiker | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp |
| | Zout | 1½ tsp | 1½ tsp | 2 tsp |
| | Water | 280 mL | 350 mL | 420 mL |

Italiaans brood

Menu 2 (1 u 55 min) ☞

| | | M |
|---|-----------------------------|---------|
| ★ | Droge gist | 2 tsp |
| ☞ | Sterke bloem voor wit brood | 400 g |
| | Olijfolie | 1½ tbsp |
| | Zout | 1½ tsp |
| | Water | 260 mL |

De opties van elk recept en noodzakelijke werking wordt als onderstaand icoon weergegeven.

Optie icoon

☞ Lichte korst ☞ Medium korst ☞ Donkere korst ⌚ Startuistel

Vereist Optie icoon

★ Doe de afgemeten droge gist in de gistdispenser.

☞ Plaats afgemeten ingrediënten in het bakblik in de volgorde vermeld in de recepten.

☞ Toevoegen extra ingrediënten in rozijnen-notendispenser.

☞ Maak handmatige aanpassingen, (zoals het extra toevoegen van ingrediënten en weg-schrapen van bloem van de zijwand van het bakblik, wanneer het piepgeluid dit aangeeft.

Zie p. NL6-NL9 voor aanwijzingen voor de verwerking.

Basis met rozijnen

Rozijnenbrood

Menu 3 (4 u) ☞ ☞ ⌚

| | | M | L | XL |
|---|-----------------------------|--------|---------|--------|
| ★ | Droge gist | 1 tsp | 1 tsp | 1¼ tsp |
| ☞ | Sterke bloem voor wit brood | 400 g | 500 g | 600 g |
| | Boter | 20 g | 30 g | 40 g |
| | Suiker | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp |
| | Zout | 1½ tsp | 1½ tsp | 2 tsp |
| | Water | 280 mL | 340 mL | 400 mL |
| ☞ | Rozijnen *1 | 80 g | 100 g | 120 g |

5 Brood met zaden

Menu 3 (4 u) ☞ ☞ ⌚

| | | M | L | XL |
|---|-----------------------------|--------|---------|--------|
| ★ | Droge gist | 1 tsp | 1 tsp | 1¼ tsp |
| ☞ | Sterke bloem voor wit brood | 400 g | 475 g | 550 g |
| | Boter | 20 g | 30 g | 40 g |
| | Suiker | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp |
| | Zout | 1 tsp | 1½ tsp | 2 tsp |
| | Sesamzaad | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp |
| | Papaverzaad | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp |
| | Water | 280 mL | 330 mL | 380 mL |
| ☞ | Lijnzaad | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp |
| | Pompoenzaden | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp |
| | Zonnebloempitten | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp |

Basis gevuld

Gevuld brood

Menu 4 (4 u – 4 u 5 min) ☞ ☞ ☞ ⌚

| | | M | L | XL |
|---|-----------------------------|--------|---------|--------|
| ★ | Droge gist | 1 tsp | 1 tsp | 1¼ tsp |
| ☞ | Sterke bloem voor wit brood | 400 g | 500 g | 580 g |
| | Boter | 20 g | 30 g | 40 g |
| | Suiker | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp |
| | Zout | 1½ tsp | 1½ tsp | 2 tsp |
| | Water | 280 mL | 350 mL | 400 mL |
| ☞ | Gebakken bacon *1 | 50 g | 65 g | 75 g |
| ☞ | Kaas *1 | 50 g | 65 g | 75 g |

Haver en zemelen brood

Menu 4 (4 u – 4 u 5 min) ☞ ☞ ☞ ⌚

| | | M | L | XL |
|---|--|--------|---------|--------|
| ★ | Droge gist | 1 tsp | 1 tsp | 1¼ tsp |
| ☞ | Sterke bloem voor wit brood | 400 g | 500 g | 580 g |
| | Boter | 20 g | 30 g | 40 g |
| | Suiker | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp |
| | Zout | 1½ tsp | 1½ tsp | 2 tsp |
| | Water | 140 mL | 175 mL | 200 mL |
| | Tomatensap | 140 mL | 175 mL | 200 mL |
| ☞ | Olijven | 70 g | 85 g | 100 g |
| ☞ | Zongedroogde tomaten in olie, gesnipperd | 30 g | 40 g | 50 g |

All-in broodmix

All-in broodmix

Menu 5 (2 u 30 min) ☞ ☞ ☞

| | | |
|---|-------------|--------|
| ☞ | Broodmix *2 | 500 g |
| ☞ | Water *3 | 300 mL |

Groentesap brood

Menu 5 (2 u 30 min) ☞ ☞ ☞

| | | |
|---|---------------|--------|
| ☞ | Broodmix *2 | 500 g |
| ☞ | Water *4 | 150 mL |
| ☞ | Groentesap *4 | 150 mL |

All-in broodmix met rozijnen

All-in broodmix met rozijnen

Menu 6 (2 u 30 min) ☞ ☞ ☞

| | | |
|---|-------------|--------|
| ☞ | Broodmix *2 | 500 g |
| ☞ | Water *3 | 300 mL |
| ☞ | Rozijnen*1 | 100 g |

Matcha Kastanje Brood

Menu 6 (2 u 30 min) ☞ ☞ ☞

| | | |
|---|-------------------|--------|
| ☞ | Broodmix *2 | 500 g |
| ☞ | Matcha | 10 g |
| ☞ | Water *3 | 300 mL |
| ☞ | Zoete kastanje *1 | 100 g |

NL14

Volkoren

Volkoren brood

Menu 7 (5 u) ⌚

| | M | L | XL |
|--------------------------------|--------|---------|--------|
| ★ Droge gist | 1 tsp | 1 tsp | 1¼ tsp |
| Harde bloem voor volkorenbrood | 400 g | 500 g | 600 g |
| Boter | 20 g | 30 g | 40 g |
| Suiker | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp |
| Zout | 1½ tsp | 1½ tsp | 2 tsp |
| Water | 280 mL | 350 mL | 420 mL |

Haver en zemelen brood

Menu 7 (5 u) ⌚

| | L |
|-----------------------------|--------|
| ★ Droge gist | 1 tsp |
| Sterke bloem voor wit brood | 400 g |
| Zemelen | 50 g |
| Haver | 50 g |
| Olie | 2 tbsp |
| Suiker | 1½ tsp |
| Zout | 1¼ tsp |
| Water | 350 mL |

Volkoren snel

Volkoren brood snel

Menu 8 (3 u)

| | M | L | XL |
|--------------------------------|--------|---------|--------|
| ★ Droge gist | 1½ tsp | 1½ tsp | 2 tsp |
| Harde bloem voor volkorenbrood | 400 g | 500 g | 600 g |
| Boter | 20 g | 30 g | 40 g |
| Suiker | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp |
| Zout | 1½ tsp | 1½ tsp | 2 tsp |
| Water | 280 mL | 350 mL | 420 mL |

Snel volkoren brood 50%

Menu 8 (3 u)

| | M | L | XL |
|--------------------------------|--------|---------|--------|
| ★ Droge gist | 1½ tsp | 1½ tsp | 2 tsp |
| Harde bloem voor volkorenbrood | 200 g | 250 g | 300 g |
| Sterke bloem voor wit brood | 200 g | 250 g | 300 g |
| Boter | 20 g | 30 g | 40 g |
| Suiker | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp |
| Zout | 1½ tsp | 1½ tsp | 2 tsp |
| Water | 300 mL | 370 mL | 430 mL |

Volkoren met rozijnen

Volkoren met rozijnen brood

Menu 9 (5 u) ⌚

| | M | L | XL |
|--------------------------------|--------|---------|--------|
| ★ Droge gist | 1 tsp | 1 tsp | 1¼ tsp |
| Harde bloem voor volkorenbrood | 400 g | 500 g | 600 g |
| Boter | 20 g | 30 g | 40 g |
| Suiker | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp |
| Zout | 1½ tsp | 1½ tsp | 2 tsp |
| Water | 280 mL | 350 mL | 420 mL |
| Rozijnen *1 | 80 g | 100 g | 120 g |

Ahorn en pecannoten brood

Menu 9 (5 u) ⌚

| | M |
|--------------------------------|--------|
| ★ Droge gist | 1 tsp |
| Harde bloem voor volkorenbrood | 200 g |
| Sterke bloem voor wit brood | 200 g |
| Boter *5 | 20 g |
| Ahornsiroop | 3 tbsp |
| Zout | 1½ tsp |
| Water | 280 mL |
| Pecannoten *1 | 75 g |

Brioche

Basis brioche

Menu 10 (3 u 30 min) 🍰

| | |
|--|--------|
| ★ Droge gist | 1¼ tsp |
| Sterke bloem voor wit brood | 400 g |
| Boter | 60 g |
| Suiker | 50 g |
| Mager melkpoeder | 2 tbsp |
| Zout | 1½ tsp |
| Meng / klop 2 Eieren (M) + 2 eierdooiers + water | 270 mL |
| Boter *6 | 80 g |

Pannettone

Menu 10 (3 u 30 min) 🍰

| | |
|--|--------|
| ★ Droge gist | 1½ tsp |
| Sterke bloem voor wit brood | 400 g |
| Boter *5 | 60 g |
| Suiker | 50 g |
| Zout | 1½ tsp |
| Meng / klop 2 Eieren (M) + 2 eierdooiers + water | 290 mL |
| Boter *6 | 60 g |
| Geglacéerde sinaasappelschil *1 | 50 g |
| Sultana rozijnen *1 | 50 g |
| Zwarte bessen *1 | 50 g |

Frans

Frans brood

Menu 11 (5 u 40 min) ⌚

| | |
|-----------------------------|--------|
| ★ Droge gist | 1 tsp |
| Sterke bloem voor wit brood | 400 g |
| Zout | 1½ tsp |
| Water | 290 mL |

Plattlandsbrood

Menu 11 (5 u 40 min) ⌚

| | |
|--------------------------------|--------|
| ★ Droge gist | 1 tsp |
| Sterke bloem voor wit brood | 320 g |
| Harde bloem voor volkorenbrood | 80 g |
| Zout | 1½ tsp |
| Koud water (5 °C) | 300 mL |

Roggebrood

Rogge 100%

Menu 12 (3 u 30 min) ⌚

| | |
|--------------|--------|
| ★ Droge gist | 2½ tsp |
| Roggebloem | 500 g |
| Olie | 2 tbsp |
| Suiker | 2 tsp |
| Zout | 2 tsp |
| Water | 440 mL |

● Gebruik het kneedmes voor het menu voor roggebrood.

Rogge en wit

Menu 12 (3 u 30 min) ⌚

| | |
|-----------------------------|--------|
| ★ Droge gist | 2 tsp |
| Roggebloem | 250 g |
| Sterke bloem voor wit brood | 250 g |
| Olie | 2 tbsp |
| Suiker | 2 tsp |
| Zout | 2 tsp |
| Water | 360 mL |

● Gebruik het kneedmes voor het menu voor roggebrood.

Zuurdesem

Zuurdesem

Fase 1: Zuurdesem starter: Menu 24 (24 u)

Zie p. NL17 voor de recepten.

Fase 2: Menu 13 (5 u) ⌚

| | |
|-----------------------------|--------|
| Zuurdesem starter | 1 cup |
| Sterke bloem voor wit brood | 400 g |
| Zout | 1 tsp |
| Water | 150 mL |
| Droge gist | ¾ tsp |

Speltbrood

Wit speltbrood

Menu 14 (4 h 30 min) ⌚

| | M | L | XL |
|------------------|--------|--------|--------|
| ★ Droge gist | 1 tsp | 1¼ tsp | 1½ tsp |
| Witte speltbloem | 400 g | 500 g | 600 g |
| Boter | 5 g | 10 g | 10 g |
| Suiker | 1½ tsp | 2 tsp | 2 tsp |
| Zout | 1¼ tsp | 1½ tsp | 1¼ tsp |
| Water | 260 mL | 340 mL | 400 mL |

Spelt met citroen en maanzaad

Menu 14 (4 h 30 min) ⌚

| | M | L | XL |
|-----------------------|--------|--------|--------|
| ★ Droge gist | 1 tsp | 1¼ tsp | 1½ tsp |
| Witte speltbloem | 400 g | 500 g | 600 g |
| Boter | 5 g | 10 g | 10 g |
| Suiker | 1½ tsp | 2 tsp | 2 tsp |
| Zout | 1¼ tsp | 1½ tsp | 1¼ tsp |
| Citroenschil, geraspt | 1 | 1 | 1 |
| Citroensap | 20 mL | 20 mL | 30 mL |
| Papaverzaad | 2 tbsp | 3 tbsp | 3 tbsp |
| Water | 250 mL | 330 mL | 380 mL |

*1 Snijd in ca. Blokjes van 5 mm.

*2 Alleen broodmix voor wit brood. Volg het recept op de verpakking van de broodmix.

*3 Moet worden toegevoegd zoals aangegeven op de verpakking.

*4 De helft van de op de verpakking aangegeven hoeveelheid.

*5 Snijden in blokjes van 2-3 cm en bewaren in de koelkast.

*6 Snijden in blokjes van 1-2 cm en bewaren in de koelkast.

Recepten

Glutenvrij Recepten

Zie p. NL6, NL10-NL11 voor aanwijzingen voor de verwerking.

Glutenvrij brood

- Het resultaat verschilt afhankelijk van de recepten of het type broodmix.
- Volg het recept op de verpakking van uw glutenvrije broodmix.

Glutenvrij brood

Menu 15 (1 u 50 min - 1 u 55 min)

| | |
|---------------------|--------|
| Water | 430 mL |
| Olie | 1 tbsp |
| Glutenvrij broodmix | 500 g |
| Droge gist | 2 tsp |

Gluten- en tarwevrij brood

Menu 15 (1 u 50 min - 1 u 55 min)

| | |
|---------------------|-----------|
| Melk | 310 mL |
| Eieren (M), geklopt | 2 (100 g) |
| Ciderazijn | 1 tbsp |
| Olie | 2 tbsp |
| Honing | 60 g |
| Zout | 1¼ tsp |
| Bruin rijstmeel | 150 g |
| Aardappelzetmeel | 300 g |
| Xanthaangom | 2 tsp |
| Droge gist | 2½ tsp |

Gearomatiseerd glutenvrij brood

Gebruik een van bovenstaande recepten en voeg ingrediënten van uw keuze toe aan het bakblik.

Pittig vruchtenbrood

(1 u 50 min)

| | |
|-------------------|-------|
| Gemengde vruchten | 100 g |
| Kaneel | 2 tsp |

Ahorn en pecannoten brood

(1 u 55 min)

| | |
|-------------|--------|
| Ahornsiroop | 2 tbsp |
| Pecannoten | 50 g |

Brood met vijf zaden

(1 u 55 min)

| | |
|------------------|--------|
| Lijnzaad | 1 tbsp |
| Sesamzaad | 2 tbsp |
| Pompoenzaden | 1 tbsp |
| Papaverzaad | 1 tbsp |
| Zonnebloempitten | 1 tbsp |

Zongedroogde tomaat en parmezaan brood

(1 u 55 min)

| | |
|---------------------------------------|------|
| Parmezaanse kaas, geraspt | 50 g |
| Gedroogde tomaten in olie, gesnipperd | 50 g |

Glutenvrije cake

Glutenvrije chocoladecake

Menu 16 (1 u 50 min)

| | |
|------------------------------|-----------|
| Boter *2 | 150 g |
| Suiker | 150 g |
| Eieren (L), geklopt | 3 (180 g) |
| Donkere chocolade, gesmolten | 120 g |
| Witte rijstbloem | 120 g |
| Cacaopoeder | 30 g |
| Bakpoeder | 10 g |

Glutenvrij Theegebak

Menu 16 (1 u 50 min)

| | |
|--------------------------|-----------|
| Boter *2 | 80 g |
| Suiker | 160 g |
| Eieren (L), geklopt | 3 (180 g) |
| Witte rijstbloem | 160 g |
| Gemalen amandelen | 80 g |
| Theebladeren, gesnipperd | 2 tsp |
| Bakpoeder | 10 g |

Glutenvrije bananencake

Menu 16 (1 u 50 min)

| | |
|---------------------|-----------|
| Boter *1 | 80 g |
| Suiker | 120 g |
| Eieren (L), geklopt | 3 (180 g) |
| Witte rijstbloem | 160 g |
| Gemalen amandelen | 50 g |
| Banaan *2 | 80 g |
| Bakpoeder | 10 g |

Glutenvrij pizzadeeg

Glutenvrij pizzadeeg

Menu 17 (30 min)

| | |
|------------------|---------|
| Water | 380 mL |
| Witte rijstbloem | 475 g |
| Plantaadige olie | 1¼ tbsp |
| Zout | 1 tsp |
| Droge gist | 1 tsp |

Glutenvrij pastadeeg

Glutenvrij pastadeeg

Menu 18 (15 min)

| | |
|------------------------------|---------|
| Meng / klop 2 ei (M) + water | 260 g |
| Witte rijstbloem | 220 g |
| Aardappelzetmeel | 80 g |
| Maïzena | 100 g |
| Xanthaangom | 1½ tbsp |
| Olie | 2 tbsp |
| Zout | 1 tsp |

- Zorg ervoor dat u de eieren en het water samen klopt tot een zeer gladde massa.
- Doe het bloem, het zetmeel en de gom in een andere kom en meng goed.

*1: In blokjes van 1 cm gesneden.
*2: In blokjes van 1-2 cm.

Deeg Recepten

Zie p. NL6-NL9 voor aanwijzingen voor de verwerking.

Basis

Basis Deeg

Menu 19 (2 u 20 min)

| | |
|-----------------------------|---------|
| ★ Droge gist | 1 tsp |
| Sterke bloem voor wit brood | 500 g |
| Boter | 30 g |
| Suiker | 1½ tbsp |
| Zout | 1½ tsp |
| Water | 310 mL |

Zachte broodjes / bolletjes

Menu 19 (2 u 20 min)

| | |
|-----------------------------|----------|
| ★ Droge gist | 1¼ tsp |
| Sterke bloem voor wit brood | 450 g |
| Boter | 30 g |
| Suiker | 1 tbsp |
| Zout | 1 tsp |
| Ei (M), geklopt | 1 (50 g) |
| Water * | 250 mL |

* Voor iets dikkere bollen, probeer 125 ml water en 125 ml melk.

- 1 Plaats de ingrediënten in het bakblik in de bovenstaande volgorde.
- 2 Selecteer menu 19.
- 3 Verdeel het deeg in 8-10 stukken en vorm in bollen.
- 4 Plaats op een ingevette bakplaat en laat rijzen bij 40 °C tot verdubbeld in grootte. (ongeveer 20 minuten).
- 5 Bestuif meel.
- 6 Bak in een voorverwarde oven op 220 °C voor 15 minuten of tot de kleur verandert in goudbruin.



Basis met rozijnen

Basis met rozijnen Deeg

Menu 20 (2 u 20 min)

| | |
|-----------------------------|---------|
| ★ Droge gist | 1 tsp |
| Sterke bloem voor wit brood | 500 g |
| Boter | 30 g |
| Suiker | 1½ tbsp |
| Zout | 1½ tsp |
| Water | 310 mL |
| Rozijnen *1 | 100 g |

*1 Snijd in ca. Blokjes van 5 mm.

Hete Kruisbroodjes

Menu 20 (2 u 20 min)

| | |
|-----------------------------|----------|
| ★ Droge gist | ½ tsp |
| Sterke bloem voor wit brood | 250 g |
| Boter | 25 g |
| Suiker | 1 tsp |
| Mager melkpoeder | 1 tbsp |
| Zout | ½ tsp |
| Kaneel | 1 tsp |
| Gemengde kruiden | ½ tsp |
| Ei (M), geklopt | 1 (50 g) |
| Water | 100 mL |
| Gemengde droge vruchten | 100 g |

- Verdeel het mengsel in 8 ballen. Plaats op een licht ingevette bakplaat en laten rijzen bij 40 °C tot een verdubbeling van het formaat (ongeveer 20 minuten). Maak een pasta met ongeveer 2 eetlepels bloem gemengd met 2 eetlepels water en spuit een kruis over de broodjes of bedek met dunne plakjes kruimeldeeg.
- Bak in een voorverwarde oven op 220 °C gedurende 15 - 20 minuten of tot de kleur goudbruin is geworden.
- Terwijl het nog heet is, borstel met een suikerglazuur -40 g suiker in 4 eetlepels water, gekookt tot een siroop is bereikt (ongeveer 5 minuten).

Volkoren

Volkoren Deeg

Menu 21 (3 u 15 min)

| | |
|--------------------------------|---------|
| ★ Droge gist | 1½ tsp |
| Harde bloem voor volkorenbrood | 500 g |
| Boter | 30 g |
| Suiker | 1½ tbsp |
| Zout | 2 tsp |
| Water | 340 mL |

Volkoren Deeg 70%

Menu 21 (3 u 15 min)

| | |
|--------------------------------|---------|
| ★ Droge gist | 1½ tsp |
| Harde bloem voor volkorenbrood | 350 g |
| Sterke bloem voor wit brood | 150 g |
| Boter | 30 g |
| Suiker | 1½ tbsp |
| Zout | 2 tsp |
| Water | 330 mL |

Volkoren Deeg 50%

Menu 21 (3 u 15 min)

| | |
|--------------------------------|--------|
| ★ Droge gist | 1½ tsp |
| Harde bloem voor volkorenbrood | 250 g |
| Sterke bloem voor wit brood | 250 g |
| Boter | 30 g |
| Suiker | 1½ tsp |
| Zout | 2 tsp |
| Water | 320 mL |

Volkoren met rozijnen

Volkoren met rozijnen deeg

Menu 22 (3 u 15 min)

| | |
|--------------------------------|---------|
| ★ Droge gist | 1½ tsp |
| Harde bloem voor volkorenbrood | 500 g |
| Boter | 30 g |
| Suiker | 1½ tbsp |
| Zout | 2 tsp |
| Water | 340 mL |
| Rozijnen *1 | 100 g |

*1 Snijd in ca. Blokjes van 5 mm.

Volkoren walnotenbroodjes 70%

Menu 22 (3 u 15 min)

| | |
|--------------------------------|--------|
| ★ Droge gist | 1½ tsp |
| Harde bloem voor volkorenbrood | 350 g |
| Sterke bloem voor wit brood | 100 g |
| Medium havermout | 50 g |
| Olie | 2 tbsp |
| Ahornsiroop | 2 tbsp |
| Zout | 1½ tsp |
| Water | 320 mL |
| Walnoten *1 | 100 g |

*1 Snijd in ca. Blokjes van 5 mm.

- Verdeel het deeg in 12 grote broodjes of 20 bolletjes.
- Plaats ze op een ingevette bakplaat en bestuif met bloem. Laat rijzen bij 40°C tot het formaat verdubbeld is (ongeveer 20 minuten).
- Bakken in een voorverwarde oven op 220 °C gedurende 12-15 minuten of tot de kleur goudbruin wordt.

Zuurdesem Deeg

Zuurdesem Deeg (Rogge)

Fase 1: Zuurdesem starter Menu 24 (24 u)

Zie p. NL9 voor aanwijzingen voor de verwerking.

Fase 2: Menu 23 (2 u 30 min)

| | |
|-----------------------------|---------|
| ★ Droge gist | ¾ tsp |
| Zuurdesem starter | 1 kopje |
| Sterke bloem voor wit brood | 360 g |
| Roggebloem | 40 g |
| Zout | 1 tsp |
| Water | 150 mL |

Zuurdesem starter

Zuurdesem starter

Menu 24 (24 u)

De hoeveelheid van een zuurdesem maatbeker

| | |
|----------------|-----------|
| Roggebloem | 80 g |
| Zout | ½ tsp |
| Gewone yoghurt | 60 g |
| Water (20 °C) | 80 mL |
| Droge gist * | 1 (0.1 g) |

*Gebruik het meegeleverde zuurdesemstarter lepeltje.

Pizza

Pizza deeg

Menu 25 (45 min) ⌚

| | |
|-----------------------------|--------|
| ★ Droge gist | 1 tsp |
| Sterke bloem voor wit brood | 450 g |
| Olie | 4 tbsp |
| Zout | 2 tsp |
| Water | 240 mL |

Donut (Gebruik makend van niet gerezen brooddeeg)

- Verdeel het deeg in kleine stukjes van 35 g elk en vorm er balletjes van. Bedek ze met een kleine handdoek en laat ze 10-20 minuten rusten.
- Rol ze in een dunne ronde vorm en druk met een donutvorm in het deeg.
- Laat het deeg gisten gedurende 20-30 minuten (totdat het stijgt tot het dubbele van zijn oorspronkelijke grootte) bij een temperatuur van 30-35 °C.
- Frituur ze op een olietemperatuur van 170 °C en bestrooi ze met kaneel en geraffineerde witte suiker.

Focaccia

Menu 25 (45 min) ⌚

| | |
|-----------------------------|--------|
| ★ Droge gist | ½ tsp |
| Sterke bloem voor wit brood | 300 g |
| Olijfolie | 1 tbsp |
| Zout | 1 tsp |
| Water | 170 mL |

- Rol en klop het deeg in een rechthoek van 30 cm x 25 cm op een ingevette bakplaat.
 - Maak met uw vingertoppen inkepingen in het hele deeg.
 - Voeg uw favoriete toppings toe zoals olijven en tomaten.
 - Laat het deeg op 40 °C rusten totdat het is verdubbeld in grootte (ongeveer 30 minuten).
 - Besprenkel met olijfolie en bakken in een voorverwarde oven op 190 °C voor 20-30 minuten of tot het goudbruin is aan de randen en goed gaar in het midden.
- Serveer warm bij pasta gerechten.

Recepten

Zoetigheden

Zie p. NL6, NL11-NL12 voor aanwijzingen voor de verwerking.

Cake

Botercake

Menu 26 (1 u 55 min)

| | |
|---|-----------|
| Boter (In blokjes van 1 cm gesneden) | 200 g |
| Suiker | 180 g |
| Melk | 2 tbsp |
| Eieren (M), geklopt | 4 (200 g) |
| <input type="checkbox"/> Gewone bloem (gemengd) | 300 g |
| <input type="checkbox"/> Bakpoeder (en gezeefd) | 13 g |

Theegebak

Menu 26 (1 u 55 min)

| | |
|---|-----------|
| Boter (In blokjes van 1 cm gesneden) | 200 g |
| Suiker | 180 g |
| Melk | 2 tbsp |
| Eieren (M), geklopt | 4 (200 g) |
| <input type="checkbox"/> Gewone bloem (gemengd) | 300 g |
| <input type="checkbox"/> Bakpoeder (en gezeefd) | 13 g |
| Earl grey thee (theebladeren) | 1 tbsp |
| Gedroogde vruchten * | 100 g |

* Voeg toe bij het afschrapen van de bloem in stap 7.

Enkel Bakken

Vruchtencake

Menu 27

Timer: 1 u 10 min

| | |
|---|-----------|
| Boter | 150 g |
| Suiker | 130 g |
| Eieren (M), geklopt | 3 (150 g) |
| Melk | 1 tbsp |
| <input type="checkbox"/> Gewone bloem (gemengd) | 250 g |
| <input type="checkbox"/> Bakpoeder (en gezeefd) | 10 g |
| Gemengde droge vruchten | 70 g |

- 1 Klop de boter en suiker samen in een kom totdat het zacht is, klop vervolgens de eieren er één voor één in.
- 2 Voeg melk, mix A en de gemengde droge vruchten toe en klop dit stevig door elkaar.
- 3 Verwijder het kneedmes en leg vetvrij papier rondom in het bakblik, giet daar vervolgens de gemengde ingrediënten in.
- 4 Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.
- 5 Selecteer het menu en stel de baktijd in: 1 uur en 20 minuten.
- 6 Druk op de -knop om te starten.
- 7 Druk op de -toets en verwijder de cake na 8 pieptonen en als End () knippert.

Kersen- en marsepeincake

Menu 27

Timer: 1 u

| | |
|--|-----------|
| Lichtbruine basterdsuiker | 50 g |
| Boter | 175 g |
| Eieren (M), geklopt | 3 (150 g) |
| Zelfrijzend bakmeel | 225 g |
| Geglanceerde kersen, gesnipperd | 100 g |
| Marsepein, geraspt | 75 g |
| Melk | 60 mL |
| Topping (Geschaafde amandelen, geroosterd) | 15 g |

- 1 Klop de boter en suiker samen in een kom totdat het zacht is, klop vervolgens de eieren er één voor één in.
- 2 Voeg de bloem met kersen en marsepein toe, meng goed met de melk tot een zachte consistentie.
- 3 Verwijder het kneedmes en leg vetvrij papier rondom in het bakblik, giet daar vervolgens de gemengde ingrediënten in.
- 4 Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.
- 5 Strooi de amandelen voorzichtig boven-op het mengsel.
- 6 Selecteer menu en stel 1 uur in met de timer.
- 7 Om te controleren of de cake klaar is, kunt u er een satéprikker in steken – als de prikker er droog uitkomt, is de cake gaar. Als de cake nog iets meer tijd nodig heeft, selecteer het menu dan opnieuw en stel de timer in op 3-5 minuten. Als de cake nog wat plakkerig is, is dat geen probleem, deze zal verder garen terwijl hij afkoelt.
- 8 Wanneer het bakken klaar is, gebruikt u droge ovenhandschoenen om de bakvorm uit de machine te halen. Laat het 5-10 minuten staan voordat u de cake verwijdert zodat deze kan afkoelen.

Jam

Aardbeienjam

Menu 28

Timer: 1 u 40 min

| | |
|------------------------|-------|
| Aardbeien, fijnggehakt | 600 g |
| Suiker | 400 g |
| Gepoederde pectine * | 13 g |

Abrikozenjam

Menu 28

Timer: 1 u 30 min

| | |
|------------------------|--------------|
| Abrikozen, fijnggehakt | 500 g |
| Suiker | 250 g |
| Gepoederde pectine * | 6 g (1¼ tsp) |

* Strooi de pectine op de ingrediënten in het bakblik voordat u het bakblik terug in de machine plaatst.

Compote

Appelmoes

Menu 29 Timer: 1 u 20 min

| | |
|---|--------|
| Bramley appels, geschild, zonder klokhuis en in blokjes | 1000 g |
| Water | 2 tbsp |

- Roeren nadat het koken is voltooid.

Perzik In Vanillesiroop

Menu 29 Timer: 1 u

| | |
|---|--------|
| Perziken, pit verwijderd en in ½ delen gesneden | 1000 g |
| Suiker | 100 g |
| Vanillestokje | ½ |
| Water | 125 mL |

- Als het koken klaar is, verwijdert u de perziken met een schuimspaan. Giet voorzichtig de siroop over het fruit. Laat afkoelen.

Handmatige recepten



Cake kneden

Taartdeeg

Menu 30

Timer: 20 min

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| Boter (In blokjes van 1 cm gesneden) | 200 g |
| Suiker | 180 g |
| Melk | 2 tbsp |
| Eieren (M), geklopt | 4 (200 g) |
| — Gewone bloem (gemengd) | 300 g |
| — Bakpoeder (en gezeefd) | 13 g |

Glutenvrije maanzaadcake

Menu 30

Timer: 10 min

| | |
|---------------------|-----------|
| Plantaadige olie | 150 g |
| Eieren (M), geklopt | 3 (150 g) |
| Melk | 110 mL |
| Suiker | 180 g |
| Witte rijstbloem | 210 g |
| Gemalen amandelen | 75 g |
| Bakpoeder | 1½ tbsp |
| Citroensap | 1½ tbsp |
| Papaverzaad | 23 g |

- Icing zoals je wilt. Mengen 15 g citroensap met 75 g poeder suiker en smeer uit over de gebakken glutenvrije taart.

Brood kneden & Rijden

Brood Deeg

Fase 1 Brood kneden: Menu 31

Fase 2 Rijden: Menu 32

(Temperatuurconditie kneden: 28 °C)

| | |
|-----------------------------|--------|
| Droge gist | 1½ tsp |
| Sterke bloem voor wit brood | 500 g |
| Suiker | 1 tbsp |
| Zout | 1½ tsp |
| Eieren, geklopt | 25 g |
| Water | 320 mL |
| Boter | 15 g |

Fase 1

1 Zie stap 1-4 van Brood kneden. (P. NL13)
(Kneedtijd: 20 minuten)

2 Wanneer het kneden gereed is, doe de boter in het bakblik en sluit de deksel van de machine.

3 Rust gedurende 5 minuten.

4 Herhaal stap 1-4 van Brood kneden. (P. NL13)
(Kneedtijd: 12 minuten)

Fase 2

Optie 1:

1 Vorm het deeg naar wens en laat het rijzen in de oven.

Optie 2:

1 Zie stap 1-5 van Rijden. (P. NL13)

Engels muffindeeg van rijstmeel

Fase 1 Brood kneden: Menu 31

Fase 2 Rijden: Menu 32

(Temperatuurconditie kneden: 28 °C)

- Maak de muffins met een diameter van ongeveer 9 cm.
(Verdeeld in 10 stukken)

| | |
|---|--------|
| Droge gist | 1 tsp |
| Meng / klop 1 ei + 1 eiwit + lauw water | 430 g |
| Boter, gesmolten | 60 mL |
| Ciderazijn | 1 tsp |
| Bruin rijstmeel | 300 g |
| Aardappelzetmeel | 100 g |
| Mager melkpoeder * | 50 g |
| Xanthaangom | 1 tbsp |
| Suiker | 1 tbsp |
| Zout | 1 tsp |

* De melk poeder kan worden weggelaten.

Topping

| | |
|-----------|-----------------------|
| Maïsmeeel | Geschikte hoeveelheid |
|-----------|-----------------------|

Fase 1

1 Zie stap 1-4 van Brood kneden. (P. NL13)
(Kneedtijd: 20 minuten)

2 Zodra het kneden gereed is, deksel openmaken en meel van de zijkant van het bakblik schrapen.

3 Rust gedurende 5 minuten.

4 Herhaal stap 1-4 van Brood kneden. (P. NL13)
(Kneedtijd: 12 minuten)

Fase 2

1 Zie stap 1-5 van Rijden. (P. NL13)
(Rijstijd instelling: 20 minuten)

2 Doe ongeveer 90 g deeg in de bakvorm en strooi er maïsmeeel over.

3 Laat het deeg in de oven ongeveer 30 minuten rijzen op 40 °C tot 80 % van de grootte.

4 Strooi maïsmeeel op het oppervlak en bedek de bakvorm.

5 Bakken ongeveer 15 minuten in een oven van 180 °C.

Nederlands

Problemen oplossen

Raadpleeg dit gedeelte alvorens de technische dienst te bellen.

| Probleem | Oorzaak en Actie |
|---|--|
| Tijdens of na het koken | |
| <p>Mijn brood rijst niet goed.</p> <p>De bovenkant van mijn brood is niet egaal.</p> | <p>[Alle broden]</p> <ul style="list-style-type: none"> ● De glutenkwaliteit van uw meel is laag of u hebt geen harde bloem gebruikt. (De kwaliteit van kleefstoffen kan variëren afhankelijk van de temperatuur, vochtigheid, hoe de bloem wordt bewaard en de periode waarin het is geoogst.) → Probeer eens een andere soort, een ander merk of een andere partij bloem. ● Het deeg is te hard geworden omdat u niet genoeg vloeistof hebt gebruikt. → Hardere bloem met een hoger bestanddeel proteïne neemt meer water op dan andere bloem; probeer 10 – 20 ml extra water toe te voegen. ● U gebruikt niet de juiste soort gist. → Gebruik een droge gist uit een sachet, waarop "Gemakkelijk mengsel", "snel Actie" of "Gemakkelijk Bakken" is geschreven. Deze soort gist hoeft niet voor te rijzen. ● U gebruikt niet genoeg gist of de gist die u gebruikt is oud. → Gebruik het meegeleverde maatlepeltje. Controleer de vervaldatum van de gist. (Bewaar droge gist in de koelkast.) ● De gist is voor het kneden in contact gekomen met de vloeistof. → Controleer of u de ingrediënten in de juiste volgorde volgens de instructies hebt toegevoegd. (P. NL6) ● U hebt teveel zout of te weinig suiker gebruikt. → Controleer het recept en pas de juiste hoeveelheden af met behulp van het meegeleverde maatlepeltje. → Controleer of de andere ingrediënten niet al zout en suiker bevatten. <p>[Speciaal broden]</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Eenkorentarwe werd gebruikt bij het bakken speciaal brood en / of wanneer veel andere soorten meel dan speltmeel werden gebruikt. → De speltmeel moet minstens 60% van alle bloem zijn indien u meer dan twee andere soorten bloem gebruikt (anders dan spelt). De rogge en de rijstmeel moet tot 40% van alle bloem zijn en boekweitmeel moeten tot 20% van alle bloem zijn. |
| <p>Kan mislukt deeg opnieuw worden gebruikt? Bijv: het deeg is niet gebakken ... enz.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Het kan worden gebruikt om o.a. donuts, pizza te maken. Bevestig alsjeblift bij welke status het bakken is gestopt en weer hervat. <ul style="list-style-type: none"> ● Er zit nog steeds gist in de gistdispenser → Begin opnieuw met het maken van deeg met behulp van de "Pizza"-deeg procedure om een donut of pizza te maken (P. NL7, NL17). ● Wanneer droge gist is gemengd met andere ingrediënten → Verwijder het deeg en maak donuts of pizza (P. NL7, NL17). ● Wanneer het brood maar half gerezen of gebakken is. → Verwijder het deeg en bak gedurende 40 minuten op 170°C in de oven. Houd het bakken tijdens deze 40 minuten in de gaten en stop wanneer het deeg verbrandt. |
| <p>Mijn brood is helemaal niet gerezen.</p> <p>Mijn brood is bleek en klef.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● U heeft geen droge gist gebruikt. → Voeg de correcte hoeveelheid gist toe. ● U heeft niet genoeg droge gist gebruikt, of de gist die u gebruikt is oud. → Gebruik het bijgeleverde maatlepeltje. Controleer de houdbaarheidsdatum op de verpakking van de gist (bewaar droge gist in de koelkast) ● Er is een stroomstoring geweest of de machine werd stop gezet tijdens het bakken. → U dient het mislukte brood te verwijderen uit de machine en met nieuwe ingrediënten opnieuw te beginnen. |
| <p>Droge gist valt niet in het bakblik.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● De timing van het activeren van de gistdispenser verschilt, afhankelijk van het programmamenu en de kamertemperatuur. ● De gistdispenser is nat of er sprake van statische elektriciteit. → Afvegen met een vochtige doek en gewoon laten opdrogen. ● Droge gist is vochtig. → Gebruik nieuwe droge gist. |
| <p>Mijn brood is plakkerig en ik kan geen gelijkmatige plakken snijden.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Het brood was te warm toen u het sneed. → Laat uw brood op een rekje afkoelen voordat u het gaat snijden zodat de damp kan ontsnappen. |
| <p>Mijn brood is te veel gerezen.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● U hebt teveel gist / water gebruikt. → Controleer het recept en meet de juiste hoeveelheid af met behulp van de bijgeleverde maatlepeltje (gist) / zuurdesem maatbeker (water). → Controleer of andere ingrediënten niet ook al water bevatten. ● U hebt teveel meel gebruikt. → Weeg de bloem zorgvuldig af met behulp van een weegschaal. |
| <p>Mijn brood zit vol luchtgaten.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● U hebt teveel gist gebruikt. → Controleer het recept en pas de juiste hoeveelheden af met behulp van het meegeleverde maatlepeltje. ● U hebt teveel vloeistof gebruikt. → Sommige soorten bloem nemen meer water op dan andere; probeer eens 10 – 20 mL minder water te gebruiken. |

NL20



| Probleem | Oorzaak en Actie |
|--|--|
| Tijdens of na het koken | |
| Mijn brood lijkt te zijn ingezakt na het rijzen | <ul style="list-style-type: none">● Uw bloem is niet van goede kwaliteit. → Probeer eens een ander merk bloem.● U hebt teveel vloeistof gebruikt. → Probeer eens 10 – 20 mL minder water te gebruiken. |
| De korst wordt rimpelig en wordt zacht als het brood afkoelt. | <ul style="list-style-type: none">● De damp die na het bakken in het brood vrijkomt, kan naar de korst gaan waardoor die wat zachter wordt. → Probeer eens 10 – 20 mL minder water te gebruiken om de hoeveelheid damp te verminderen. |
| Mijn brood is aan de zijkanten ingezakt en de onderkant is vochtig. | <ul style="list-style-type: none">● U hebt het brood te lang in het bakblik gelaten nadat het bakken voltooid was. → Neem het brood na het bakken onmiddellijk uit de machine.● Er is een stroomstoring geweest of de machine is tijdens het maken van het brood uitgezet. → De machine gaat uit als deze gedurende meer dan 10 minuten wordt stopgezet. |
| Hoe kan ik de korst van mijn brood knapperig houden? | <ul style="list-style-type: none">● Om het brood knapperiger te maken kunt u de optie "Donker" korstkleur selecteren, of kunt u het zelfs 5 – 10 minuten extra bakken in de oven op 200 °C / gas, stand 6. |
| De onderkant van de brioches is te vettig, olieachtig. De korst is olieachtig. Er zijn grote gaten in het brood. | <ul style="list-style-type: none">● Hebt u boter toegevoegd binnen 5 minuten na de piepton? → Geen boter toevoegen wanneer de resterende tijd tot voltooiing al wordt aangegeven. (zie P. NL9) De botersmaak kan minder zijn, maar het bakken zal best lukken. |
| Het bakken van brioches lukt niet wanneer ik broodmix gebruik. | <ul style="list-style-type: none">● Probeer de volgende oplossingen. → Het zal waarschijnlijk beter bakken als iets minder gist wordt gebruikt bij menu 10. (Indien u de gist apart toevoegt.) → Volg het recept dat voor de broodmix voorgeschreven is, maar zorg dat de broodmix tussen de 350 – 500 gram blijft. → Plaats de droge gist (indien het toevoegen van gist apart geschied) in de gistdispenser, en de droge ingrediënten en boter in het bakblik. Doe er daarna water bij. Extra ingrediënten kunt u beter iets later toevoegen. (zie P. NL9) → Het resultaat kan verschillen, afhankelijk van het recept vermeld op de broodmix. |
| Waarom zijn de ingrediënten van mijn brood niet goed gemengd? | <ul style="list-style-type: none">● U hebt het kneedmes niet in het bakblik geplaatst. → Zorg ervoor dat het kneedmes in het bakblik zit voordat u de ingrediënten er in stopt. |
| Extra ingrediënten worden niet goed gemengd. | <ul style="list-style-type: none">● Hebt u extra ingrediënten toegevoegd aan de rozijnen-notendispenser voor de pieper of hebt u dit aan de broodbak toegevoegd terwijl de "👉" knipperde? → Extra ingrediënten moeten worden toegevoegd aan de rozijnen-notendispenser voor de pieper of hebt aan de broodbak toegevoegd terwijl de "👉" knippert op de display. |
| Extra ingrediënten worden niet goed gemengd in de brioches. | <ul style="list-style-type: none">● Hebt u extra ingrediënten toegevoegd binnen 5 min na de piepton? → Extra ingrediënten moeten worden toegevoegd terwijl "👉" knippert in de display.● Bepaald deeg op basis van broodmix kan minder geschikt zijn voor het mengen van extra ingrediënten, soms zodanig dat ze er uit gewerkt worden. → Verlaag de extra ingrediënten met de helft. |
| De extra ingrediënten vallen niet uit de rozijnen-notenstrooier in het bakblik. | <ul style="list-style-type: none">● Is het oppervlak van de extra ingrediënten hoger dan de rand van de rozijnen-notendispenser? → Voeg de extra ingrediënten zo toe dat het oppervlak lager is dan de rand van de rozijnen-notendispenser. (P. NL8) De capaciteit van de rozijnen-notendispenser bedraagt 150 g, dit is echter afhankelijk van de staat en de aard van de ingrediënten, ze kunnen overlopen. |
| De onderkant en de zijkanten van mijn brood zijn met teveel bloem bedekt. | <ul style="list-style-type: none">● U hebt teveel bloem gebruikt of u gebruikt niet genoeg vloeistof. → Controleer het recept en meet de juiste hoeveelheid af met behulp van een weegschaal voor de bloem of de bijgeleverde zuurdesem maatbeker voor vloeistoffen |

Problemen oplossen

Raadpleeg dit gedeelte alvorens de technische dienst te bellen.

| Probleem | Oorzaak en Actie |
|---|--|
| | Tijdens of na het koken |
| Mijn brood is niet gebakken. | <ul style="list-style-type: none">● Het deegmenu werd geselecteerd. → In het deegmenu zit geen bakproces.● Er is een stroomstoring geweest of de machine is tijdens het maken van het brood uitgezet. → De machine gaat uit als deze gedurende meer dan circa 10 minuten wordt stopgezet. U kunt proberen het deeg in uw oven te bakken als het al is gerezen.● Er is niet genoeg water en de beveiligingsinrichting voor de motor is in werking getreden. Dit gebeurt alleen wanneer de machine overbelast is en de motor te veel onder druk komt te staan. → Ga naar de zaak waar u de machine hebt gekocht om naar de machine te laten kijken. Controleer de volgende keer het recept en meet de juiste hoeveelheid af met de bijgeleverde zuurdesem maatbeker.● U hebt vergeten het kneedmes in de machine te plaatsen. → Plaats het mes eerst. (P. NL6)● De kneedmeshouder in het bakblik zit vast en draait niet rond. → Als de houder niet draait wanneer het mes erop wordt bevestigd, moet de houder vervangen worden.● (Raadpleeg de zaak waar u de machine hebt gekocht of een servicedienst van Panasonic.) |
| Het brood komt niet uit het blik. | <ul style="list-style-type: none">● Als het brood niet gemakkelijk uit het bakblik kan worden verwijderd, laat het dan 5 – 10 minuten afkoelen, waarbij u het bakblik niet onbeheerd mag laten staan om te voorkomen dat iemand zich eraan brandt. Hierna kunt u het brood verwijderen door het bakblik met ovenwanten op te pakken en enkele keren goed te schudden. (Zorg ervoor dat het handvat omlaag staat, zodat dit geen obstakel voor het brood kan vormen.) |
| Het kneedmes blijft in het brood zitten als ik het uit het bakblik neem. | <ul style="list-style-type: none">● Het deeg is een beetje stijf. → Laat het brood helemaal afkoelen voor het voorzichtig verwijderen van het kneedmes. Sommige soorten bloem nemen meer water op dan andere; probeer in het vervolg dus 10-20 mL extra water toe te voegen.● Er hebben zich korsten onder het mes opgehoopt. → Was het kneedmes en het draaiende gedeelte na ieder gebruik. |
| Mijn glutenvrije pasta is niet goed gelukt. | <ul style="list-style-type: none">● Uw deeg was te zacht. → Verlaag het watervolume of verhoog de hoeveelheid xanthaangom.● Uw deeg was te hard. → Verlaag de hoeveelheid xanthaangom of verhoog het watervolume. |
| Tijdens het koken van de confituur is het verbrand of het kneedmes blijft vastzitten en kan niet worden verwijderd. | <ul style="list-style-type: none">● Er zat te weinig fruit in of de hoeveelheid suiker is te veel. → Plaats het bakblik in de gootsteen en vul het bakblik voor de helft met warm water. Laat het bakblik weken totdat het bovenliggende mengsel of het kneedmes loslaat. Als het verbrande gedeelte heeft geweekt, was het met een zachte spons etc. Droog daarna het bakblik en de kneedmeshouder zorgvuldig af. |
| De confituur is overgekookt. | <ul style="list-style-type: none">● Er is teveel fruit of suiker gebruikt. → Gebruik alleen de hoeveelheden fruit en suiker die staan omschreven in de recepten op P. NL18. |
| De confituur is te dun en niet goed ingedikt. | <ul style="list-style-type: none">● Het fruit is niet rijp of overrijp.● Er zit te weinig suiker in.● De kooktijd was ontoereikend.● Er is fruit met laag pectinegehalte gebruikt. → Laat de confituur helemaal afkoelen. De confituur blijft indikken tijdens het afkoelen. → Gebruik de dunne confituur als saus voor de desserts. |
| Welke soorten suiker kunnen we gebruiken op confituur? | <ul style="list-style-type: none">● Witte basterdsuiker en kristalsuiker. Gebruik geen bruine suiker, dieetsuiker of kunstmatige zoetstoffen. |
| Kan bevroren fruit gebruikt worden? | <ul style="list-style-type: none">● Het kan alleen worden gebruikt voor confituur en compote. |



Probleem **Oorzaak en Actie**

Tijdens of na het koken

Kunnen we bij het maken van confituur fruit gebruiken die in alcohol is gedompeld? ● Gebruik deze niet. De kwaliteit is niet goed.

Het fruit is in elkaar gezakt bij het maken compote. ● De kooktijd was te lang. Het fruit is mogelijk overrijp.

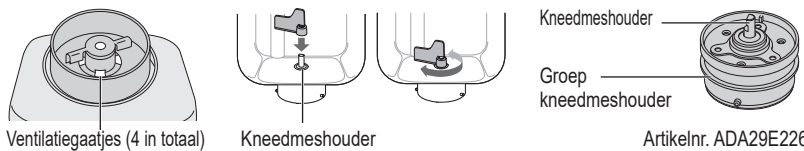
Nederlands

Raadsel

Het kneedmes ratelt. ● Dit komt doordat het kneedmes losjes op de montage - as past. (Dit is geen fout.)

Ik ruik een brandlucht tijdens het bakken van het brood.
Er komt rook uit het stoomgat. ● Er zijn misschien ingrediënten op de hittebron terechtgekomen.
→ Tijdens het mengen kan er soms een kleine hoeveelheid bloem, rozijnen of andere ingrediënten uit het bakblik worden geworpen. Veeg gewoon voorzichtig het verwarmingselement schoon, nadat de machine is afgekoeld.
→ Neem het bakblik uit de broodbakmachine voordat u de ingrediënten er in doet.

Er lekt deeg uit de bodem van het bakblik. ● Een kleine hoeveelheid deeg komt via de ventilatiegaten naar buiten (zodat het deeg de draaiende delen niet blokkeert). Dit is geen storing maar controleer wel af en toe of de kneedmeshouder goed draait.
→ Als de montage-as van het kneedmes niet draait als het kneedmes is bevestigd, moet u het montage - as gedeelte vervangen. (Raadpleeg de zaak waar u de machine hebt gekocht of een servicedienst van Panasonic.)
(Bodem van bakblik)



Uitzondering display

"1" verschijnt op het scherm en de activiteit is gestopt. ● Als de stroomtoevoer naar de machine enige tijd is onderbroken, verschijnt op het scherm "1" nadat deze hersteld is. (Dat is de stand - by modus en de machine kan niet doorgaan met het programma.)
→ Verwijder het brood, deeg of ingrediënten en begin opnieuw met nieuwe ingrediënten.

"H01 – H02" verschijnt op het display. ● Het display geeft aan dat er een probleem is met de machine.
→ Raadpleeg de zaak waar u de machine hebt gekocht of een servicedienst van Panasonic.

Op het display wordt "U50" weergegeven. ● De machine is heet (meer dan 40 °C). Dit kan gebeuren als de machine meerdere malen achter elkaar wordt gebruikt.
→ Laat de machine afkoelen tot minder dan 40 °C voordat u de machine opnieuw gaat gebruiken (U50 verdwijnt).



Thank you for purchasing the Panasonic product.

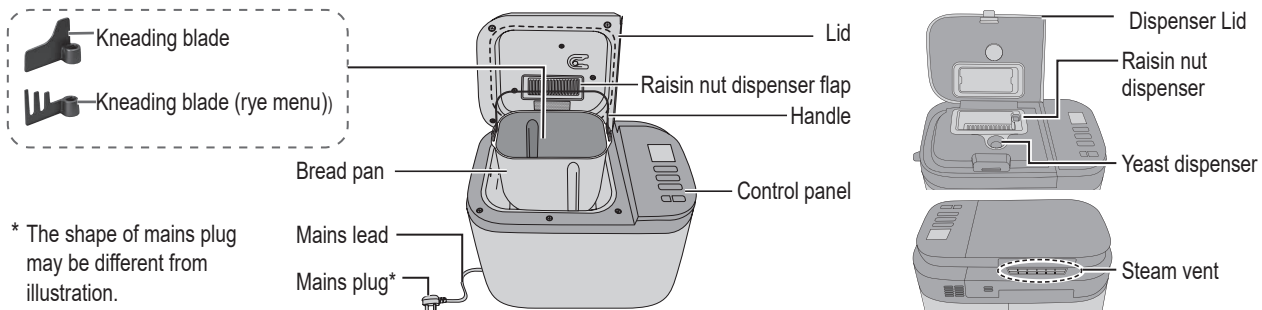
- For this product, there are 2 instructions. This is “OPERATING MANUAL AND RECIPES”, the other one is “OPERATING INSTRUCTIONS” which includes content of Safety Precautions, Cleaning & Care and so on. Please read 2 instructions carefully to use the product correctly and safely.
- Before using this product **please give your special attention to “Safety Precautions” and “Important Information” of “OPERATING INSTRUCTIONS”**. (P. GB2-GB5).
- This product is intended for household use only.
- Please keep 2 instructions for future use.
- Panasonic will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

Contents

| | | | |
|---|-------------|--|-------------|
| Parts Names and Instructions | GB2 | • Baking Gluten Free Bread | GB10 |
| • Main Unit | GB2 | • Baking Gluten Free Cake | GB10 |
| • Accessories | GB2 | • Making Gluten Free Pizza / Gluten Free Pasta | GB11 |
| • Control Panel and Display | GB2 | • Baking Cake | GB11 |
| Bread-making Ingredients | GB3 | • Bake Only | GB12 |
| Menu Charts and Baking Options | GB4 | • Making Jam / Compote | GB12 |
| Handling Instructions | GB6 | • Cake Kneading | GB13 |
| • Before Use | GB6 | • Bread Kneading | GB13 |
| • Preparations | GB6 | • Rise | GB13 |
| • Baking Bread | GB7 | Recipes | GB14 |
| • Making Dough | GB7 | • Bread Recipes | GB14 |
| • Additional Ingredients | GB8 | • Gluten Free Recipes | GB16 |
| • Bread Mix & Bread Mix Raisin | GB8 | • Dough Recipes | GB16 |
| • Baking Brioche | GB9 | • Sweet Recipes | GB18 |
| • Sourdough & Sourdough Dough | GB9 | • Manual Recipes | GB19 |
| • Gluten Free Information | GB10 | Troubleshooting | GB20 |

Parts Names and Instructions

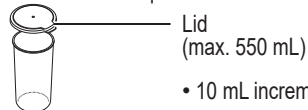
Main Unit



Accessories

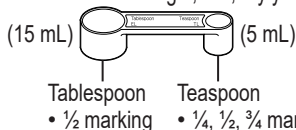
Sourdough cup

To measure out liquids or make sourdough starter.



Measuring spoon

To measure out sugar, salt, dry yeast, etc.



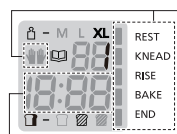
Sourdough starter spoon

To measure out sourdough starter yeast.



Control Panel and Display

- Picture shows all words and symbols, but only those relevant will be displayed during operation.



Operation status

- Displayed for the current stage of the program except .
- : Provide an indication of doing manual operation. (See P. GB4 - GB5 for menu number.)

Time showing

- Time remaining until ready.
- Menu required some manual steps, display will show the remaining time until starting its process after press .

Menu

- Press or once to be a setting mode.
- Press or again to change Menu number. (To advance more quickly, hold the button.) (See P. GB4 - GB5 for menu number.)

Size

- To choose the size.

Crust

- To choose the crust colour.

Timer

- Set delay timer (time until bread is ready).
- For available menu, it can be set up to 13 hours (except menu 13 only set up to 9 hours).
- Setting time for Sweet Menus.

Start

- To start the program.

Stop

- To cancel the setting / stop the program. (Hold for approximately 1 second.)

GB2



Bread-making Ingredients

It is extremely important to use the correct measure of ingredients for best results.

Liquid ingredients

- Use the sourdough cup or measuring spoon provided.

If the recipes indicate a mixture (the liquid plus egg), should be weighted on scales. Using digital scale is recommended.

Dry ingredients

- Should be weighed on scales or measured with measuring spoon provided for the small amounts. Using digital scale is recommended

Flour

Main ingredient of bread. The protein in flour forms gluten during kneading. Gluten provides structure and texture and helps the bread to rise.

Use strong flour. Strong flour is milled from the wheat and has a high content of protein which is necessary for the development of gluten.

Carbon dioxide produced during fermentation is trapped within the elastic network of gluten, thus making the dough rise.

White flour

Made by grinding wheat kernel, excluding bran and germ. The best kind of flour for baking bread is a flour marked "for bread baking".

Do not use plain or self-raising flour as a substitute for bread flour.

Whole wheat flour

Made by grinding entire wheat kernel, including bran and germ.

Makes very health-giving bread. This bread is lower in height and heavier than bread baked with white flour.

Rye flour

Made by grinding rye kernel. Contains more iron, magnesium and potassium, which contribute to good health.

Due to the low gluten content, it makes a dense, heavier bread.

Do not use more than stated quantity (could overload motor).

Spelt flour

In the wheat family but is a completely different species genetically.

Makes loaves with a flat / slightly sunken crust.

Spelt wholegrain flour bread becomes low height and dense compared with spelt white flour bread.

When combining white and wholegrain spelt flour, we recommend using more white to get a better rise.

- There is Spelt (*Triticum spelta*) suitable for baking bread and Einkorn wheat (*Triticum monococcum*: also it is called small spelt.) which is not suitable for baking bread are sold as spelt. Please use spelt on menu 'Spelt'.

Dry yeast

Enables the bread to rise.

Be sure to use dry yeast that does not require pre-fermentation. Do not use yeast that requires preliminary fermentation. Dry yeast which has "Easy blend", "Fast Action" or "Easy Bake" written on the packet is recommended.

When using dry yeast from sachets, seal the sachet again immediately after use. To store, follow the Manufacturer's instructions and discard after 48 hours of opening. It is recommended on most yeast packets to keep in a cool dry place.

Dairy products

Add flavour and nutritional value.

- If you use milk instead of water, the nutritional value of the bread will be higher, but do not use in timer setting as it may not keep fresh overnight.
- Reduce the amount of water proportionally to the amount of milk.

Sugar (granulated sugar, brown sugar, honey, treacle, etc.)

Food for the dry yeast, sweetens and adds flavour to the bread, changes the colour of the crust.

- Use less sugar if using raisins or other fruits, which contain fructose.

Water

Use normal tap water.

When room temperature is low, use tepid water for menu "Basic Rapid", "Bread Mix", "Bread Mix Raisin", "Whole Wheat Rapid", "Rye", "Gluten Free Bread" or "Gluten Free Pasta".

When room temperature is high, use chilled water for menu "Rye", "French", "Brioche" or "Spelt".

Always measure out liquids using the sourdough cup provided.

Salt

Improves the flavour and strengthens gluten to help the bread rise.

The bread may lose size / flavour if measuring is inaccurate.

Fat

Adds flavour and softness to the bread.

Use butter (unsalted), margarine or oil.

You can make your bread taste better by adding other ingredients.

■ Eggs

Improve the nutritional value and colouring of the bread. (Water amount must be reduced proportionally.) Beat eggs when adding eggs. Do not use the timer for the recipe with egg. (Eggs go rotten quickly if your room temperature is high.)

■ Bran

Increases the bread's fibre content.

- Use max. 50 g (5 tbsp).

■ Wheat germ

Gives the bread a nuttier flavour.

- Use max. 50 g (4 tbsp).

■ Spices, herbs

Enhance the flavour of the bread.

- Only use a small amount (max. 1 tbsp).

If using a bread mix...

■ Bread mixes including dry yeast

① Place the mix in the bread pan, then add water.

(Follow instructions on the packet for the quantity of water)

② Select menu 5 or 6.

- With some mixes, it is not clear how much dry yeast is included, so some trial and error may be required to obtain optimum results.

■ Bread mix with separate dry yeast sachet

① First place the bread mix in the bread pan, then the water. Then place the measured dry yeast in the yeast dispenser.

② Set the machine according to the type of flour included in the mix, and start the baking.

- White flour - recommended for menu 5, 6.
- Brown flour - menu 1
- Whole wheat - menu 7
- Rye flour - menu 12

■ Baking brioche with brioche mix

Select the menu 10 or 2 - "Medium" size - "Light" crust colour.

Tips: The outcome differs depending on the type of mixed flour.

Menu Charts and Baking Options

Function Availability and Time Required

● The machine stops or moves during process based on the operating program. ● Time required for each process will differ according to room temperature.

| Menu Number | Menu | Options | | | Processes | | | | | Remark | Refer. Page | |
|-------------|------|--------------------|-------|-------|-----------|---------------------|----------------|-------------------------|-------------|-------------------------|-------------|--------------|
| | | Size | Crust | Timer | Rest | Knead | Rise | Bake | Total | | | |
| Bread | 1 | Basic | ✓ | ✓ | ✓ | 30 – 60 min | 20 – 30 min *4 | 1 h 50 min – 2 h 20 min | 50 – 55 min | 4 h – 4 h 5 min | — | P. GB6 - GB7 |
| | 2 | Basic Rapid | ✓ | ✓ | — | — | 15 – 20 min | 1 h 50 min – 2 h 20 min | 35 – 40 min | 1 h 55 min – 2 h | — | P. GB6 - GB7 |
| | 3 | Basic Raisin | ✓ | ✓*1 | ✓ | 30 – 60 min | 15 – 30 min *4 | 1 h 50 min – 2 h 20 min | 50 min | 4 h | — | P. GB6 - GB7 |
| | 4 | Basic Stuffed | ✓ | ✓ | ✓ | 30 – 60 min | 25 – 30 min *4 | 1 h 45 min – 2 h 10 min | 50 – 55 min | 4 h – 4 h 5 min | ✓ | P. GB6 - GB7 |
| | 5 | Bread Mix | — | ✓ | — | — | 30 min *4 | 1 h 15 min | 45 min | 2 h 30 min | — | P. GB6, GB8 |
| | 6 | Bread Mix Raisin | — | ✓ | — | — | 30 min *4 | 1 h 15 min | 45 min | 2 h 30 min | — | P. GB6, GB8 |
| | 7 | Whole wheat | ✓ | — | ✓ | 1 h – 1 h 40 min | 15 – 25 min *4 | 2 h 10 min – 2 h 50 min | 50 min | 5 h | — | P. GB6 - GB7 |
| | 8 | Whole wheat Rapid | ✓ | — | — | 15 – 25 min | 15 – 25 min *4 | 1 h 30 min – 1 h 40 min | 45 min | 3 h | — | P. GB6 - GB7 |
| | 9 | Whole wheat Raisin | ✓ | — | ✓ | 1 h – 1 h 40 min | 15 – 25 min *4 | 2 h 10 min – 2 h 50 min | 50 min | 5 h | — | P. GB6 - GB7 |
| | 10 | Brioche | — | ✓*1 | — | 20 min | 30 – 60 min *4 | 1 h 20 min – 1 h 30 min | 45 min | 3 h 30 min | ✓ | P. GB6, GB9 |
| | 11 | French | — | — | ✓ | — | 20 min | 4 h 30 min | 50 min | 5 h 40 min | — | P. GB6 - GB7 |
| | 12 | Rye | — | — | ✓ | 45 – 60 min | approx. 10 min | 1 h 20 min – 1 h 35 min | 1 h | 3 h 30 min | — | P. GB6 - GB7 |
| | 13 | Sourdough | — | — | ✓*3 | 0 – 55 min | 45 – 55 min *5 | 2 h 25 min – 3 h 10 min | 55 min | 5 h | — | P. GB9 |
| | 14 | Spelt Bread | ✓ | — | ✓ | 30 min – 1 h 15 min | 25 – 30 min *4 | 1 h 50 min – 2 h 45 min | 55 min | 4 h 30 min | — | P. GB6 - GB7 |
| Gluten Free | 15 | Gluten Free Bread | — | ✓*2 | — | — | 20 – 25 min *7 | 35 – 40 min | 50 – 55 min | 1 h 50 min – 1 h 55 min | ✓ | P. GB6, GB10 |
| | 16 | Gluten Free Cake | — | — | — | — | 20 min *6 | — | 1 h 30 min | 1 h 50 min | ✓ | P. GB6, GB10 |
| | 17 | Gluten Free Pizza | — | — | — | — | 20 – 25 min *7 | 5 – 10 min | — | 30 min | ✓ | P. GB6, GB11 |
| | 18 | Gluten Free Pasta | — | — | — | — | 15 min *7 | — | — | 15 min | ✓ | P. GB6, GB11 |

- Abbreviations used in this instructions, a full name written as follows: min = minute (s); h = hour (s); approx. = approximately.
- Remark (👉): The menu is available to do manual operation such as adding extra ingredients and scraping the flour from sidewall of bread pan, when the beep sounds.

GB4



| | Menu Number | Menu | Options | | | Processes | | | | | Remark | Refer. Page | |
|--------|-------------|--------------------|---------|-------|-------|---------------------|-------------------|-------------------------|-----------------------|------------------------|--------|--------------|--|
| | | | Size | Crust | Timer | Rest | Knead | Rise | Bake | Total | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| Dough | 19 | Basic | — | — | — | 30 – 50 min | 15 – 30 min *4 | 1 h 10 min – 1 h 30 min | — | 2 h 20 min | — | P. GB6 - GB7 | |
| | 20 | Basic Raisin | — | — | — | 30 – 50 min | 15 – 30 min *4 | 1 h 10 min – 1 h 30 min | — | 2 h 20 min | — | P. GB6 - GB7 | |
| | 21 | Whole wheat | — | — | — | 55 min – 1 h 25 min | 15 – 25 min *4 | 1 h 30 min – 2 h | — | 3 h 15 min | — | P. GB6 - GB7 | |
| | 22 | Whole wheat Raisin | — | — | — | 55 min – 1 h 25 min | 15 – 25 min *4 | 1 h 30 min – 2 h | — | 3 h 15 min | — | P. GB6 - GB7 | |
| | 23 | Sourdough Dough | — | — | — | 0 – 40 min | 45 – 55 min *5 | 1 h 5 min – 1 h 35 min | — | 2 h 30 min | — | P. GB9 | |
| | 24 | Sourdough Starter | — | — | — | — | — | 24 h | — | 24 h | — | P. GB9 | |
| | 25 | Pizza | — | — | ✓ | (Knead) 10 – 18 min | (Rise) 7 – 15 min | (Knead) approx. 10 min | (Rise) approx. 10 min | 45 min | — | P. GB6 - GB7 | |
| Sweet | 26 | Cake | — | — | — | — | 20 min *6 | — | 1 h 35 min | 1 h 55 min | ✓ | P. GB6, GB11 | |
| | 27 | Bake Only | — | — | — | — | — | — | 30 min– 1 h 30 min | 30 min– 1 h 30 min | — | P. GB12 | |
| | 28 | Jam | — | — | — | — | — | — | — | 1 h 30 min– 2 h 30 min | — | P. GB12 | |
| | 29 | Compote | — | — | — | — | — | — | — | 1 h – 1 h 40 min | — | P. GB12 | |
| Manual | 30 | Cake Kneading | — | — | — | — | 20 min (default) | — | — | 1 – 20 min | — | P. GB13 | |
| | 31 | Bread Kneading | — | — | — | — | 20 min (default) | — | — | 1 – 20 min | — | P. GB13 | |
| | 32 | Rise | — | — | — | — | — | 30 min (default) | — | 10 min – 2 h | — | P. GB13 | |

English

- *1 Only "Light" or "Medium" are available.
- *2 Only "Medium" or "Dark" are available.
- *3 Can be set up to 9 hours.
- *4 There is a period of rise during the knead period.
- *5 There is a period of rest during the knead period.
- *6 There is a period of scraping or molding during the knead period.
- *7 There is a period of scrape off the flour.

Handling Instructions

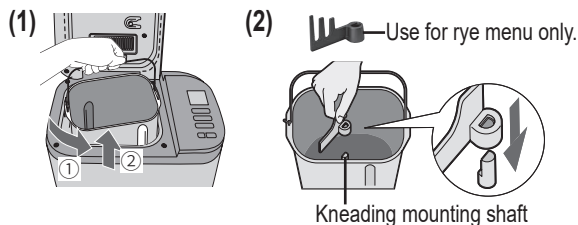
Before Use

- For the first time use, remove packing material and clean the machine. (See P. GB8 of "OPERATING INSTRUCTIONS ")
- Clean the machine when you have not used for a long time. (See P. GB8 of "OPERATING INSTRUCTIONS ")

Preparations

1 Open the lid, remove the bread pan (1) and set the kneading blade into the kneading mounting shaft. (2)

- Check around the shaft and inside the kneading blade and ensure that they are clean. (See P. GB8 of "OPERATING INSTRUCTIONS ")



2 Prepare the ingredients with **exact measurement** according to the recipe.

3 1 Place the measured ingredients into the bread pan in the order listed in the recipes.

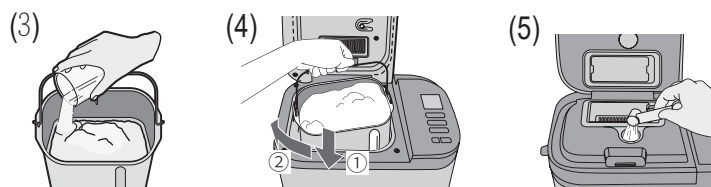
- Pour liquid in the edge of bread pan's sidewall to avoid splashing. (3)

2 Wipe off any moisture and flour around the bread pan, and return it into the main unit. (4) **Close the lid.**

- Place the dry yeast into the yeast dispenser for available menus. (5)

If the yeast dispenser is wet, absorb wetness with tissue etc. (Do not rub the yeast dispenser, otherwise the dry yeast will not drop into the bread pan due to static.)

- Add additional ingredients into the raisin nut dispenser for available menus. (See P. GB8)
- For optimum results, do not open the lid unless the menu requires, as it affects bread quality.



4 Plug the machine into 230 V socket.

Make sure to complete the preparation steps before setting menu.



Baking Bread



5 Press **^** or **v** button in the Menu (📖) bar to select a bread menu.

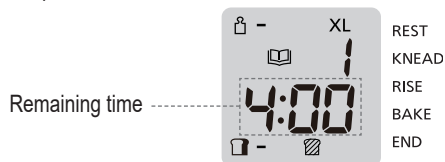
- Choose the options for selected menu. (See P. GB4 - GB5)

- 📏 Bread Size
- 🍞 Crust colour
- 🕒 Delay timer

6 Press **Start** (▶) button to start the machine.

(The display shows when menu "1" is selected.)

- Display shows the remaining time until the selected program is complete.
- * The remaining time is changed depending on the room temperature.



- Do manual operation when the beep sounds if you select the certain menus. (See P. GB4 - GB5, menus with 🧤 icon.)

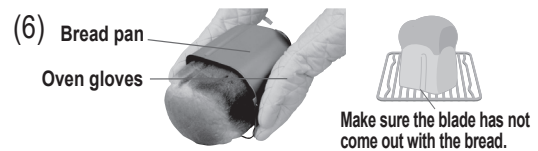
After that, then press ▶ button again.

- * Complete the works while 🧤 is flashing on the display. When 🧤 stop flashing, display shows the remaining time.
- * Do not add ingredients after display shows remaining time.
- * Kneading will continue after a certain time without press ▶ button.

7 When bread is ready (machine beeps 8 times and the cube (■) near **END** flashes), press **Stop** (⏹) button and unplug.

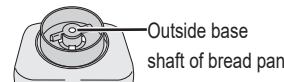
8 Remove the bread immediately by using dry oven gloves and place it on a wire rack. (6)

- Hold the handle with oven gloves and shake the bread out.

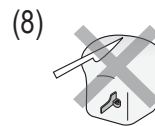


- Moving the outside base shaft may damage the bread shape. (7)

(7) (Bottom of bread pan)



- Always remove the kneading blade before slicing bread. (8)



English

Making Dough



5 Press **^** or **v** button in the Menu (📖) bar to select a dough menu.

6 Press **Start** (▶) button to start.

- Display shows the remaining time until the program is complete.

7 When dough is ready (machine beeps 8 times and the cube (■) near **END** flashes), press **Stop** (⏹) button and unplug.

Tips: Timer is not available on doughs menus except Pizza.

Bread Dough

8 Shape the finished dough to your favourite shape and allow it to rise until double size, then bake in the oven.

Pizza Dough

8 Divide the dough with scraper and shape them into balls.

9 Cover them with damp kitchen towel and leave it for 10 minutes.

10 Shape into a flat round and make holes with a fork.

11 Spread your favourite sauce and desired topping then bake it in the oven.

GB7



Handling Instructions

Additional Ingredients (Dried fruits, nuts, bacon, cheese etc.)

Available Menu

| Bread | | | | Dough | |
|--------------|---------------|------------------|--------------------|--------------|--------------------|
| Basic Raisin | Basic Stuffed | Bread Mix Raisin | Whole Wheat Raisin | Basic Raisin | Whole Wheat Raisin |
| Menu 3 | Menu 4 | Menu 6 | Menu 9 | Menu 20 | Menu 22 |

To make your flavoured bread, simply place additional ingredients in the raisin nut dispenser or bread pan.

Attention of ingredients

Follow the recipe/menu instructions for the quantities of each ingredients.

- Otherwise,
- The ingredients may scatter from bread pan to cause unpleasant smells and smoke.
 - The bread may not rise well.

Dry/insoluble ingredients (Using raisin nut dispenser - add automatically)

→Place the extra ingredients in the raisin nut dispenser and set the machine.

→Do not overfill the raisin nut dispenser.

■ Dried fruits

- Cut up roughly into approximate 5 mm cubes.
- Sugar-coated ingredients may stick to the raisin nut dispenser and not fall into the bread pan.

■ Nuts, seeds

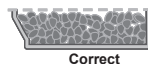
- Chop finely.
- Nuts impair the effect of gluten, so avoid using too much.
- Using large, hard seeds may scratch the coating of the dispenser and bread pan.

■ Herbs

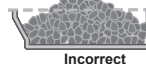
- Use up to 1 – 2 tbsps of dried herbs. For fresh herbs, follow the instructions in the recipe.

■ Bacon, salami, olives, dry tomato

- Sometimes oily ingredients may stick to the raisin nut dispenser and not fall into the bread pan.
- Cut the bacon and the salami into 1 cm cubes.
- Cut the olives into quarters.



Correct



Incorrect

Moist / viscous / soluble ingredients*

(Adding into the bread pan by hands - cannot be placed in the raisin nut dispenser)

→Place these ingredients together with the others into the bread pan.

■ Fresh fruits, fruits pickled in alcohol, vegetables

- Only use quantities as in the recipe, as the water content in the ingredients will affect bread.

■ Cheese, chocolate

- Cut the cheese into 1 cm cubes.
- Chop chocolate finely.

* These ingredients cannot be placed in the raisin nut dispenser as they would stick to it and not fall into the bread pan.

Bread Mix & Bread Mix Raisin



Turn to P. GB14 for recipes.

1 – 4 See P. GB6 of Preparations

5 Select the menu.

| Bread Mix | Bread Mix Raisin |
|-----------|------------------|
| Menu 5 | Menu 6 |

6 Press button to start.

- Display shows the remaining time until the program is complete.

7 Press button and remove bread when machine beeps 8 times and the cube (■) near END flashes.

Tips: The final outcome may differ depending on the actual bread mix used. (There may be greater variation with wheat free bread mixes.)



Baking Brioche



- 1 — 4** See P. GB6 of Preparations
- 5** Select menu 10, choose crust colour.
- 6** Press button to start.
 - Display shows the remaining time until the beep sounds.
- 7** After about 55 minutes - 1 hour 5 minutes. **Open the lid when you hear the beep sound. Add the additional butter while is flashing. Close the lid and restart.**
 - Kneading will continue after 5 minutes without press button.

- 8** Press button and remove bread when machine beeps 8 times and the cube () near **END** flashes.

- Tips:**
- Timer is not available on this menu.
 - Do not add butter or extra ingredients after display shows remaining time.
 - When adding extra ingredients such as raisins, add them with the butter in step 7. (Use max. 150 g for ingredients)

To bake brioche in simple way.

- Cut butter into 1 - 2 cm cubes and keep them in refrigerator.
- Place butter with other ingredients in the beginning and follow step 5.
- Skip step 7 process in this way. This Brioche is a little different from the others.

English

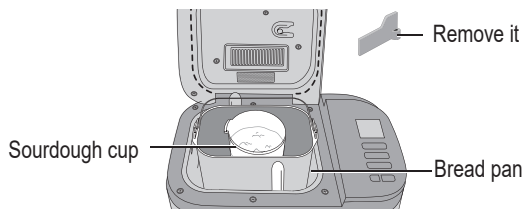
Sourdough & Sourdough Dough



STAGE 1 Making Sourdough Starter

Preparations:

- ① Mix all the ingredients well in the sourdough cup. (Remove the kneading blade)
- ② Put the lid on the sourdough cup.
- ③ Place the sourdough cup in the bread pan.
- ④ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.



- 1** Select menu 24
- 2** Press button to start.
 - Display shows the remaining time until the program is complete.
- 3** Press button and remove the sourdough cup immediately when machine beeps 8 times and the cube () near **END** flashes.



- When you do not use it immediately, **store it in the refrigerator, but use up within 1 week.**

STAGE 2 Baking/Making Sourdough

Preparations:

- ① Set the kneading blade into the bread pan.
- ② Pour a cup of sourdough starter into the bread pan.
- ③ 1) Place the ingredients in the bread pan according to the order of recipe.
2) Place the dry yeast in the yeast dispenser.
- ④ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

1 Select the menu

| Sourdough | Sourdough Dough |
|-----------|-----------------|
| Menu 13 | Menu 23 |

- 2** Press button to start.
 - Display shows the remaining time until the program is complete.
- 3** Press button and remove bread / dough, when machine beeps 8 times and the cube () near **END** flashes.

- Tips:**
- **Timer is available for baking sourdough bread (up to 9 hours).**
 - Shape the finish dough and allow it to rise until doubled in size, then bake in the oven.

To make or storage sourdough starter without failure.

- Do not select a wrong menu.
- Do not take out the sourdough cup until the program is complete.
- Do not mix the new sourdough starter with old one.
- If the sourdough starter is made well, it smells sour and like alcohol.
- When the room temperature is over 30 °C, the sourdough starter goes bad, and the bread does not turn out well.

Handling Instructions

Gluten Free Information

Making gluten free bread is very different from the normal way of producing bread.

It is very important if you are making gluten free bread for health reasons that you have consulted your doctor and follow the guidelines below.

- This program has been developed especially for certain gluten free ingredients, therefore using your own mix may not produce such good results.
 - Gluten-free bread cannot rise as much as a traditional bread. It will be of a denser consistency and lighter colour than normal bread.
 - When "gluten free" is selected, the details for each recipe must be followed carefully. (Otherwise, the bread may not turn out well.)
- There are two types of gluten-free baking mixtures; mixtures with low content of gluten and mixtures which do not consist of wheat and contain no gluten. If you have to pick one out using this baking program, please consult your doctor beforehand.

- The baking results and bread's appearance may differ according to the type of mix. Occasionally a bread may have some flour remaining on the side. The wheat free mixes can produce more variable results.
- Wait for the bread to cool before slicing it for the better performance.
- The bread should be stored in a cool dry place and used within 2 days. If you will not be able to use up all the bread within that time it can be put into freezer bags, in convenient sized portions, and frozen.

Warning for the users who use this program for health reasons:

When using the gluten free program, make sure to consult your doctor or the Coeliac Association and only use the ingredients which are suitable for your health conditions.

Panasonic will not be responsible for any consequences resulting from ingredients that have been used without professional consultation.

It is very important to avoid cross contamination with flours that contain gluten if bread is being made for dietary reasons. Particular attention must be paid to the cleaning of the bread pan and kneading blade as well as any utensils that are used. You must also ensure that the yeast used contains no gluten.

Baking Gluten Free Bread



Turn to P. GB16 for recipes.

1 – 4 See P. GB6 of Preparations

5 Select menu 15

6 Press button to start.

- Display shows the remaining time until the beep sounds.

7 After about 6 minutes, **open the lid** when you hear the beep sound. **Scrape off the flour within 3 minutes while is flashing. Close the lid and restart.**

- Kneading will continue after 3 minutes without press button.

8 Press button and remove bread when machine beeps 8 times and the cube () near **END** flashes.

Tips: Use the rubber spatula to avoid damaging the bread pan. Do not use the metal spatula.

Baking Gluten Free Cake



Turn to P. GB16 for recipes.

1 – 4 See P. GB6 of Preparations

5 Select menu 16

6 Press button to start.

- Display shows the remaining time until the beep sounds.

7 After about 2 minutes, **open the lid** when you hear the beep sound. **Scrape off the flour within 3 minutes while is flashing. Close the lid and restart.**

- Kneading will continue after 3 minutes without press button.

8 After about 12 minutes, **open the lid** when you hear the beep sound. **Scrape off the dough on the sidewall of bread pan while is flashing. Close the lid and restart.**

- Baking will start after 3 minutes without press button.

9 Press button and remove cake when machine beeps 8 times and the cube () near **END** flashes.

Tips

- Use a rubber spatula to avoid damaging the bread pan. Do not use metal spatula.
- If you shake hard to remove cake from the bread pan, it will lose shape.

GB10



Making Gluten Free Pizza / Gluten Free Pasta



Turn to P. GB16 for recipes.

1 - 4 See P. GB6 of Preparations

5 Select the menu

| Gluten Free Pizza | Gluten Free Pasta |
|-------------------|-------------------|
| Menu 17 | Menu 18 |

6 Press button to start.

- Display shows the remaining time until the beep sounds.

7 After about 5 minutes for gluten free pizza, 2 minutes for gluten free pasta, **open the lid** when you hear the beep sound. **Scrape off the flour within 3 minutes while is flashing. Close the lid and restart.**

- Kneading will continue after 3 minutes without press button.

8 Press button and remove dough when machine beeps 8 times and the cube () near **END** flashes.

Gluten Free Pizza

9 Divide the dough into 2 parts with scraper, and roll out it into a circle of about 20 cm diameter.

10 Spread your favourite sauce and desired topping then bake it in the oven.

Gluten Free Pasta

9 Wrap the dough in a cling film and rest for 1 hour in the refrigerator.

10 Lightly flour the dough surface, and shape it to your desired shapes.

11 Boil them and enjoy it with your favourite sauce.

Tips: Use the rubber spatula to avoid damaging the bread pan. Do not use the metal spatula.

English

Baking Cake

1 - 4 See P. GB6 of Preparations

5 Select menu 26

6 Press button to start.

- Display shows the remaining time until the beep sounds.

7 After about 12 minutes, **open the lid** when you hear the beep sound. **Scrape off the flour within 5 minutes while is flashing. Close the lid and restart.**

- Kneading will continue after 5 minutes without pressing button.

8 Press button and remove cake when machine beeps 8 times and the cube () near **END** flashes.

Additional Baking

- If baking is not complete, follow the following method. (Additional baking time can be made up to twice within 20 minutes while the machine is still hot. The timer will start again from 1 minute by pressing the button as required.)

- ① Select the menu (Skip it if you have not pressed button in step 8)
- ② Set the baking time
 - It can be set to 1 - 20 minutes.
- ③ Press button to start.
 - To discontinue baking, hold button.

Tips:

- Timer is not available on this menu. It only sets the duration of the baking time.
- Use a rubber spatula to avoid damaging the bread pan. Do not use metal spatula.
- If you shake hard to remove cake from the bread pan, it will lose shape.



Turn to P. GB18 for recipes.

Handling Instructions

Bake Only



Turn to P. GB18 for recipes.

Preparations:

- ① Prepare the mixed ingredients in the bowl according to the recipe.
- ② Remove the kneading blade and line the greaseproof paper around the bread pan, then pour in the mixed ingredients.
- ③ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

1 Select menu 27


2 Set the baking time

3 Press button to start.

- Display shows the remaining time until the program is complete.

4 Press button and remove cake when machine beeps 8 times and the cube (■) near END flashes.

Additional Baking

- If baking is not complete, repeat step 1–4. (Additional baking time can be made up to twice within 50 minutes while the machine is still hot. The timer will start again from 1 minute by pressing the  button as required.)

Tips: Timer is not available on this menu. It only sets the duration of the baking time.

Making Jam / Compote



Turn to P. GB18 for recipes.

Preparations for Jam-making

- ① Prepare the ingredients according to the recipe.
- ② Put the kneading blade into the bread pan.
- ③ Place the ingredients into the pan in following order.
half of fruits → half of sugar → remainder of fruits → remainder of sugar.
- ④ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

Preparations for Compote-making

- ① Prepare the ingredients according to the recipe. (Remove the kneading blade.)
- ② Place the ingredients into the bread pan according to the order of recipes, pour water over ingredients.
- ③ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.


1 Select the menu

| | |
|---------|---------|
| Jam | Compote |
| Menu 28 | Menu 29 |

2 Set the cooking time, then start the machine.

3 Press “Stop” button and remove Jam / Compote when machine beeps 8 times and the cube (■) near END flashes.

Additional Cooking

- If the cooking is not complete → repeat step 1 - 3. (Additional cooking time can be made up to twice within 10 - 40 minutes while the machine is still hot. The timer will start again from 1 minute by pressing the  button as required.)

Tips:

- Timer is not available on these menus. It only sets the duration of the cooking time.
- Strictly follow the recipe for the amount of each ingredients. Otherwise, the jam does not set firm, to be boiled over or scorched as well as the compote.

Tips for Jam-making

- It's necessary to have an adequate amount of sugar, acid and pectin to make firm set jam.
- Fruits with a high level of pectin set easily. Fruits with less pectin do not set well.
- Use freshly ripened fruits. Over or under ripe fruits do not set firmly.
- The recipes in this instructions make soft set jams due to using less sugar.
- When cooking time is short, fruit bits can remain partially and the jam may become watery.
- Jam will continue to set as it cools. Be careful not to over cook.
- Put the finished jam into the container as soon as possible. Take care not to burn when you take out jam.
- Jam can be burned if it is left in the bread pan.
- Store the jam in a cool, dark place. Due to the lower levels of sugar the shelf life is not as long as shop bought varieties. Once open, refrigerate and consume shortly after opening.



Cake Kneading



Turn to P. GB19 for recipes.

Preparations:

- ① Remove the bread pan and set the kneading blade.
- ② Place the measured ingredients in the bread pan.
- ③ Return the bread pan to the main unit. Close the lid and plug in.

1 Select menu 30

2 Set the kneading time

3 Press button to start.

- Display shows the remaining time until the program is complete.

4 Press button and remove the dough when machine beeps 8 times and the cube (■) near **END** flashes.

5 Put it into cake mold, then bake in a preheated oven.

Tips: Use a rubber spatula to avoid damaging the bread pan. Do not use metal spatula.

English

Bread Kneading



Turn to P. GB19 for recipes.

Preparations:

- ① Remove the bread pan and set the kneading blade.
- ② Place the measured ingredients in the bread pan.
- ③ Return the bread pan to the main unit. Close the lid and plug in.

1 Select menu 31

2 Set the kneading time

- Please set the time according to the bread dough which is used for primary fermentation.

3 Press button to start.

- Display shows the remaining time until the program is complete.

4 Press button and remove the dough when machine beeps 8 times and the cube (■) near **End** flashes.

Tips:

- Rest for over 20 minutes before the next kneading starts.
- For the case of hard dough or much amount of dough, "U50" may appear on the display. Leave a little time to restart the next kneading. The amount of flour that can be used is up to 400 - 600g.

Rise



Turn to P. GB19 for recipes.

Preparations:

- ① Remove the kneading blade and place the dough into the bread pan.
- ② Return the bread pan to the main unit. Close the lid and plug in.

1 Select menu 32

2 Set the time (use the primary fermentation of kneaded dough. Set the time according to the bread dough.)

3 Press button to start.

- Display shows the remaining time until the program is complete.

4 Press button and remove the dough when machine beeps 8 times and the cube (■) near **End** flashes.

5 Shape the finished dough and allow it to rise in the oven, then bake.

Recipes

Example

Recipe Name

Menu No.+Total process time + Option icon

| | | M | L | XL |
|---|--------------------------|-------|-------|--------|
| ★ | Dry yeast | 2 tsp | 2 tsp | 2½ tsp |
| ☞ | Strong white bread flour | 400 g | 500 g | 600 g |
| | Egg (L), beaten | 1 | 1 | 2 |
| ☞ | Sunflower seeds | 50 g | 65 g | 75 g |
| ☞ | Cheese | 50 g | 65 g | 75 g |

Abbreviation:

tsp = tea spoon; tbsp = table spoon;

Egg (L) = Egg in large size; Egg (M) = Egg in medium size.

The options of each recipe and necessary operation are indicated as the following icons.

Option icon

☐ Light crust ☑ Medium crust ☒ Dark crust ⌚ Delay timer

Necessary operation icon

★ : Place measured dry yeast into yeast dispenser.



☞ Place the measured ingredients into bread pan in the order listed in the recipe.



☞ Add additional ingredients into raisin nut dispenser.



☞ Do manual operation (such as adding extra ingredients, scraping the flour from sidewall of bread pan) when the beep sounds.

Bread Recipes



Turn to P. GB6 - GB9 for handling instructions.

Basic

White Bread

Menu 1 (4 h - 4 h 5 min) ☐ ☑ ☒ ⌚

| | | M | L | XL |
|---|--------------------------|--------|---------|--------|
| ★ | Dry yeast | 1 tsp | 1 tsp | 1¼ tsp |
| ☞ | Strong white bread flour | 400 g | 500 g | 600 g |
| | Butter | 20 g | 30 g | 40 g |
| ☞ | Sugar | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp |
| | Salt | 1½ tsp | 1½ tsp | 2 tsp |
| | Water | 280 mL | 340 mL | 400 mL |

Milk Bread

Menu 1 (4 h - 4 h 5 min) ☐ ☑ ☒

| | | M | L | XL |
|---|--------------------------|--------|---------|--------|
| ★ | Dry yeast | 1 tsp | 1 tsp | 1¼ tsp |
| ☞ | Strong white bread flour | 400 g | 500 g | 600 g |
| | Butter | 20 g | 30 g | 40 g |
| ☞ | Sugar | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp |
| | Salt | 1½ tsp | 1½ tsp | 2 tsp |
| | Milk | 290 mL | 360 mL | 430 mL |

Basic Rapid

Rapid White Bread

Menu 2 (1 h 55 min - 2 h) ☐ ☑ ☒

| | | M | L | XL |
|---|--------------------------|--------|---------|--------|
| ★ | Dry yeast | 2 tsp | 2 tsp | 2½ tsp |
| ☞ | Strong white bread flour | 400 g | 500 g | 600 g |
| | Butter | 20 g | 30 g | 40 g |
| ☞ | Sugar | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp |
| | Salt | 1½ tsp | 1½ tsp | 2 tsp |
| | Water | 280 mL | 350 mL | 420 mL |

Italian Bread

Menu 2 (1 h 55 min) ☒

| | | M |
|---|--------------------------|---------|
| ★ | Dry yeast | 2 tsp |
| ☞ | Strong white bread flour | 400 g |
| | Olive oil | 1½ tbsp |
| ☞ | Salt | 1½ tsp |
| | Water | 260 mL |

Basic Raisin

Raisin Bread

Menu 3 (4 h) ☐ ☑ ⌚

| | | M | L | XL |
|---|--------------------------|--------|---------|--------|
| ★ | Dry yeast | 1 tsp | 1 tsp | 1¼ tsp |
| ☞ | Strong white bread flour | 400 g | 500 g | 600 g |
| | Butter | 20 g | 30 g | 40 g |
| ☞ | Sugar | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp |
| | Salt | 1½ tsp | 1½ tsp | 2 tsp |
| | Water | 280 mL | 340 mL | 400 mL |
| ☞ | Raisins *1 | 80 g | 100 g | 120 g |

5 Seeded Bread

Menu 3 (4 h) ☐ ☑ ⌚

| | | M | L | XL |
|---|--------------------------|--------|---------|--------|
| ★ | Dry yeast | 1 tsp | 1 tsp | 1¼ tsp |
| ☞ | Strong white bread flour | 400 g | 475 g | 550 g |
| | Butter | 20 g | 30 g | 40 g |
| ☞ | Sugar | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp |
| | Salt | 1 tsp | 1½ tsp | 2 tsp |
| ☞ | Sesame seeds | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp |
| | Poppy seeds | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp |
| | Water | 280 mL | 330 mL | 380 mL |
| ☞ | Linseeds | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp |
| | Pumpkin seeds | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp |
| ☞ | Sunflower seeds | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp |

Basic Stuffed

Stuffed Bread

Menu 4 (4 h - 4 h 5 min) ☐ ☑ ☒ ⌚

| | | M | L | XL |
|---|--------------------------|--------|---------|--------|
| ★ | Dry yeast | 1 tsp | 1 tsp | 1¼ tsp |
| ☞ | Strong white bread flour | 400 g | 500 g | 580 g |
| | Butter | 20 g | 30 g | 40 g |
| ☞ | Sugar | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp |
| | Salt | 1½ tsp | 1½ tsp | 2 tsp |
| | Water | 280 mL | 350 mL | 400 mL |
| ☞ | Cooked bacon *1 | 50 g | 65 g | 75 g |
| ☞ | Cheese *1 | 50 g | 65 g | 75 g |

Stuffed Tomato, Olive and Tomato Juice

Menu 4 (4 h - 4 h 5 min) ☐ ☑ ☒ ⌚

| | | M | L | XL |
|---|-----------------------------------|--------|---------|--------|
| ★ | Dry yeast | 1 tsp | 1 tsp | 1¼ tsp |
| ☞ | Strong white bread flour | 400 g | 500 g | 580 g |
| | Butter | 20 g | 30 g | 40 g |
| ☞ | Sugar | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp |
| | Salt | 1½ tsp | 1½ tsp | 2 tsp |
| | Water | 140 mL | 175 mL | 200 mL |
| | Tomato juice | 140 mL | 175 mL | 200 mL |
| ☞ | Olive | 70 g | 85 g | 100 g |
| ☞ | Sundried tomatoes in oil, chopped | 30 g | 40 g | 50 g |

Bread Mix

Bread Mix

Menu 5 (2 h 30 min) ☐ ☑ ☒

| | | |
|---|--------------------|--------|
| ☞ | Bread mix flour *2 | 500 g |
| ☞ | Water *3 | 300 mL |

Vegetable Juice Bread

Menu 5 (2 h 30 min) ☐ ☑ ☒

| | | |
|---|--------------------|--------|
| ☞ | Bread mix flour *2 | 500 g |
| ☞ | Water *4 | 150 mL |
| ☞ | Vegetable juice *4 | 150 mL |

Bread Mix Raisin

Bread Mix Raisin

Menu 6 (2 h 30 min) ☐ ☑ ☒

| | | |
|---|--------------------|--------|
| ☞ | Bread mix flour *2 | 500 g |
| ☞ | Water *3 | 300 mL |
| ☞ | Raisins *1 | 100 g |

Matcha Chestnut Bread

Menu 6 (2 h 30 min) ☐ ☑ ☒

| | | |
|---|--------------------|--------|
| ☞ | Bread mix flour *2 | 500 g |
| ☞ | Matcha | 10 g |
| ☞ | Water *3 | 300 mL |
| ☞ | Sweet chestnut *1 | 100 g |

Whole Wheat

Whole Wheat Bread

Menu 7 (5 h) ⌚

| | M | L | XL |
|--------------------------------|--------|---------|--------|
| ★ Dry yeast | 1 tsp | 1 tsp | 1½ tsp |
| Strong whole wheat bread flour | 400 g | 500 g | 600 g |
| Butter | 20 g | 30 g | 40 g |
| Sugar | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp |
| Salt | 1½ tsp | 1½ tsp | 2 tsp |
| Water | 280 mL | 350 mL | 420 mL |

Oat and Bran Bread

Menu 7 (5 h) ⌚

| | L |
|--------------------------|--------|
| ★ Dry yeast | 1 tsp |
| Strong white bread flour | 400 g |
| Bran | 50 g |
| Porridge oats | 50 g |
| Oil | 2 tbsp |
| Sugar | 1½ tsp |
| Salt | 1½ tsp |
| Water | 350 mL |

Whole Wheat Rapid

Whole Wheat Bread Rapid

Menu 8 (3 h)

| | M | L | XL |
|--------------------------------|--------|---------|--------|
| ★ Dry yeast | 1½ tsp | 1½ tsp | 2 tsp |
| Strong whole wheat bread flour | 400 g | 500 g | 600 g |
| Butter | 20 g | 30 g | 40 g |
| Sugar | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp |
| Salt | 1½ tsp | 1½ tsp | 2 tsp |
| Water | 280 mL | 350 mL | 420 mL |

Rapid Whole Wheat Bread 50%

Menu 8 (3 h)

| | M | L | XL |
|--------------------------------|--------|---------|--------|
| ★ Dry yeast | 1½ tsp | 1½ tsp | 2 tsp |
| Strong whole wheat bread flour | 200 g | 250 g | 300 g |
| Strong white bread flour | 200 g | 250 g | 300 g |
| Butter | 20 g | 30 g | 40 g |
| Sugar | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp |
| Salt | 1½ tsp | 1½ tsp | 2 tsp |
| Water | 300 mL | 370 mL | 430 mL |

Whole Wheat Raisin

Whole Wheat Raisin Bread

Menu 9 (5 h) ⌚

| | M | L | XL |
|--------------------------------|--------|---------|--------|
| ★ Dry yeast | 1 tsp | 1 tsp | 1½ tsp |
| Strong whole wheat bread flour | 400 g | 500 g | 600 g |
| Butter | 20 g | 30 g | 40 g |
| Sugar | 1 tbsp | 1½ tbsp | 2 tbsp |
| Salt | 1½ tsp | 1½ tsp | 2 tsp |
| Water | 280 mL | 350 mL | 420 mL |
| Raisins *1 | 80 g | 100 g | 120 g |

Maple and Pecan Nut Bread

Menu 9 (5 h) ⌚

| | M |
|--------------------------------|--------|
| ★ Dry yeast | 1 tsp |
| Strong whole wheat bread flour | 200 g |
| Strong white bread flour | 200 g |
| Butter | 20 g |
| Maple syrup | 3 tbsp |
| Salt | 1½ tsp |
| Water | 280 mL |
| Pecan nuts *1 | 75 g |

Brioche

Basic Brioche

Menu 10 (3 h 30 min) 🍞🥚

| | |
|--|--------|
| ★ Dry yeast | 1¼ tsp |
| Strong white bread flour | 400 g |
| Butter *5 | 60 g |
| Sugar | 50 g |
| Skimmed milk powder | 2 tbsp |
| Salt | 1½ tsp |
| Mixture / beat 2 eggs (M) + 2 egg yolk + water | 270 mL |
| Butter *6 | 80 g |

Panettone

Menu 10 (3 h 30 min) 🍞🥚

| | |
|--|--------|
| ★ Dry yeast | 1½ tsp |
| Strong white bread flour | 400 g |
| Butter*5 | 60 g |
| Sugar | 50 g |
| Salt | 1½ tsp |
| Mixture / beat 2 eggs (M) + 2 egg yolk + water | 290 mL |
| Butter*6 | 60 g |
| Candied orange peel *1 | 50 g |
| Sultanas *1 | 50 g |
| Currants *1 | 50 g |

French

French Bread

Menu 11 (5 h 40 min) ⌚

| | |
|--------------------------|--------|
| ★ Dry yeast | 1 tsp |
| Strong white bread flour | 400 g |
| Salt | 1½ tsp |
| Water | 290 mL |

Pain de Campagne

Menu 11 (5 h 40 min) ⌚

| | |
|--------------------------------|--------|
| ★ Dry yeast | 1 tsp |
| Strong white bread flour | 320 g |
| Strong whole wheat bread flour | 80 g |
| Salt | 1½ tsp |
| Cold water (5 °C) | 300 mL |

Rye

Rye 100%

Menu 12 (3 h 30 min) ⌚

| | |
|-------------|--------|
| ★ Dry yeast | 2½ tsp |
| Rye flour | 500 g |
| Oil | 2 tbsp |
| Sugar | 2 tsp |
| Salt | 2 tsp |
| Water | 440 mL |

• Use kneading blade for rye menu.

Rye and White

Menu 12 (3 h 30 min) ⌚

| | |
|--------------------------|--------|
| ★ Dry yeast | 2 tsp |
| Rye flour | 250 g |
| Strong white bread flour | 250 g |
| Oil | 2 tbsp |
| Sugar | 2 tsp |
| Salt | 2 tsp |
| Water | 360 mL |

• Use kneading blade for rye menu.

Sourdough

Sourdough

Stage 1: Sourdough Starter: Menu 24 (24 h)

Turn to P. GB17 for the recipe.

Stage 2: Menu 13 (5 h) ⌚

| | |
|--------------------------|--------|
| Sourdough starter | 1 cup |
| Strong white bread flour | 400 g |
| Salt | 1 tsp |
| Water | 150 mL |
| Dry yeast | ¾ tsp |

Spelt Bread

Spelt White Bread

Menu 14 (4 h 30 min) ⌚

| | M | L | XL |
|-------------------|--------|--------|--------|
| ★ Dry yeast | 1 tsp | 1¼ tsp | 1½ tsp |
| Spelt white flour | 400 g | 500 g | 600 g |
| Butter | 5 g | 10 g | 10 g |
| Sugar | 1½ tsp | 2 tsp | 2 tsp |
| Salt | 1¼ tsp | 1½ tsp | 1¾ tsp |
| Water | 260 mL | 340 mL | 400 mL |

Lemon and Poppy Seed Spelt

Menu 14 (4 h 30 min) ⌚

| | M | L | XL |
|--------------------|--------|--------|--------|
| ★ Dry yeast | 1 tsp | 1¼ tsp | 1½ tsp |
| Spelt white flour | 400 g | 500 g | 600 g |
| Butter | 5 g | 10 g | 10 g |
| Sugar | 1½ tsp | 2 tsp | 2 tsp |
| Salt | 1¼ tsp | 1½ tsp | 1¾ tsp |
| Lemon zest, grated | 1 | 1 | 1 |
| Lemon juice | 20 mL | 20 mL | 30 mL |
| Poppy seeds | 2 tbsp | 3 tbsp | 3 tbsp |
| Water | 250 mL | 330 mL | 380 mL |

*1 Cut into approx. 5 mm cubes.

*2 Bread mix for white loaf only. Follow the recipes on the package of bread mix.

*3 Specific amount of water for bread mix.

*4 Half the specified amount of water for bread mix.

*5 Cut into 2 - 3 cm cubes and keep in refrigerator.

*6 Cut into 1 - 2 cm cubes and keep in refrigerator.

Recipes

Gluten Free Recipes

Turn to P. GB6, GB10
- GB11 for handling
instructions.

Gluten Free Bread

- The outcome differs depending on the recipes or using type of bread mix.
- Follow the recipes on the package of your gluten free bread mix.

Gluten Free Bread

Menu 15 (1 h 50 min - 1 h 55 min)  

| | |
|-----------------------|--------|
| Water | 430 mL |
| Oil | 1 tbsp |
| Gluten free bread mix | 500 g |
| Dry yeast | 2 tsp |

Gluten and Wheat Free Bread

Menu 15 (1 h 50 min - 1 h 55 min)  

| | |
|------------------|-----------|
| Milk | 310 mL |
| Egg (M), beaten | 2 (100 g) |
| Cider vinegar | 1 tbsp |
| Oil | 2 tbsp |
| Honey | 60 g |
| Salt | 1¼ tsp |
| Brown rice flour | 150 g |
| Potato starch | 300 g |
| Xanthan gum | 2 tsp |
| Dry yeast | 2½ tsp |

Flavoured Gluten Free Bread

Use one quantity of chosen mix and add the following ingredients to your bread pan to produce the bread of your choice.

Spicy Fruit Bread

(1 h 50 min) 

| | |
|--------------|-------|
| Mixed fruits | 100 g |
| Cinnamon | 2 tsp |

Maple & Pecan Bread

(1 h 55 min) 

| | |
|-------------|--------|
| Maple syrup | 2 tbsp |
| Pecans | 50 g |

Five Seeds Bread

(1 h 55 min) 

| | |
|-----------------|--------|
| Linseeds | 1 tbsp |
| Sesame seeds | 2 tbsp |
| Pumpkin seeds | 1 tbsp |
| Poppy seeds | 1 tbsp |
| Sunflower seeds | 1 tbsp |

Sundried Tomato & Parmesan Bread

(1 h 55 min) 

| | |
|---|------|
| Parmesan cheese grated | 50 g |
| Sundried tomatoes in oil, drained and chopped | 50 g |

Gluten Free Cake

Gluten Free Chocolate Cake

Menu 16 (1 h 50 min)

| | |
|------------------------|-----------|
| Butter *2 | 150 g |
| Sugar | 150 g |
| Eggs (L), beaten | 3 (180 g) |
| Dark chocolate, melted | 120 g |
| White rice flour | 120 g |
| Cacao powder | 30 g |
| Baking powder | 10 g |

Gluten Free Tea Cake

Menu 16 (1 h 50 min)

| | |
|---------------------|-----------|
| Butter *2 | 80 g |
| Sugar | 160 g |
| Eggs (L), beaten | 3 (180 g) |
| White rice flour | 160 g |
| Ground almonds | 80 g |
| Tea leaves, chopped | 2 tsp |
| Baking powder | 10 g |

Gluten Free Banana Cake

Menu 16 (1 h 50 min)

| | |
|------------------|-----------|
| Butter *1 | 80 g |
| Sugar | 120 g |
| Eggs (L), beaten | 3 (180 g) |
| White rice flour | 160 g |
| Ground almonds | 50 g |
| Banana *2 | 80 g |
| Baking powder | 10 g |

Gluten Free Pizza

Gluten Free Pizza

Menu 17 (30 min)

| | |
|------------------|---------|
| Water | 380 mL |
| White rice flour | 475 g |
| Vegetable oil | 1¼ tbsp |
| Salt | 1 tsp |
| Dry yeast | 1 tsp |

Gluten Free Pasta

Gluten Free Pasta

Menu 18 (15 min)

| | |
|-----------------------------------|---------|
| Mixture / beat 2 eggs (M) + water | 260 g |
| White rice flour | 220 g |
| Potato starch | 80 g |
| Corn starch | 100 g |
| Xanthan gum | 1½ tbsp |
| Oil | 2 tbsp |
| Salt | 1 tsp |

- Be sure to whisk eggs and water together until very smooth.
- Place flour, starch and gum into another bowl and mix well.

*1: Cut into 1 cm cubes.

*2: Cut into 1 - 2 cm.

Dough Recipes

Turn to P. GB6-
GB9 for handling
instructions.

Basic

Basic Dough

Menu 19 (2 h 20 min)

| | |
|--------------------------|---------|
| ★ Dry yeast | 1 tsp |
| Strong white bread flour | 500 g |
| Butter | 30 g |
| Sugar | 1½ tbsp |
| Salt | 1½ tsp |
| Water | 310 mL |

Soft Rolls / Baps

Menu 19 (2 h 20 min)

| | |
|--------------------------|----------|
| ★ Dry yeast | 1¼ tsp |
| Strong white bread flour | 450 g |
| Butter | 30 g |
| Sugar | 1 tbsp |
| Salt | 1 tsp |
| Egg (M), beaten | 1 (50 g) |
| Water * | 250 mL |

* For a slightly denser roll try 125 mL water and 125 mL milk.

- 1 Place the ingredients into the bread pan in the order listed above.
- 2 Select menu 19.
- 3 Divide dough into 8 - 10 pieces and shape into baps.
- 4 Place on a greased baking tray and allow to prove at 40°C until doubled in size. (approx. 20 minutes).
- 5 Dust with flour.
- 6 Bake in a preheated oven at 220° for 15 minutes or until golden brown.



Basic Raisin

Basic Raisin Dough

Menu 20 (2 h 20 min)

| | |
|--------------------------|---------|
| ★ Dry yeast | 1 tsp |
| Strong white bread flour | 500 g |
| Butter | 30 g |
| Sugar | 1½ tbsp |
| Salt | 1½ tsp |
| Water | 310 mL |
| Raisins *1 | 100 g |

*1 Cut into approx. 5 mm cubes.

Hot Cross Buns

Menu 20 (2 h 20 min)

| | |
|--------------------------|----------|
| ★ Dry yeast | ½ tsp |
| Strong white bread flour | 250 g |
| Butter | 25 g |
| Sugar | 1 tsp |
| Skimmed milk powder | 1 tbsp |
| Salt | ½ tsp |
| Cinnamon | 1 tsp |
| Mixed spice | ½ tsp |
| Egg (M), beaten | 1 (50 g) |
| Water | 100 mL |
| Mixed dried fruits | 100 g |

- 1 Divide mixture into 8 balls. Place on a lightly greased baking tray and allow to prove at 40 °C until doubled in size (approx. 20 minutes). Make a paste with approx. 2 tbsp flour mixed with 2 tbsp water and pipe a cross over the buns, or top with thin slices of short crust pastry.
- 2 Bake in a preheated oven at 220 °C for 15 – 20 minutes or until golden brown.
- 3 While still HOT, brush with a sugar glaze — 40 g sugar in 4 tbsp water, boiled until a syrup is reached - (approx. 5 minutes).

Whole Wheat

Whole Wheat Dough

Menu 21 (3 h 15 min)

| | |
|--------------------------------|---------|
| ★ Dry yeast | 1½ tsp |
| Strong whole wheat bread flour | 500 g |
| Butter | 30 g |
| Sugar | 1½ tbsp |
| Salt | 2 tsp |
| Water | 340 mL |

Whole Wheat Dough 70%

Menu 21 (3 h 15 min)

| | |
|--------------------------------|---------|
| ★ Dry yeast | 1½ tsp |
| Strong whole wheat bread flour | 350 g |
| Strong white bread flour | 150 g |
| Butter | 30 g |
| Sugar | 1½ tbsp |
| Salt | 2 tsp |
| Water | 330 mL |

Whole Wheat Dough 50%

Menu 21 (3 h 15 min)

| | |
|--------------------------------|--------|
| ★ Dry yeast | 1½ tsp |
| Strong whole wheat bread flour | 250 g |
| Strong white bread flour | 250 g |
| Butter | 30 g |
| Sugar | 1½ tsp |
| Salt | 2 tsp |
| Water | 320 mL |

Whole Wheat Raisin

Whole Wheat Raisin Dough

Menu 22 (3 h 15 min)

| | |
|--------------------------------|---------|
| ★ Dry yeast | 1½ tsp |
| Strong whole wheat bread flour | 500 g |
| Butter | 30 g |
| Sugar | 1½ tbsp |
| Salt | 2 tsp |
| Water | 340 mL |
| Raisins *1 | 100 g |

*1 Cut into approx. 5 mm cubes.

Whole Wheat Walnut Rolls 70%

Menu 22 (3 h 15 min)

| | |
|--------------------------------|--------|
| ★ Dry yeast | 1½ tsp |
| Strong whole wheat bread flour | 350 g |
| Strong white bread flour | 100 g |
| Medium oatmeal | 50 g |
| Oil | 2 tbsp |
| Maple syrup | 2 tbsp |
| Salt | 1½ tsp |
| Water | 320 mL |
| Walnuts *1 | 100 g |

*1 Cut into approx. 5 mm cubes.

- 1 Divide dough into 12 large rolls or 20 dinner rolls.
- 2 Place on a greased baking trays and sprinkle with flour. Allow to prove at 40 °C until doubled in size (approx. 20 minutes).
- 3 Bake in a preheated oven at 220 °C for 12 – 15 minutes or until golden brown.

Sourdough Dough

Sourdough Dough (Rye)

Stage 1: Sourdough Starter Menu 24

Turn to P. GB9 for handling instructions.

Stage 2: Menu 23 (2 h 30 min)

| | |
|--------------------------|--------|
| ★ Dry yeast | ¾ tsp |
| Sourdough starter | 1 cup |
| Strong white bread flour | 360 g |
| Rye flour | 40 g |
| Salt | 1 tsp |
| Dry yeast | ¾ tsp |
| Water | 150 mL |

Sourdough Starter

Sourdough Starter

Menu 24 (24 h)

The amount for a sourdough cup

| | |
|---------------|-----------|
| Rye flour | 80 g |
| Salt | ½ tsp |
| Plain yogurt | 60 g |
| Water (20 °C) | 80 mL |
| Dry yeast * | 1 (0.1 g) |

*Use the sourdough starter spoon provided.

Pizza

Pizza Dough

Menu 25 (45 min) ⌚

| | |
|--------------------------|--------|
| ★ Dry yeast | 1 tsp |
| Strong white bread flour | 450 g |
| Oil | 4 tbsp |
| Salt | 2 tsp |
| Water | 240 mL |

Doughnut (using failed unfermented bread dough)

- 1 Divide the dough into small pieces that are 35 g each and shape them into balls. Cover them with a small towel and place them still for 10 - 20 minutes.
- 2 Roll them into thin round shape and press the dough with the doughnut mold.
- 3 Allow the dough to ferment for 20 - 30 minutes (till it rises to double its original size) at a temperature of 30 - 35 °C.
- 4 Deep-fry them at an oil temperature of 170 °C and sprinkle them with cinnamon and refined white sugar.

Focaccia

Menu 25 (45 min) ⌚

| | |
|--------------------------|--------|
| ★ Dry yeast | ½ tsp |
| Strong white bread flour | 300 g |
| Olive oil | 1 tbsp |
| Salt | 1 tsp |
| Water | 170 mL |

- 1 Roll and pat the dough into a 30 cm x 25 cm rectangle on a greased baking tray.
- 2 Make indentations over the whole dough using your fingertips.
- 3 Add your favourite toppings such as olives and tomatoes.
- 4 Allow to prove at 40 °C until doubled in size (approx. 30 minutes).
- 5 Drizzle with olive oil and bake in a preheated oven at 190 °C for 20 – 30 minutes or until golden at the edges and cooked well in the centre.

- Serve warm with pasta dishes.

Recipes


Sweet Recipes

Turn to P. GB6, GB11-GB12 for handling instructions.

Cake



Butter Cake

Menu 26 (1 h 55 min)

| | | |
|---|--------------------------------|--------|
|  | Butter (cut into 1 cm cubes) | 200 g |
| | Sugar | 180 g |
| | Milk | 2 tbsp |
| | 4 eggs (medium), beaten | 200 g |
| | Plain flour (mixed and sifted) | 300 g |
| | Baking powder (sifted) | 13 g |

Tea Cake

Menu 26 (1 h 55 min)

| | | |
|---|--------------------------------|--------|
|  | Butter (cut into 1 cm cubes) | 200 g |
| | Sugar | 180 g |
| | Milk | 2 tbsp |
| | 4 eggs (medium), beaten | 200 g |
| | Plain flour (mixed and sifted) | 300 g |
| | Baking powder (sifted) | 13 g |
| | Earl gray tea (Tea leaf) | 1 tbsp |
|  | Dried fruits * | 100 g |

* Add it when scraping off the flour in step 3.



Bake Only

Fruit Cake

Menu 27

Timer: 1 h 20 min

| | |
|--------------------------------|-----------|
| Butter | 150 g |
| Sugar | 130 g |
| Eggs (M), beaten | 3 (150 g) |
| Milk | 1 tbsp |
| Plain flour (mixed and sifted) | 250 g |
| Baking powder (sifted) | 10 g |
| Mixed dried fruits | 70 g |

- In a large bowl, cream butter and sugar until light and fluffy. Add eggs, one at a time, beating well.
- Add milk, sifted A and mix dried fruits, beating well after addition.
- Remove the kneading blade and line the greaseproof paper around the bread pan, then pour in the mixed ingredients.
- Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.
- Select the menu and set the baking time : 1 hour and 20 minutes.
- Press  button to start.
- Press  button and remove cake when machine beeps 8 times and the cube (■) near End flashes.

Cherry & Marzipan Cake

Menu 27

Timer: 1 h

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| Golden caster sugar | 50 g |
| Butter | 175 g |
| Eggs (M), beaten | 3 (150 g) |
| Self raising flour | 225 g |
| Glace cherries, chopped | 100 g |
| Marzipan, grated | 75 g |
| Milk | 60 mL |
| Topping (flaked almonds, roasted) | 15 g |


- In a large bowl, cream butter and sugar until light and fluffy. Add eggs, one at a time, beating well.
- Add the flour with the cherries and grated marzipan, mix well with the milk to a soft consistency.
- Remove the kneading blade and line the greaseproof paper around the bread pan, then pour in the mixed ingredients.
- Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.
- Carefully sprinkle the toasted almonds on top of the mixture.
- Select the menu and enter 1 hour on the timer.
- After baking test with a skewer to see if the cake is cooked. If the cake does require extra time, select the menu again and enter a further 3 – 5 minutes on the timer. If it is still just slightly sticky, this will cook through during the stand period.
- Take the bread pan out of the machine using oven gloves. Leave to stand for 5 – 10 minutes before removing from the bread pan and allowing to cool.

Jam

Strawberry Jam

Menu 28


Timer: 1 h 40 min

| | | |
|--|------------------------------|-------|
|  | Strawberries, finely chopped | 600 g |
| | Sugar | 400 g |
| | Powdered pectin * | 13 g |

Apricot Jam

Menu 28

Timer: 1 h 30 min


| | | |
|--|--------------------------|--------------|
|  | Apricots, finely chopped | 500 g |
| | Sugar | 250 g |
| | Powdered pectin * | 6 g (1¼ tsp) |

* Sprinkle the pectin on the ingredients in the bread pan before setting the bread pan into the main unit.

Compote Apple Sauce

Menu 29

Timer: 1 h 20 min


| | | |
|--|---|--------|
|  | Bramley apples, peeled, cored and diced | 1000 g |
| | Water | 2 tbsp |

- Stir after cooking is completed.

Peach in Vanilla Syrup

Menu 29

Timer: 1 h

| | | |
|--|---------------------------------------|--------|
|  | Peaches, stone removed and cut into ½ | 1000 g |
| | Sugar | 100 g |
| | Vanilla pod | ½ |
| | Water | 125 mL |

- When cooking is complete, remove the peaches with a slotted spoon. Carefully pour the syrup over the fruit. Leave to cool.

Manual Recipes



Cake Kneading

Cake Dough

Menu 30

Timer: 20 min

| | |
|--------------------------------|-----------|
| Butter (cut into 1 cm cubes) | 200 g |
| Sugar | 180 g |
| Milk | 2 tbsp |
| Eggs (M), beaten | 4 (200 g) |
| Plain flour (mixed and sifted) | 300 g |
| Baking powder | 13 g |

Poppy Seed Gluten Free Cake

Menu 30

Timer: 10 min

| | |
|------------------|-----------|
| Vegetable oil | 150 g |
| Eggs (M), beaten | 3 (150 g) |
| Milk | 110 mL |
| Sugar | 180 g |
| White rice flour | 210 g |
| Ground almond | 75 g |
| Baking powder | 1½ tbsp |
| Lemon juice | 1½ tbsp |
| Poppy seeds | 23 g |

- Icing as you like. Mix 15 g of lemon juice with 75 g of icing sugar and sprinkle on the baked gluten-free cake.

Bread Kneading & Rise

Bread Dough

Stage 1 Bread Kneading: Menu 31

Stage 2 Rise: Menu 32

(Kneading temperature condition : 28 °C)

| | |
|--------------------------|--------|
| Dry yeast | 1½ tsp |
| Strong white bread flour | 500 g |
| Sugar | 1 tbsp |
| Salt | 1½ tsp |
| ½ of an beaten egg | 25 g |
| Water | 320 mL |
| Butter | 15 g |

Stage 1

- 1 See step 1 - 4 of Bread Kneading. (P. GB13)
(Kneading time setting: 20 minutes)
- 2 After kneading is complete, put the butter into the bread pan and close the lid.
- 3 Rest for 5 minutes.
- 4 Repeat the step 1-4 of Bread Kneading. (P. GB13)
(Kneading time setting:12 minutes)

Stage 2

Option 1:

- 1 Shape the finish dough to your favourite shape and allow it to rise in the oven.

Option 2 :

- 1 See step 1 - 5 of Rise. (P. GB13)

Rice Flour English Muffin Dough

Stage 1 Bread Kneading: Menu 31

Stage 2 Rise: Menu 32

(Kneading temperature condition : 28 °C)

- Making the English Muffin in 9 cm diameter (10 inches).
(Divided into 10 pieces)

| | |
|---|--------|
| Dry yeast | 1 tsp |
| Mixture / beat 1 egg + 1 egg white + warm water | 430 g |
| Butter, melted | 60 mL |
| Cider vinegar | 1 tsp |
| Brown rice flour | 300 g |
| Potato starch | 100 g |
| Skimmed milk powder * | 50 g |
| Xanthan gum | 1 tbsp |
| Sugar | 1 tbsp |
| Salt | 1 tsp |

*The milk powder may be omitted.

Topping

| | |
|----------|--------------------|
| Cornmeal | Appropriate amount |
|----------|--------------------|

Stage 1

- 1 See step 1 - 4 of Bread Kneading. (P. GB13)
(Kneading time setting: 5 minutes)
- 2 After kneading is complete, open the lid, scrape off the flour.
- 3 Rest for 5 minutes.
- 4 Repeat the step 1 - 4 of Bread Kneading. (P. GB13)
(Kneading time setting:10 minutes)

Stage 2

- 1 See step 1 - 5 of Rise. (P. GB13)
(Rise time setting: 20 minutes)
- 2 Put about 90 g of dough into the mold and sprinkle the cornmeal for finishing.
- 3 Ferment it to 80 % of the size in an oven at 40 °C for about 30 minutes.
- 4 Sprinkle cornmeal on its surface and cover the mold.
- 5 Bake in an oven at 180 °C for about 15 minutes.




Troubleshooting

Before calling for service, please check through this section.

| Problem | Cause and Action |
|--|--|
| During or after cooking | |
| <p>My bread does not rise well.</p> <p>The top of my bread is uneven.</p> | <p>[All bread]</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Your flour gluten quality is poor, or you have not used strong flour. (Gluten quality can vary depending on temperature, humidity, how the flour is stored, and the season of harvest). → Try another type, brand or another batch of flour. ● The dough becomes too firm as you haven't used enough liquid. → Stronger flour with higher protein content absorbs more water than others, try adding an extra 10 - 20 mL. ● You are not using the right type of dry yeast . → Use a dry yeast from a sachet, which has "Easy blend", "Fast Action" or "Easy Bake" written on it. This type does not require pre-fermentation. ● You are not using enough dry yeast, or your dry yeast is old. → Use the measuring spoon provided. Check the dry yeast's expiry date. (Keep dry yeast in refrigerator) ● The dry yeast has touched liquid before kneading. → Check that you have put the ingredients in the correct order according to the instructions. (P. GB6) ● You have used too much salt, or not enough sugar. → Check the recipe and measure out the correct amounts using the measuring spoon provided. → Check that salt and sugar are not included in other ingredients. <p>[Spelt bread]</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Einkorn wheat was used when baking speciality bread and/or a lot of flour other than spelt flour were used. → The spelt flour should be up to 60% of the entire flour when using more than two kinds of flour other than spelt. The rye and the rice flour should be up to 40% of the entire flour and buckwheat flour should be up to 20% of the entire flour. |
| <p>Can failed dough be used again? E.g: The dough hasn't been baked...etc.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● It can be used to make doughnut, pizza and others. Please confirm at which status baking stopped and resumed the subsequent operations. <ul style="list-style-type: none"> • When there is still dry yeast in the yeast dispenser → Re-start making dough using the "Pizza" dough procedure to make doughnut or pizza (P. GB7, GB17). • When dry yeast had been mixed with other ingredients. → Take out the dough and make doughnut or pizza (P. GB7, GB17). • When the bread dough is halfway fermented or baked. → Take out the dough and start baking for 40 minutes at 170 °C in the oven. While observing the situation while baking. |
| <p>My bread has not risen at all.</p> <p>My bread is pale and sticky.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● You did not use dry yeast. → Place the correct amount of dry yeast. ● You are not using enough dry yeast, or your dry yeast is old. → Use the measuring spoon provided. Check the dry yeast's expiry date. (Keep dry yeast in refrigerator.) ● There has been a power failure, or the machine has been stopped during bread making. → You will need to remove the bread from the bread pan and start again with new ingredients. |
| <p>Dry yeast does not drop into the bread pan.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● The timing of yeast dispenser activation is different depending on the menu program and room temperature. ● Yeast dispenser is wet, or there may be a static build up. → Wipe with a damp cloth and dry naturally. ● Dry yeast is damped. → Use new dry yeast. |
| <p>My bread is sticky and slices unevenly.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● It was too hot when you sliced it. → Allow your bread to cool on rack before slicing to release the steam. |
| <p>My bread has risen too much.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● You have used too much dry yeast/water. → Check the recipe and measure out the correct amount using the measuring spoon (dry yeast) / sourdough cup (water) provided. → Check that excess water amount is not included in other ingredients. ● You have used too much flour. → Carefully weigh the flour using scales. |
| <p>My bread is full of air holes.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● You have used too much dry yeast. → Check the recipe and measure out the correct amount using the measuring spoon provided. ● You have used too much liquid. → Some types of flour absorb more water than others, so try using 10 – 20 mL less water. |

GB20



| Problem | Cause and Action |
|--|---|
| During or after cooking | |
| My bread seems to have collapsed after rising. | <ul style="list-style-type: none"> ● The quality of your flour isn't very good. → Try using a different brand of flour. ● You have used too much liquid. → Try using 10 – 20 mL less water. |
| The crust creases and goes soft on cooling. | <ul style="list-style-type: none"> ● The steam remaining in the bread after baking can pass into the crust and soften it slightly. → To reduce the amount of steam, try using 10 – 20 mL less water. |
| The sides of my bread have collapsed and the bottom is damp. | <ul style="list-style-type: none"> ● You have left the bread in the bread pan for too long after baking. → Remove the bread promptly after baking. ● There has been a power failure, or the machine has been stopped during bread making. → The machine switches off if it is stopped for more than 10 minutes. |
| How can I keep my crust crispy? | <ul style="list-style-type: none"> ● To make your bread more crispy, you could use the 'Dark' crust colour option, or even bake it in the oven at 200°C for an extra 5 – 10 minutes. |
| There is excess oil on the bottom of brioche. The crust is oily. My bread has big holes. | <ul style="list-style-type: none"> ● Did you add butter within 5 minutes of the beep? → Do not put butter when display show remaining time until ready. (P. GB9) Butter flavour might be weak, but it can bake. |
| My brioche did not turn out well when using bread mix. | <ul style="list-style-type: none"> ● Try following things. → It might be baked better if dry yeast is decreased a little when using menu 10. (If adding dry yeast separately). → Follow the recipe on the bread mix, but the bread mix should be between 350 – 500 g. → Place the ingredients in the order described in the recipe. When adding the extra ingredients, add them later. (P. GB9) → The completion is different according to recipe on the bread mix. |
| Why has my bread not mixed properly? | <ul style="list-style-type: none"> ● You haven't put the kneading blade in the bread pan. → Make sure the kneading blade is in the bread pan before you put in the ingredients. |
| Extra ingredients are not mixed properly. | <ul style="list-style-type: none"> ● Did you add extra ingredients to the raisin nut dispenser before the beep or add it into the bread pan while “” is flashing? → Extra ingredients must be added to the raisin nut dispenser before the beep or put it into the bread pan during “” is flashing on the display. |
| Extra ingredients are not mixed properly in Brioche. | <ul style="list-style-type: none"> ● Did you add additional ingredients within 5 minutes of the beep? → Extra ingredients must be added while “” is flashing in the display. ● Some of the bread mix dough is harder to mixed extra ingredients in or to flick out some of them. → Decrease the extra ingredients into half. |
| Extra ingredients do not fall into the bread pan from the raisin nut dispenser. | <ul style="list-style-type: none"> ● Is the surface of the extra ingredients higher than the edge of the raisin nut dispenser? → Put the extra ingredients so that its surface is lower than the edge of the raisin nut dispenser. (P. GB8) The capacity of the raisin nut dispenser is 150 g, however depending on the state and the type of ingredients, they may overflow. |
| There is excess flour around the bottom and sides of my bread. | <ul style="list-style-type: none"> ● You have used too much flour, or you are not using enough liquid. → Check the recipe and measure out the correct amount using scales for the flour or the sourdough cup provided for liquids. |

Troubleshooting

Before calling for service, please check through this section.

| Problem | Cause and Action |
|---|---|
| During or after cooking | |
| <p>My bread has not been baked.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● The dough menu was selected. <ul style="list-style-type: none"> → The dough menu does not include a baking process. ● There has been a power failure, or the machine has been stopped during bread making. <ul style="list-style-type: none"> → You can try baking the dough in your oven if it has risen and proved. ● There is not enough water and the motor protection device has been activated. <ul style="list-style-type: none"> This only happens when the machine is overloaded and excessive force is applied to the motor. → Visit place of purchase for a service consultation. Next time, check the recipe and measure out the correct amount using the sourdough cup provided. ● You have forgotten to attach the kneading blade. <ul style="list-style-type: none"> → Make sure you attach the kneading blade first. (P. GB6) ● The kneading mounting shaft in the bread pan is stiff and does not rotate. <ul style="list-style-type: none"> → If the kneading mounting shaft does not rotate when the kneading blade is attached, you will need to replace the kneading mounting shaft unit. (Consult the place of purchase or a Panasonic service centre.) |
| <p>The bread does not come out.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● If the bread cannot be easily removed from the bread pan, leave the bread pan for 5 – 10 minutes to cool, making sure that it is not left unattended where somebody or something may get burnt. After that, shake the bread pan several times using oven gloves. (Hold the handle down so that it does not get in the way of bread.) |
| <p>The kneading blade stays in the bread when I remove it from the bread pan.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● The dough is a little stiff. <ul style="list-style-type: none"> → Allow the bread to cool completely before removing the kneading blade carefully. Some types of flour absorb more water than others, so try adding an extra 10 – 20 mL of water next time. ● Crust has built up underneath the kneading blade. <ul style="list-style-type: none"> → Wash the kneading blade and its spindle after each use. |
| <p>My gluten free pasta did not turn well.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Your dough was too soft. <ul style="list-style-type: none"> → Decrease the water volume or increase the amount of xanthan gum. ● Your dough was too hard. <ul style="list-style-type: none"> → Decrease the amount of xanthan gum or increase the water volume. |
| <p>When cooking jam, it has scorched or the kneading blade fixes and it doesn't come off.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● The amount of the fruit is too little, or the amount of sugar is too much. <ul style="list-style-type: none"> → Place the bread pan in the sink and half fill the bread pan with warm water. Leave the bread pan to soak until the cooked on mixture or kneading blade loosens. After scorching is relieved, wash it with a soft sponge etc. |
| <p>The jam has boiled over.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Too much fruit or sugar has been used. <ul style="list-style-type: none"> → Only use the amounts of fruit and sugar specified in the recipes on P. GB18. |
| <p>Jam is too runny and not firmly set.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● The fruit was under or over ripe. ● Sugar was decreased too much. ● Cooking time was insufficient. ● Fruit with a low pectin content was used. <ul style="list-style-type: none"> → Leave the jam to cool completely. The jam will continue to set as it cools. → Use the runny jam as a sauce for desserts. |
| <p>What kinds of sugar can we use on jam?</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● White caster and granulated can be used. <ul style="list-style-type: none"> Do not use brown sugar, diet sugar, and low calorie sugar or artificial sweetener. |
| <p>Can frozen fruits be used?</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● It can be used for only jam and compote. |



| Problem | Cause and Action |
|---------|------------------|
|---------|------------------|

| During or after cooking | |
|-------------------------|--|
|-------------------------|--|

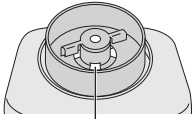
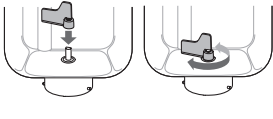
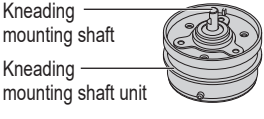
| | |
|--|---|
| When making jam, can we use fruits are pickled in alcohol? | <ul style="list-style-type: none"> Do not use them. The quality is not satisfactory. |
|--|---|

| | |
|--|---|
| The fruit has collapsed when making compote. | <ul style="list-style-type: none"> The cooking time was too long. The fruit may have been over ripe. |
|--|---|

| Puzzle | |
|--------|--|
|--------|--|

| | |
|-----------------------------|--|
| The kneading blade rattles. | <ul style="list-style-type: none"> This is because the kneading blade fits loosely on the kneading mounting shaft. (This is not a fault.) |
|-----------------------------|--|

| | |
|--|---|
| I can smell burning while the bread is baking. Smoke is coming out of the steam vent. | <ul style="list-style-type: none"> Ingredients may have been spilt on the heating element. <ul style="list-style-type: none"> → Sometimes a little flour, raisins or other ingredients may be flicked out of the bread pan during mixing. Simply wipe the heating element gently after baking once the machine has cooled down. → Remove the bread pan from the main unit to place ingredients. |
|--|---|

| | |
|---|--|
| Dough leaks out from bottom of the bread pan. | <ul style="list-style-type: none"> A small amount of dough will escape through the ventilation holes (so that it does not stop the rotating parts from rotating). This is not a fault, but check occasionally that the kneading mounting shaft rotate properly. <ul style="list-style-type: none"> → If the kneading mounting shaft does not rotate when the kneading blade is attached, you will need to replace the kneading mounting shaft unit. (Consult the place of purchase or Panasonic service centre.) <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>Ventilation holes (4 in total)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Kneading mounting shaft</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Kneading mounting shaft unit Part no. ADA29E1651</p> </div> </div> |
|---|--|

| Display exception | |
|-------------------|--|
|-------------------|--|

| | |
|--|--|
| "1" appears on the display and operation has been stopped. | <ul style="list-style-type: none"> When the power supply to machine is interrupted for a certain time, the display shows "1" after recovered. (It is standby mode and machine could not continue the program.) <ul style="list-style-type: none"> → Remove the bread, dough or ingredients and start again using new ingredients. |
|--|--|

| | |
|--------------------------------------|---|
| "H01", "H02" appears on the display. | <ul style="list-style-type: none"> The display indicates a problem with the machine. <ul style="list-style-type: none"> → Consult the place of purchase or a Panasonic service centre. |
|--------------------------------------|---|

| | |
|-------------------------------|--|
| "U50" appears on the display. | <ul style="list-style-type: none"> The machine is hot (above 40 °C). This may occur with repeated use. <ul style="list-style-type: none"> → Allow the machine to cool down to below 40 °C before using it again (U50 will disappear). |
|-------------------------------|--|

English



Merci d'avoir acheté ce produit Panasonic.

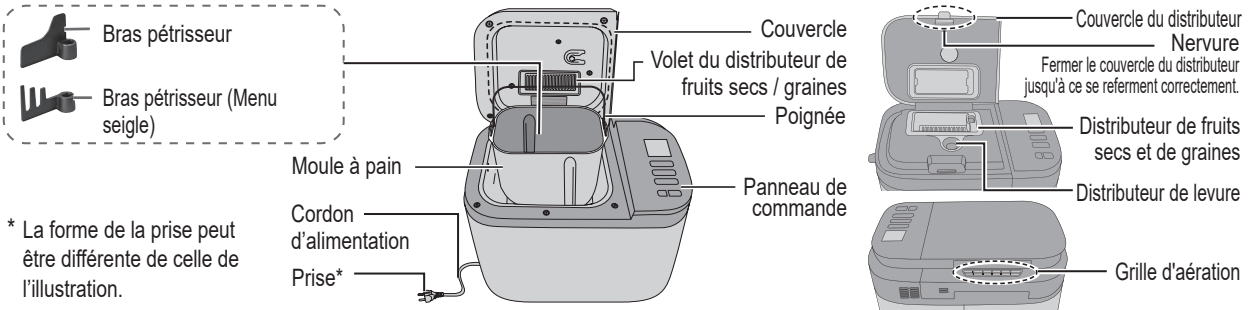
- Pour ce produit, il y a 2 notices. Ceci est la «MODE D'EMPLOI ET RECETTES», l'autre est la «NOTICE D'UTILISATION» qui comprend les consignes de sécurité, le nettoyage & l'entretien et ainsi de suite. Veuillez lire attentivement les 2 notices pour utiliser le produit correctement et en toute sécurité.
- Avant d'utiliser ce produit **veuillez prêter attention aux «Consignes de sécurité» et aux «Information importante» de la «NOTICE D'UTILISATION».** (P. FR2-FR5).
- Ce produit est destiné aux particuliers Voir.
- Veuillez conserver les 2 notices pour une utilisation future.
- Panasonic décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation de l'appareil ou tout manquement aux présentes consignes.

Contenu

| | | | |
|--|-------------|---|-------------|
| Nomenclature et mode d'emploi | FR2 | • Cuisson de pain sans gluten | FR10 |
| • Unité principale..... | FR2 | • Cuisson d'un gâteau sans gluten | FR10 |
| • Accessoires | FR2 | • Préparation de pâte à pizza sans gluten / pâte à pâtes sans gluten .. | FR11 |
| • Panneau de commande et affichage | FR2 | • Cuisson de gâteau..... | FR11 |
| Ingrédients pour la fabrication du pain | FR3 | • Cuisson seule | FR12 |
| Graphiques de menus et options de cuisson | FR4 | • Faire de la confiture / compote..... | FR12 |
| Instructions d'utilisation | FR6 | • Pétrissage du gâteau..... | FR13 |
| • Avant l'utilisation | FR6 | • Pétrissage du pain | FR13 |
| • Préparations | FR6 | • Lever..... | FR13 |
| • Cuisson du pain..... | FR7 | Recettes | FR14 |
| • Préparation de pâte..... | FR7 | • Recettes de pain..... | FR14 |
| • Ingrédients supplémentaires | FR8 | • Recettes sans gluten | FR16 |
| • All-in mix & All-in mix raisins secs..... | FR8 | • Recettes de pâtes..... | FR16 |
| • Cuisson de brioche..... | FR9 | • Recettes sucrées..... | FR18 |
| • Pain au levain & Pâte pour pain au levain..... | FR9 | • Recettes manuelles..... | FR19 |
| • Informations sur le sans gluten..... | FR10 | Problèmes et solutions | FR20 |

Nomenclature et mode d'emploi

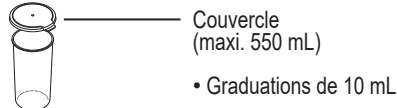
Unité principale



Accessoires

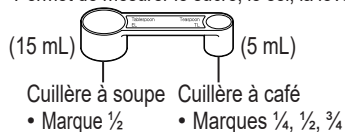
Gobelet à levain

Pour mesurer les liquides, faire du levain.



Cuillère doseuse

Permet de mesurer le sucre, le sel, la levure etc.



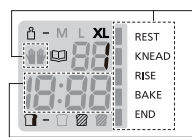
Cuillère à levain

Permet de mesurer le levain.



Panneau de commande et affichage

- L'image montre tous les termes et symboles, mais Voir ceux qui sont pertinents s'affichent pendant le fonctionnement.



- **Message d'état de la machine** S'affiche pour donner une indication sur l'étape en cours sauf .

: Donne des indications pour des interventions manuelles. (Voir P. FR4-FR5 pour le numéro du menu.)

- **Affichage de la durée**
 - Temps restant avant la fin du programme choisi.
 - Le menu a nécessité un processus, l'affichage indiquera le temps restant avant le démarrage du processus après une pression sur le bouton Marche .

- **Menu**
 - Appuyez une fois sur ou pour passer en mode réglage.
 - Appuyez à nouveau sur ou pour modifier le numéro du menu. (Pour avancer plus rapidement, maintenez l'icône après un pas de 1.) (Voir P. FR4-FR5 pour les numéros de menus.)

- **Taille** Pour choisir la taille.

- **Croûte** Pour choisir la couleur de la croûte.

- **Départ différé**
 - Réglez le départ différé (temps jusqu'à ce que le pain soit prêt). Pour les menus pour lesquels cette fonction est disponible, la fin de cuisson du pain peut être différée de 13 h (sauf le menu «Pain au levain» qui ne peut être réglé que sur 9 h).
 - Réglage du temps de cuisson pour les menus sucrés.

- **Marche** Pour démarrer le programme.
- **Arrêt** Pour annuler le réglage / arrêter le programme. (Maintenez enfoncé pendant environ 1 seconde.)

FR2



Ingrédients pour la fabrication du pain

Il est extrêmement important d'utiliser les bonnes doses d'ingrédients pour de meilleurs résultats.

Ingrédients liquides

Utilisez le gobelet à levain ou la cuillère doseuse fournie.

Si les recettes indiquent un mélange (de liquide et d'œuf), les ingrédients doivent être pesés à l'aide d'une balance. L'utilisation d'une balance numérique est recommandée.

Ingrédients secs

Doivent être pesés sur une balance ou mesurés avec la **cuillère doseuse** prévue pour les petites quantités. L'utilisation de la balance numérique est recommandée.

Farine

Ingrédient principal du pain. La protéine dans la farine forme du gluten pendant le pétrissage. Le gluten procure la structure et la texture et permet au pain de lever.

Utilisez de la farine blanche (type T55). La farine blanche (type T55) est moulue à partir de blé dur et a une teneur élevée en protéines, nécessaire pour le développement du gluten.

Le gaz carbonique produit pendant la fermentation est piégé dans le réseau élastique du gluten; c'est ce qui fait lever la pâte.

Farine blanche

Obtenue par mouture des grains de blé, après séparation du son et des germes. Le meilleur type de farine pour la fabrication du pain est la farine portant l'indication "farine à pain" (type 55 à 110). N'utilisez pas de farine à pâtisserie ou à gâteau en remplacement de la farine à pain.

Farine complète

Type 130 à 150, appelée complète ou intégrale, obtenue par mouture des grains de blé entier, avec le son et les germes. Elle donne un pain très bon pour la santé. Ce pain est moins volumineux et plus lourd que le pain à base de farine blanche.

Farine de seigle

Obtenue par mouture de grains de seigle. Contient plus de fer, de magnésium et de potassium, qui contribuent à une bonne santé. Elle donne un pain dense et lourd. N'utilisez pas une quantité supérieure à la quantité indiquée (cela pourrait surcharger le moteur).

Farine d'épeautre

Appartient à la famille du blé mais est une espèce complètement différente génétiquement. Fait des pains avec une croûte plate / légèrement creuse. Le pain de farine grain entier d'épeautre aura une petite taille et dense comparé au pain de farine blanche d'épeautre.

Nous recommandons d'utiliser la farine blanche d'épeautre pour plus de la moitié de toute la farine.

- Il y a l'épeautre (*Triticum spelta*) approprié pour la cuisson au four du pain et l'engrain (*Triticum monococcum* : également appelé petit épeautre.) qui est inapproprié pour la cuisson au four du pain, ils sont vendus comme épeautre. Veuillez pour le menu 14.

Levure sèche

Elle permet de faire lever le pain.

Veillez à utiliser de la levure sèche ne nécessitant pas de pré-fermentation. N'utilisez pas de levure fraîche ou de levure sèche devant fermenter avant l'utilisation.

Nous vous conseillons d'utiliser de la levure sèche portant l'indication

Superactive, Express ou Cuisson facile sur l'emballage.

Si vous utilisez de la levure sèche, veillez à bien refermer le sachet immédiatement après l'utilisation.

Pour le stockage, suivez les instructions du fabricant et jetez-les après 48 heures d'ouverture.

Il est recommandé de conserver la plupart des sachets de levure dans un endroit frais et sec.

Laitages

Ils permettent d'améliorer le goût et la valeur nutritionnelle.

- Si vous utilisez du lait au lieu de l'eau, la valeur nutritionnelle du pain en sera améliorée, mais dans ce cas-là il ne faut pas utiliser la cuisson temporisée car la pâte pourrait tourner pendant la nuit.

→ Réduisez la quantité d'eau proportionnellement à la quantité de lait.

Sucre (sucre blanc, roux, miel, sirop d'érable, mélasse etc.)

Nourrit la levure, il adoucit et ajoute du goût au pain, il modifie la couleur de la croûte.

- Réduisez la quantité de sucre si vous utilisez d'autres fruits, qui contiennent du fructose.

Eau

Utilisez de l'eau normale du robinet.

Lorsque la température ambiante est basse, utilisez de l'eau tiède pour le menu 2, 5, 6, 8, 12, 15 ou 18. Lorsque la température ambiante est élevée, utilisez de l'eau réfrigérée pour le menu 10, 11, 12 ou 14.

Mesurez toujours les liquides à l'aide du gobelet à levain fourni.

Sel

Il améliore le goût et renforce l'action du gluten, favorisant la levée du pain. Le pain pourrait perdre de son volume / goût si le dosage est incorrect.

Matière grasse

Elle ajoute du goût et du moelleux au pain.

Utilisez du beurre (sans sel), de la margarine ou de l'huile.

Vous pouvez améliorer le goût de votre pain en ajoutant d'autres ingrédients.

■ Oeufs

Ils permettent d'améliorer la valeur nutritionnelle et la couleur du pain. (La quantité d'eau doit être réduite en proportion.) Quand vous ajoutez des oeufs, battez-les préalablement. N'utilisez pas le minuteur pour les recettes à base d'œufs.

(Les oeufs pourrissent rapidement si la température ambiante est élevée.)

■ Son

Il permet d'augmenter la teneur en fibres du pain.

- N'utilisez pas plus de 50 g (5 c. à s.).

■ Germes de blé

Ils donnent au pain un goût de noisette.

- N'utilisez pas plus de 50 g (4 c. à s.).

■ Epices, fines herbes

Elles renforcent le goût du pain.

- En petite quantité (maxi. 1 c. à s.).

Utilisation de préparation pour le pain (aussi appelées Mix)

■ Préparations pour du pain contenant de la levure

① Placez la préparation dans le moule à pain, puis ajoutez l'eau.

(Suivez les instructions figurant sur l'emballage en ce qui concerne la quantité d'eau)

② Sélectionnez le menu 5 ou 6.

- Pour certaines préparations, la quantité de levure contenue n'est pas claire, quelques essais peuvent être nécessaires pour optimiser le résultat.

■ Préparations pour du pain avec sachet de levure séparé

① Placez d'abord la préparation de pain dans le moule à pain, puis l'eau. Placez ensuite la levure mesurée dans le distributeur de levure.

② Réglez la machine selon le type de farine de la préparation, puis lancez la cuisson.

- Farine blanche, farine bise-recommandé pour le menu 5, 6.
- Farine multicéréales-menu 1
- Pain complet-menu 7
- Farine de seigle-menu 12

■ Cuisson de la Brioche à partir d'une préparation pour Brioche

Sélectionnez le menu 10 ou 2 - "M" (Moyen) taille "Clair" couleur de croûte.

Conseils: Le résultat diffère selon le type de farine mélangée.

Graphiques de menus et options de cuisson

Options disponibles et durées correspondantes

- La machine s'arrête ou bouge pendant le processus en fonction du programme de fonctionnement.
- La durée des programmes varie selon la température ambiante.

| Numéro de menu | Menu | Options | | | Processus | | | | | Remarque | Référer. Page | |
|----------------|------|--------------------------------------|--------|----------------|--------------|---------------------|----------------|-------------------------|-------------|-------------------------|---------------|--------------|
| | | Taille | Croûte | Départ différé | Rest (Repos) | Knead (Pétrissage) | Rise (Levée) | Bake (Cuisson) | Total | | | |
| Pain | 1 | Basique | ✓ | ✓ | ✓ | 30 – 60 min | 20 – 30 min *4 | 1 h 50 min – 2 h 20 min | 50 – 55 min | 4 h – 4 h 5 min | — | P. FR6 - FR7 |
| | 2 | Basique-rapide | ✓ | ✓ | — | — | 15 – 20 min | 1 h 50 min – 2 h 20 min | 35 – 40 min | 1 h 55 min – 2 h | — | P. FR6 - FR7 |
| | 3 | Basique raisins secs | ✓ | ✓*1 | ✓ | 30 – 60 min | 15 – 30 min *4 | 1 h 50 min – 2 h 20 min | 50 min | 4 h | — | P. FR6 - FR7 |
| | 4 | Pain blanc avec ingrédients spéciaux | ✓ | ✓ | ✓ | 30 – 60 min | 25 – 30 min *4 | 1 h 45 min – 2 h 10 min | 50 – 55 min | 4 h – 4 h 5 min | ✓ | P. FR6 - FR7 |
| | 5 | All-in mix | — | ✓ | — | — | 30 min *4 | 1 h 15 min | 45 min | 2 h 30 min | — | P. FR6, FR8 |
| | 6 | All-in mix raisins secs | — | ✓ | — | — | 30 min *4 | 1 h 15 min | 45 min | 2 h 30 min | — | P. FR6, FR8 |
| | 7 | Pain complet | ✓ | — | ✓ | 1 h – 1 h 40 min | 15 – 25 min *4 | 2 h 10 min – 2 h 50 min | 50 min | 5 h | — | P. FR6 - FR7 |
| | 8 | Pain complet rapide | ✓ | — | — | 15 – 25 min | 15 – 25 min *4 | 1 h 30 min – 1 h 40 min | 45 min | 3 h | — | P. FR6 - FR7 |
| | 9 | Pain complet raisins secs | ✓ | — | ✓ | 1 h – 1 h 40 min | 15 – 25 min *4 | 2 h 10 min – 2 h 50 min | 50 min | 5 h | — | P. FR6 - FR7 |
| | 10 | Brioche | — | ✓*1 | — | 20 min | 30 – 60 min *4 | 1 h 20 min – 1 h 30 min | 45 min | 3 h 30 min | ✓ | P. FR6, FR9 |
| | 11 | Pain croûté | — | — | ✓ | — | 20 min | 4 h 30 min | 50 min | 5 h 40 min | — | P. FR6 - FR7 |
| | 12 | Seigle | — | — | ✓ | 45 – 60 min | env. 10 min | 1 h 20 min – 1 h 35 min | 1 h | 3 h 30 min | — | P. FR6 - FR7 |
| | 13 | Pain au levain | — | — | ✓*3 | 0 – 55 min | 45 – 55 min *5 | 2 h 25 min – 3 h 10 min | 55 min | 5 h | — | P. FR9 |
| | 14 | Pain à l'épeautre | ✓ | — | ✓ | 30 min – 1 h 15 min | 25 – 30 min *4 | 1 h 50 min – 2 h 45 min | 55 min | 4 h 30 min | — | P. FR6-FR7 |
| Sans Gluten | 15 | Pain sans gluten | — | ✓*2 | — | — | 20 – 25 min *7 | 35 – 40 min | 50 – 55 min | 1 h 50 min – 1 h 55 min | ✓ | P. FR6, FR10 |
| | 16 | Gâteau sans gluten | — | — | — | — | 20 min *6 | — | 1 h 30 min | 1 h 50 min | ✓ | P. FR6, FR10 |
| | 17 | Pâte à pizza sans gluten | — | — | — | — | 20 – 25 min *7 | 5 – 10 min | — | 30 min | ✓ | P. FR6, FR11 |
| | 18 | Pâte à pâtes sans gluten | — | — | — | — | 15 min *7 | — | — | 15 min | ✓ | P. FR6, FR11 |

- Abréviations utilisées dans le présent mode d'emploi : min = minute (s); hr = heure (s); env. = environ.
- Remarque (👉): Le menu permet d'effectuer des opérations manuelles, comme ajouter des ingrédients supplémentaires et gratter la farine sur la paroi latérale du moule à pain, lorsque le bip sonore retentit.

FR4



| | Numéro de menu | Menu | Options | | | Processus | | | | | Remarque | Référer. Page |
|-----------|----------------|---------------------------|---------|--------|----------------|--------------------------|---------------------|--------------------------|---------------------|------------------------|----------|---------------|
| | | | Taille | Croûte | Départ différé | Rest (Repos) | Knead (Pétrissage) | Rise (Levée) | Bake (Cuisson) | Total | | |
| Pâtes | 19 | Basique | — | — | — | 30 – 50 min | 15 – 30 min *4 | 1 h 10 min – 1 h 30 min | — | 2 h 20 min | — | P. FR6 - FR7 |
| | 20 | Basique raisins secs | — | — | — | 30 – 50 min | 15 – 30 min *4 | 1 h 10 min – 1 h 30 min | — | 2 h 20 min | — | P. FR6 - FR7 |
| | 21 | Pain complet | — | — | — | 55 min – 1 h 25 min | 15 – 25 min *4 | 1 h 30 min – 2 h | — | 3 h 15 min | — | P. FR6 - FR7 |
| | 22 | Pain complet raisins secs | — | — | — | 55 min – 1 h 25 min | 15 – 25 min *4 | 1 h 30 min – 2 h | — | 3 h 15 min | — | P. FR6 - FR7 |
| | 23 | Pain au levain | — | — | — | 0 – 40 min | 45 – 55 min *5 | 1 h 5 min – 1 h 35 min | — | 2 h 30 min | — | P. FR9 |
| | 24 | Levain | — | — | — | — | — | 24 h | — | 24 h | — | P. FR9 |
| | 25 | Pizza | — | — | ✓ | (Pétrissage) 10 – 18 min | (Lever) 7 – 15 min | (Pétrissage) env. 10 min | (Lever) env. 10 min | 45 min | — | P. FR6 - FR7 |
| Sucrées | 26 | Gâteau | — | — | — | — | 20 min *6 | — | 1 h 35 min | 1 h 55 min | ✓ | P. FR6, FR11 |
| | 27 | Cuisson seule | — | — | — | — | — | — | 30 min– 1 h 30 min | 30 min– 1 h 30 min | — | P. FR12 |
| | 28 | Confiture | — | — | — | — | — | — | — | 1 h 30 min– 2 h 30 min | — | P. FR12 |
| | 29 | Compote | — | — | — | — | — | — | — | 1 h – 1 h 40 min | — | P. FR12 |
| Manuelles | 30 | Pétrissage du gâteau | — | — | — | — | 20 min (Par défaut) | — | — | 1 – 20 min | — | P. FR13 |
| | 31 | Pétrissage du pain | — | — | — | — | 20 min (Par défaut) | — | — | 1 – 20 min | — | P. FR13 |
| | 32 | Lever | — | — | — | — | — | 30 min (Par défaut) | — | 10 min – 2 h | — | P. FR13 |

Français

- *1 Seules les options “Clair” ou “Moyen” sont disponibles.
- *2 Seules les options “Moyen” ou “Sombre” sont disponibles.
- *3 Peut être réglé jusqu’à 9 heures.
- *4 Il y a une période de levée au cours de la période de pétrissage.
- *5 Il existe un temps de repos durant la période de pétrissage.
- *6 Il y a une période de grattage ou de moulage pendant le pétrissage.
- *7 Il y a une période de grattage de la farine.

Instructions d'utilisation

Avant l'utilisation

- Lors de la première utilisation, retirez les emballages et nettoyez la machine. (Voir P. FR8 de la « NOTICE D'UTILISATION »)
- Nettoyez la machine si vous ne l'avez pas utilisée depuis longtemps. (Voir P. FR8 de la « NOTICE D'UTILISATION »)

Préparations

1 Ouvrez le couvercle, retirez le moule à pain (1) et placez le bras pétrisseur sur l'axe du bras pétrisseur prévu à cet effet. (2)

- Vérifiez que le bras pétrisseur et son axe sont propres. (Voir P. FR8 de la « NOTICE D'UTILISATION »)



2 Préparez les ingrédients avec la mesure exacte selon la recette.

3 1 Placez les ingrédients mesurés dans le moule à pain dans l'ordre indiqué dans les recettes.

- Versez le liquide sur le bord de la paroi latérale du moule à pain pour éviter les éclaboussures. (3)

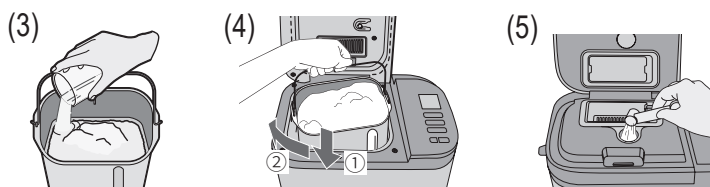
2 Essuyez toute trace d'humidité et de farine autour du moule à pain et remplacez-le dans l'unité principale. (4) **Fermez le couvercle.**

- Placez la levure sèche dans le distributeur de levure pour les menus disponibles. (5)

Si le distributeur de levure est humide, absorbez l'humidité avec un tissu etc. (Ne frottez pas le distributeur de levure, autrement la levure ne tombera pas dans le moule à pain à cause de la charge statique.)

- Ajoutez des ingrédients supplémentaires dans le distributeur de noix de raisin sec pour les menus disponibles. (Voir P. DE8)

- Pour des résultats optimaux, n'ouvrez pas le couvercle à moins que le menu ne l'exige, car cela affecte la qualité du pain.



4 Branchez la machine dans une prise 230 V.

Assurez-vous de terminer les étapes de préparation avant de configurer le menu.



Cuisson du pain



Consultez les P. FR14-FR15 pour des recettes.

5 Appuyez sur la touche \wedge ou \vee dans la barre de menu () pour sélectionner un menu de pain.

- Choisissez les options pour le menu sélectionné. (Voir P. FR4-FR5)

Taille du pain

Brunissage de la croûte

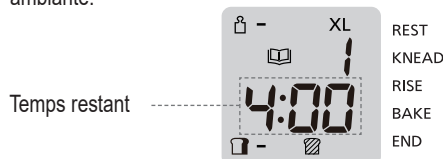
Départ différé

6 Appuyez sur le bouton **Marche** () pour démarrer la machine.

(L'affichage montre quand le menu "1" est choisi.)

- L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme sélectionné.

* Le temps restant est modifié en fonction de la température ambiante.



- Faites une opération manuelle lorsque le bip sonore retentit si vous sélectionnez certains menus. (Voir P. FR4-FR5, menus avec l'icône .)

Ensuite, appuyez à nouveau sur le bouton.

* Terminez les travaux pendant que clignote à l'écran. Lorsque arrête de clignoter, l'afficheur indique le temps restant.

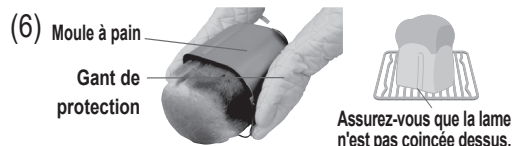
* N'ajoutez pas plus d'ingrédients une fois que le temps restant est affiché à l'écran.

* Le pétrissage continuera après un certain temps sans appuyer sur le bouton .

7 Lorsque le pain est prêt (la machine émet 8 bips et le cube () près de **END** (Fin) clignote), appuyez sur le bouton et débranchez-le.

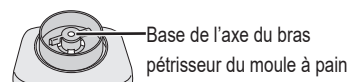
8 Retirez le pain immédiatement en utilisant des gants de cuisine secs et placez-le sur une grille. (6)

- Tenez la poignée avec des gants de cuisine et secouez le pain.

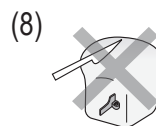


- Déplacer l'axe par la base extérieure peut endommager la forme du pain. (7)

(7) (Fond du moule à pain)



- Retirez toujours le bras pétrisseur avant de trancher le pain. (8)



Consultez les P. FR16-FR17 pour des recettes.

Préparation de pâte

1-4 Voir P. FR6 de Préparations

5 Appuyez sur la touche \wedge ou \vee dans la barre de menu () pour sélectionner un menu de pâte.

6 Appuyez sur le bouton pour commencer.
• L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme.

7 Lorsque la pâte est prête (la machine émet 8 bips et le cube () près de **END** (Fin) clignote), appuyez sur le bouton et débranchez-le.

Conseils : Le minuteur n'est pas disponible sur les menus de pâte à pain, sauf pour la pizza.

Pâte à pain

8 Façonner la pâte terminée et laissez-la lever jusqu'à ce qu'elle double de taille, puis cuisez-la au four.

Pâte à pizza

8 Divisez la pâte avec le racleur et façonnez-la en boules.

9 Couvrez-la avec un torchon humide et laissez reposer pendant 10 minutes.

10 Étalez la pâte en forme de rond et faites-y des trous à l'aide d'une fourchette.

11 Ajoutez votre sauce préférée et la garniture désirée, puis faites cuire au four.

FR7

Instructions d'utilisation

Ingrédients supplémentaires (Fruits séchés, noix, bacon, fromage, etc.)

Menu disponible

| Pain | | | | Pâtes | |
|----------------------|--------------------------------------|-------------------------|---------------------------|----------------------|---------------------------|
| Basique Raisins secs | Pain blanc avec ingrédients spéciaux | All-in mix raisins secs | Pain complet raisins secs | Basique raisins secs | Pain complet raisins secs |
| Menu 3 | Menu 4 | Menu 6 | Menu 9 | Menu 20 | Menu 22 |

Pour faire votre pain parfumé, placez simplement des ingrédients supplémentaires dans le distributeur de raisins secs et de noix ou le moule à pain.

Ingrédients supplémentaires à rajouter

Suivez la recette / les instructions du menu pour les quantités de chaque ingrédient.

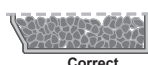
Autrement,

- Les ingrédients peuvent être projetés hors du moule à pain et provoquer des odeurs et de la fumée désagréables.
- Le pain peut ne pas bien se lever.

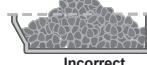
Ingrédients secs / insolubles (Utiliser le distributeur de raisins secs et de noix-Ajout automatique)

→ Placez les ingrédients rajoutés dans le distributeur de fruits secs et de graines et réglez la machine.

→ Ne remplissez pas trop le distributeur de fruits secs et de graines.



Correct



Incorrect

■ Fruits secs

- Découpez en cubes d'environ 5 mm.
- Les ingrédients enrobés de sucre risquent d'adhérer au distributeur et ne pas tomber dans le moule.

■ Noisettes, graines

- Broyez finement.
- Les noix / noisettes ont tendance à couper le réseau élastique formé par le gluten et produisent un pain plus tassé. N'utilisez qu'en petite quantité.
- Sachez que l'utilisation de graines longues et dures (tournesol, courge) peuvent, à la longue, rayer le revêtement du moule.

■ Fines herbes

- N'ajoutez pas plus d'une à deux cuillerées à soupe. Pour les herbes fraîches, reportez-vous aux instructions de la recette.

■ Lardons, salami, olive, tomate séchée

- Il peut arriver que ces ingrédients adhèrent aux parois du distributeur et ne tombent pas dans le moule.
- Coupez le bacon et le salami en cubes de 1 cm.
- Coupez l'olive en 4.

Ingrédients humides / visqueux / solubles* (Ajouter dans le moule à pain manuellement-Ne peuvent pas être placés dans le distributeur de raisins secs et de noix)

→ Placez ces ingrédients avec les autres dans le moule.

■ Fruits frais, fruits confits ou à l'eau de vie, légumes

- Respectez les quantités indiquées dans la recette, car la teneur en eau des ingrédients affecte le pain.

■ Fromage, chocolat

- Coupez le fromage en cubes de 1 cm.
- Coupez le chocolat finement.

* Ces ingrédients ne peuvent pas être placés dans le distributeur de fruits secs / graines car ils risqueraient en fondant d'adhérer aux parois du distributeur et de ne pas tomber dans le moule.

All-in mix & All-in mix raisins secs



Consultez les P. FR14 pour des recettes.

1 – 4 Voir P. FR6 de Préparations

5 Sélectionnez le menu

| | |
|------------|-------------------------|
| All-in mix | All-in mix raisins secs |
| Menu 5 | Menu 6 |

6 Appuyez sur le bouton pour commencer.

- L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme.

7 Appuyez sur le bouton et retirez le pain lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (■) près de END (Fin) clignote.

Conseils: Le résultat final peut varier en fonction du mélange de pain utilisé. (Il peut y avoir une plus grande variation avec les mélanges de pain sans blé).



Cuisson de brioche



Consultez les P. FR15 pour des recettes.

- 1 — 4** Voir P. FR6 de Préparations.
- 5** Sélectionnez le menu 10, choisissez la couleur de la croûte.
- 6** Appuyez sur le bouton pour commencer.
 - L'affichage indique le temps restant jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.
- 7** Après environ 55 minutes-1 heure 5 minutes. **Ouvrez le couvercle** lorsque vous entendez le bip sonore. **Ajoutez le beurre en supplément pendant que clignote. Fermez le couvercle et redémarrez.**
 - Le pétrissage continue après 5 minutes sans appuyer sur le bouton .

- 8** Appuyez sur le bouton et retirez le pain lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (■) près de **END** (Fin) clignote.

Conseils:

- La minuterie n'est pas disponible sur ces menus.
- N'ajoutez pas de beurre ou d'ingrédients supplémentaires après que l'écran a indiqué la durée restante.
- Lors de l'ajout d'ingrédients supplémentaires tels que des raisins secs, faites-le avec le beurre à l'étape 7. (Utilisez 150 g d'ingrédients maximum.)

Pour faire cuire simplement une Brioche.

- Coupez le beurre en cubes de 1-2 cm et conservez au réfrigérateur.
- Placez le beurre avec les autres ingrédients au début et suivez l'étape 5.
- Passez à l'étape 7 du processus de cette façon. La brioche est un peu différente des autres recettes.

Pain au levain & Pâte pour pain au levain



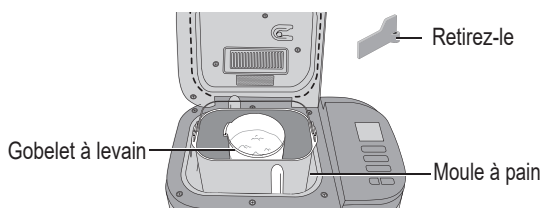
Consultez les P. FR15 es FR 17 pour des recettes.

Français

ÉTAPE 1 Préparation du levain

Préparations:

- ① Mélangez bien tous les ingrédients dans le gobelet à levain. (Enlevez le bras pétrisseur)
- ② Mettez le couvercle sur le gobelet à levain.
- ③ Placez le gobelet à levain dans le moule à pain.
- ④ Placez le moule à pain dans la machine et branchez la machine.



- 1** Sélectionnez le menu 24.
- 2** Appuyez sur le bouton pour commencer.
 - L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme.
- 3** Appuyez sur le bouton et retirez immédiatement le gobelet de levain lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (■) près de **END** (Fin) clignote.
 - Si vous ne l'utilisez pas immédiatement, stockez dans le réfrigérateur, mais utilisez-le sous 1 semaine.



ÉTAPE 2 Faire cuire / Fabriquer du pain au levain

Préparations:

- ① Placez le bras pétrisseur dans le moule à pain.
- ② Versez une tasse de levain dans le moule à pain.
- ③ 1) Placez les ingrédients dans le moule à pain selon l'ordre de la recette.
2) Placez la levure en poudre dans le distributeur de levure.
- ④ Placez le moule à pain dans la machine et branchez la machine.

- 1** Sélectionnez le menu.

| Pain au levain | Pâte pour pain au levain |
|----------------|--------------------------|
| Menu 13 | Menu 23 |

- 2** Appuyez sur le bouton pour commencer.
 - L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme.
- 3** Appuyez sur le bouton et retirez le pain / la pâte lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (■) près de **END** (Fin) clignote.

Conseils:

- La minuterie est disponible pour la cuisson du pain au levain (jusqu'à 9 heures).
- Façonner la pâte terminée et laissez-la lever jusqu'à ce qu'elle double de taille, puis cuisez-la au four. (Menu 23)

Pour faire ou stocker du levain sans problème.

- Ne choisissez pas le mauvais menu.
- Ne sortez pas le gobelet à levain avant la fin du programme.
- Ne mélangez pas le nouveau levain avec l'ancien.
- Si le levain est bien préparé, il a une odeur aigre comme de l'alcool.
- Lorsque la température ambiante est supérieure à 30 °C, le levain fonctionne mal, et le pain n'est pas réussi.

Instructions d'utilisation

Informations sur le sans gluten

La confection du pain sans gluten est très différente de la méthode normale de production du pain.

Si l'on doit confectionner du pain sans gluten pour des raisons de santé, il importe de consulter votre médecin et de suivre les conseils ci-dessous.

- Ce programme est spécialement conçu pour certains mélanges sans gluten (appelés aussi Mix, mélanges panifiables), par conséquent, il est déconseillé de vouloir élaborer et faire cuire avec ce programme son propre mélange sans gluten.
- Le pain sans gluten ne peut pas lever autant qu'un pain traditionnel. Il sera d'une consistance plus dense et d'une couleur plus claire que le pain normal.
- Lorsqu'on choisit l'option "gluten free" (sans gluten), les détails pour chaque recette doivent être suivis scrupuleusement. (Autrement, le pain risque de ne pas être satisfaisant.) Il existe deux sortes de préparations exemptes de gluten, celles contenant de la farine de blé à "faible teneur en gluten" et celles contenant d'autres farines exemptes de gluten (farine de riz, de maïs, etc...). Vous devez consulter votre médecin pour savoir ce qui vous convient le mieux si vous suivez un régime spécial et si vous utilisez ce programme pour la cuisson du pain pour des raisons de santé.
- Les résultats dépendent du type de préparation. La plupart des fabricants de ces Mixes indiquent sur l'emballage le mode de préparation en machine à Pain. Il peut arriver que de la farine reste collée sur les parois du moule en fin de cuisson. Cela est dû à la texture particulière de la farine sans gluten.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, attendez que le pain soit froid avant de le couper en tranches.
- Le pain doit être gardé dans un endroit frais et sec et consommé dans les 2 jours qui suivent. Si l'on ne peut le consommer dans cet intervalle de temps, on peut le conserver dans des sacs spéciaux convenablement dimensionnés puis placés dans un congélateur.

Avertissement pour les utilisateurs utilisant ce programme pour des raisons de santé:

Quand vous utilisez le programme sans gluten, consultez au préalable votre docteur ou une association spécialisée et n'utilisez que les ingrédients appropriés pour votre état de santé.

Panasonic décline toute responsabilité concernant les conséquences résultants d'ingrédients utilisés sans les conseils d'un professionnel.

Il importe d'éviter la contamination croisée avec des farines contenant du gluten si le pain a un but diététique. Prendre un soin particulier pour nettoyer le moule à pain, le bras pétrisseur ainsi que tous les ustensiles devant servir à cette fin. Vous devez également vous assurer que la levure utilisée ne contient pas de gluten.

Cuisson de pain sans gluten




Consultez les P. FR16 pour des recettes.

1 – 4 Voir P. FR6 de Préparations.

5 Sélectionnez le menu 15

6 Appuyez sur le bouton  pour commencer.

- L'affichage indique le temps restant jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.

7 Après environ 6 minutes. **Ouvrez le couvercle** lorsque vous entendez le bip sonore. **Râclez la farine dans les 3 minutes pendant que  clignote. Fermez le couvercle et redémarrez.**

- Le pétrissage continuera après 3 minutes sans appuyer sur le bouton .

8 Appuyez sur le bouton  et retirez le pain lorsque la machine émet 8 bips et que le cube () près de **END (Fin)** clignote.

Conseils: Utilisez une spatule en caoutchouc pour éviter d'endommager le moule à pain. N'utilisez pas la spatule en métal.

Cuisson d'un gâteau sans gluten




Consultez les P. FR16 pour des recettes.


1 – 4 Voir P. FR6 de Préparations


5 Sélectionnez le menu 16


6 Appuyez sur le bouton  pour commencer.



- L'affichage indique le temps restant jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.

7 Après environ 2 minutes. **Ouvrez le couvercle** lorsque vous entendez le bip sonore. **Râclez la farine dans les 3 minutes pendant que  clignote. Fermez le couvercle et redémarrez.**

- Le pétrissage continuera après 3 minutes sans appuyer sur le bouton .

8 Après environ 12 minutes. **Ouvrez le couvercle** lorsque vous entendez le bip sonore. **Râclez la pâte du bord du moule à pain pendant que  clignote. Fermez le couvercle et redémarrez.**

- La cuisson commencera après 3 minutes sans appuyer sur le bouton .

9 Appuyez sur le bouton  et retirez le gâteau lorsque la machine émet 8 bips et que le cube () près de **END (Fin)** clignote.

Conseils

- Utilisez une spatule en caoutchouc pour éviter d'endommager le moule à pain. N'utilisez pas la spatule en métal.
- Si vous secouez fort pour retirer le gâteau du moule à pain, il perdra sa forme.

FR10



Préparation de pâte à pizza sans gluten / pâte à pâtes sans gluten



Consultez les P. FR16 pour des recettes.

1 – 4 Voir P. FR6 de Préparations

5 Sélectionnez le menu

| | |
|--------------------------|--------------------------|
| Pâte à pizza sans gluten | Pâte à pâtes sans gluten |
| Menu 17 | Menu 18 |

6 Appuyez sur le bouton pour commencer.

- L'affichage indique le temps restant jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.

7 Après 5 minutes pour pizza sans gluten, 2 minutes pour pâte sans gluten, **ouvrez le couvercle** lorsque vous entendez le bip sonore. **Râclez la pâte du bord du moule à pain pendant que clignote. Fermez le couvercle et redémarrez.**

- Le pétrissage continuera après 3 minutes sans appuyer sur le bouton .

8 Appuyez sur le bouton et retirez le pain lorsque la machine émet 8 bips et que le cube () près des feux de détresse.

Pâte à pizza sans gluten

9 Divisez la pâte en deux parties à l'aide d'un scarabée, et étalez-la en un cercle d'environ 20 cm de diamètre.

10 Ajoutez votre sauce préférée et la garniture désirée, puis faites cuire au four.

Pâte à pâtes sans gluten

9 Enveloppez la pâte dans un film plastique et laissez-la reposer pendant 1 heure au réfrigérateur.

10 Farinez légèrement la surface de la pâte, et faites des morceaux avec les formes de votre choix.

11 Faites-les bouillir et profitez-en avec votre sauce préférée.

Conseils: Utilisez une spatule en caoutchouc pour éviter d'endommager le moule à pain. N'utilisez pas la spatule en métal.

Français

Cuisson de gâteau



Consultez les P. FR18 pour des recettes.

1 – 4 Voir P. FR6 de Préparations

5 Sélectionnez le menu 26

6 Appuyez sur le bouton pour commencer.

- L'affichage indique le temps restant jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.

7 Après environ 12 minutes. **Ouvrez le couvercle** lorsque vous entendez le bip sonore. **Râclez la pâte du bord du moule à pain pendant que clignote. Fermez le couvercle et redémarrez.**

- Le pétrissage continuera après 3 minutes sans appuyer sur le bouton .

8 Appuyez sur le bouton et retirez le gâteau lorsque la machine émet 8 bips et que le cube () près de **END** (Fin) clignote.

Cuisson supplémentaire

- Si la cuisson n'est pas terminée, Suivez les étapes (Un temps de cuisson supplémentaire peut être réglé jusqu'à deux fois dans un délai de 20 minutes lorsque la machine est encore chaude.)
- ① Sélectionnez le menu (Sautez le si vous n'avez pas appuyé sur le bouton à l'étape 8).
- ② Affichez le temps de cuisson
 - Il peut être réglé sur 1 à 20 minutes.
- ③ Appuyez sur le bouton pour commencer.
 - Pour interrompre la cuisson, maintenez le bouton enfoncé.

Conseils

- La minuterie n'est pas disponible sur ce menu. Cela définit seulement le temps de cuisson.
- Utilisez une spatule en caoutchouc pour éviter d'endommager le moule à pain. N'utilisez pas la spatule en métal.
- Si vous secouez fort pour retirer le gâteau du moule à pain, il perdra sa forme.

FR11

Instructions d'utilisation

Cuisson seule



Consultez les P. FR18 pour des recettes.

Préparations:

- ① Préparez les ingrédients mélangés dans le bol conformément à la recette.
- ② Retirez la lame de pétrissage et appliquez le papier sulfurisé autour du moule à pain, puis versez les ingrédients mélangés.
- ③ Placez le moule à pain dans la machine et branchez la machine.

1 Sélectionnez le menu 27


2 Affichez le temps de cuisson

3 Appuyez sur le bouton pour commencer.

- L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme.

4 Appuyez sur le bouton et retirez le gâteau lorsque la machine émet 8 bips et que le cube près de **END** (Fin) clignote.

Cuisson supplémentaire

- Si la cuisson n'est pas terminée, répétez les étapes 1 – 4. (Un temps de cuisson supplémentaire peut être réglé jusqu'à deux fois dans un délai de 50 minutes lorsque la machine est encore chaude. Le départ différé recommencera à partir d'une minute en appuyant sur le bouton  au besoin.)

Conseils: La minuterie n'est pas disponible sur ce menu. Cela définit seulement le temps de cuisson.

Faire de la confiture / compote



Consultez les P. FR18 pour des recettes.

Préparations pour la fabrication de confiture

- ① Préparez les ingrédients selon la recette.
- ② Placez le bras pétrisseur dans le moule à pain.
- ③ Placez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant moitié des fruits → moitié du sucre → restants des fruits → restant du sucre.
- ④ Placez le moule à pain dans la machine et branchez la machine.

Préparations pour la fabrication de compote

- ① Préparez les ingrédients selon la recette. (Enlevez le bras pétrisseur.)
- ② Placez les ingrédients dans le moule à pain selon l'ordre de la recette, versez l'eau par dessus les ingrédients.
- ③ Placez le moule à pain dans la machine et branchez la machine.


1 Sélectionnez le menu

| Confiture | Compote |
|-----------|---------|
| Menu 28 | Menu 29 |

2 Réglez le temps de cuisson, puis démarrez la machine.

3 Appuyez sur le bouton et retirez la confiture / compote lorsque la machine émet 8 bips et que le cube près de **END** (Fin) clignote.

Cuisson supplémentaire

- Si la cuisson n'est pas finie → Répétez les étapes 1 à 3. (Une durée de cuisson supplémentaire peut être effectuée deux fois dans les 10 – 40 minutes pendant que la machine est encore chaude. La cuisson recommencera à partir d'1 minute en appuyant sur le bouton  au besoin.)

Conseils

- La minuterie n'est pas disponible sur ces menus. Cela définit seulement le temps de cuisson.
- Suivez strictement la recette pour la quantité de chaque ingrédient. Dans le cas contraire, la confiture n'a pas une consistance ferme, à cuire ou à dessécher, de même que la compote.

Conseils pour la fabrication de confiture

- Il est nécessaire d'avoir une quantité appropriée de sucre, d'acide et de pectine pour faire une confiture bien prise.
- Les fruits dotés d'un niveau élevé de pectine prennent facilement. Les fruits dotés de moins de pectine ne prennent pas bien.
- Utilisez des fruits fraîchement à maturité. Les fruits trop mûrs ou pas assez ne prennent pas fermement.
- Les recettes contenues dans ces instructions permettent d'obtenir des confitures onctueuses car moins de sucre est utilisé.
- Quand le temps de cuisson est court, des morceaux de fruit peuvent demeurer partiellement et la confiture peut devenir trop liquide.
- La confiture va continuer à prendre en refroidissant. Attention de ne pas trop la cuire.
- Mettez la confiture cuite dans le récipient dès que possible. Faites attention aux brûlures lorsque vous retirez la confiture.
- La confiture peut être brûlée si elle est laissée dans le moule à pain.
- Stockez la confiture dans un endroit frais et sombre. En raison des niveaux de sucre moins élevés, la durée de conservation n'est pas aussi longue que celle des variétés disponibles en magasin. Une fois ouverte, placez-la au réfrigérateur et consommez-la peu de temps après l'ouverture.



Pétrissage du gâteau



Consultez les P. FR19 pour des recettes.

Préparations:


- Sortez le moule à pain et installez le bras pétrisseur.
- Versez les ingrédients dosés dans le moule à pain.
- Remettez le moule à pain dans l'unité principale. Fermez le couvercle et branchez la machine.

1 Sélectionnez le menu 30

2 Réglez le temps de pétrissage

3 Appuyez sur le bouton  pour commencer.

- L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme.

4 Appuyez sur le bouton  et retirez la pâte lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (■) près de END (Fin) clignote.

5 Placez-le dans un moule à pain, puis faites-le cuire dans un four préchauffé.

Conseils: Utilisez une spatule en caoutchouc pour éviter d'endommager le moule à pain. N'utilisez pas la spatule en métal.

Pétrissage du pain



Consultez les P. FR19 pour des recettes.

Français

Préparations:

- Sortez le moule à pain et installez le bras pétrisseur.
- Versez les ingrédients dosés dans le moule à pain.
- Remettez le moule à pain dans l'unité principale. Fermez le couvercle et branchez la machine.


1 Sélectionnez le menu 31

2 Réglez le temps de pétrissage

- Veillez régler le temps en fonction de la pâte à pain qui est utilisée pour la fermentation primaire.

3 Appuyez sur le bouton  pour commencer.

- L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme.

4 Appuyez sur le bouton  et retirez la pâte lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (■) près de END (Fin) clignote.

Conseils

- Reposez-vous pendant plus de 20 minutes avant de commencer le prochain pétrissage.
- Dans le cas d'une pâte dure ou d'une grande quantité de pâte, la mention « U50 » peut apparaître sur l'écran. Laissez un peu de temps pour recommencer le prochain pétrissage. La quantité de farine qui peut être utilisée est de 400 à 600 g.

Lever



Consultez les P. FR19 pour des recettes.

Préparations:


- Retirez le bras pétrisseur et placez la pâte dans le moule à pain.
- Remettez le moule à pain dans l'unité principale. Fermez le couvercle et branchez la machine.

1 Sélectionnez le menu 32

2 Fixez le temps (utilisez la fermentation primaire de la pâte pétrie. Réglez le temps en fonction de la pâte à pain).

3 Appuyez sur le bouton  pour commencer.

- L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme.

4 Appuyez sur le bouton  et retirez la pâte lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (■) près de END (Fin) clignote.

5 Façonnez la pâte finie et laissez-la lever au four, puis faites-la cuire.

Recettes

Exemple

Nom de la recette

Numéro du menu + durée totale du processus + icône d'option

| | M | L | XL |
|---------------------------|-----------|-----------|------------|
| ★ Levure sèche | 2 c. à c. | 2 c. à c. | 2½ c. à c. |
| Farine blanche (type T55) | 400 g | 500 g | 600 g |
| Oeufs (L), battu | 1 | 1 | 2 |
| Graines de tournesol | 50 g | 65 g | 75 g |
| Fromage | 50 g | 65 g | 75 g |

Abréviation :

c. à c. = cuillère à thé ; c. à s. = cuillère à soupe

Œuf (L) = Œuf de grande taille ; Œuf (M) = Œuf de taille moyenne.

Les options de chaque recette et les opérations nécessaires sont indiquées par les icônes suivantes.

Icône d'option

Crouûte légère Crouûte moyenne Crouûte noire Temporisateur de retard

Icône d'opération nécessaire

★ Mettez la levure sèche mesurée dans le doseur de levure.

Placez les ingrédients mesurés dans le moule à pain dans l'ordre indiqué dans les recettes.

Ajoutez les autres ingrédients dans le distributeur de noix de raisin sec.

Faites des opérations manuelles (comme ajouter des ingrédients supplémentaires, racler la farine sur la paroi latérale du moule à pain) lorsque le bip sonore retentit.

Consultez les P. FR6-FR9 pour des instructions de manipulation.

Recettes de pain

Basique

Pain blanc

Menu 1 (4 h - 4 h 5 min)

| | M | L | XL |
|---------------------------|------------|------------|------------|
| ★ Levure sèche | 1 c. à c. | 1 c. à c. | 1¼ c. à c. |
| Farine blanche (type T55) | 400 g | 500 g | 600 g |
| Beurre | 20 g | 30 g | 40 g |
| Sucre | 1 c. à s. | 1½ c. à s. | 2 c. à s. |
| Sel | 1½ c. à c. | 1½ c. à c. | 2 c. à c. |
| Eau | 280 mL | 340 mL | 400 mL |

Pain au lait

Menu 1 (4 h - 4 h 5 min)

| | M | L | XL |
|---------------------------|------------|------------|------------|
| ★ Levure sèche | 1 c. à c. | 1 c. à c. | 1¼ c. à c. |
| Farine blanche (type T55) | 400 g | 500 g | 600 g |
| Beurre | 20 g | 30 g | 40 g |
| Sucre | 1 c. à s. | 1½ c. à s. | 2 c. à s. |
| Sel | 1½ c. à c. | 1½ c. à c. | 2 c. à c. |
| Lait | 290 mL | 360 mL | 430 mL |

Basique-rapide

Pain blanc-rapide

Menu 2 (1 h 55 min - 2 h)

| | M | L | XL |
|---------------------------|------------|------------|------------|
| ★ Levure sèche | 2 c. à c. | 2 c. à c. | 2½ c. à c. |
| Farine blanche (type T55) | 400 g | 500 g | 600 g |
| Beurre | 20 g | 30 g | 40 g |
| Sucre | 1 c. à s. | 1½ c. à s. | 2 c. à s. |
| Sel | 1½ c. à c. | 1½ c. à c. | 2 c. à c. |
| Eau | 280 mL | 350 mL | 420 mL |

Pain Italien

Menu 2 (1 h 55 min)

| | M |
|---------------------------|------------|
| ★ Levure sèche | 2 c. à c. |
| Farine blanche (type T55) | 400 g |
| Huile d'olive | 1½ c. à s. |
| Sel | 1½ c. à c. |
| Eau | 260 mL |

Basique raisins secs

Pain aux raisins secs

Menu 3 (4 h)

| | M | L | XL |
|---------------------------|------------|------------|------------|
| ★ Levure sèche | 1 c. à c. | 1 c. à c. | 1¼ c. à c. |
| Farine blanche (type T55) | 400 g | 500 g | 600 g |
| Beurre | 20 g | 30 g | 40 g |
| Sucre | 1 c. à s. | 1½ c. à s. | 2 c. à s. |
| Sel | 1½ c. à c. | 1½ c. à c. | 2 c. à c. |
| Eau | 280 mL | 340 mL | 400 mL |
| Raisins secs *1 | 80 g | 100 g | 120 g |

5 Pain aux graines

Menu 3 (4 h)

| | M | L | XL |
|---------------------------|-----------|------------|------------|
| ★ Levure sèche | 1 c. à c. | 1 c. à c. | 1¼ c. à c. |
| Farine blanche (type T55) | 400 g | 475 g | 550 g |
| Beurre | 20 g | 30 g | 40 g |
| Sucre | 1 c. à s. | 1½ c. à s. | 2 c. à s. |
| Sel | 1 c. à c. | 1½ c. à c. | 2 c. à c. |
| Graines de sésame | 1 c. à s. | 1½ c. à s. | 2 c. à s. |
| Graine de pavot | 1 c. à s. | 1½ c. à s. | 2 c. à s. |
| Eau | 280 mL | 330 mL | 380 mL |
| Graines de lin | 1 c. à s. | 1½ c. à s. | 2 c. à s. |
| Graines de citrouille | 1 c. à s. | 1½ c. à s. | 2 c. à s. |
| Graines de tournesol | 1 c. à s. | 1½ c. à s. | 2 c. à s. |

Pain blanc avec ingrédients spéciaux

Pain farci

Menu 4 (4 h - 4 h 5 min)

| | M | L | XL |
|---------------------------|------------|------------|------------|
| ★ Levure sèche | 1 c. à c. | 1 c. à c. | 1¼ c. à c. |
| Farine blanche (type T55) | 400 g | 500 g | 580 g |
| Beurre | 20 g | 30 g | 40 g |
| Sucre | 1 c. à s. | 1½ c. à s. | 2 c. à s. |
| Sel | 1½ c. à c. | 1½ c. à c. | 2 c. à c. |
| Eau | 280 mL | 350 mL | 400 mL |
| Lardon cuit *1 | 50 g | 65 g | 75 g |
| Fromage *1 | 50 g | 65 g | 75 g |

Tomate farcie, olive et jus de tomate

Menu 4 (4 h - 4 h 5 min)

| | M | L | XL |
|---|------------|------------|------------|
| ★ Levure sèche | 1 c. à c. | 1 c. à c. | 1¼ c. à c. |
| Farine blanche (type T55) | 400 g | 500 g | 580 g |
| Beurre | 20 g | 30 g | 40 g |
| Sucre | 1 c. à s. | 1½ c. à s. | 2 c. à s. |
| Sel | 1½ c. à c. | 1½ c. à c. | 2 c. à c. |
| Eau | 140 mL | 175 mL | 200 mL |
| Jus de tomates | 140 mL | 175 mL | 200 mL |
| Olive | 70 g | 85 g | 100 g |
| Tomates séchées au soleil dans l'huile, hachées | 30g | 40g | 50g |

All-in mix

All-in mix

Menu 5 (2 h 30 min)

| | |
|---------------------------|--------|
| Farine de panification *2 | 500 g |
| Eau *3 | 300 mL |

Pain au jus de légumes

Menu 5 (2 h 30 min)

| | |
|---------------------------|--------|
| Farine de panification *2 | 500 g |
| Eau *4 | 150 mL |
| Jus de légumes *4 | 150 mL |

All-in mix raisins secs

All-in mix raisins secs

Menu 6 (2 h 30 min)

| | |
|---------------------------|--------|
| Farine de panification *2 | 500 g |
| Eau *3 | 300 mL |
| Raisins secs *1 | 100 g |

Pain aux marrons matcha

Menu 6 (2 h 30 min)

| | |
|---------------------------|--------|
| Farine de panification *2 | 500 g |
| Matcha | 10 g |
| Eau *3 | 300 mL |
| Sucrées chestnut *1 | 100 g |

Pain complet

Pain complet pain

Menu 7 (5 h) ⌚

| | M | L | XL |
|------------------------|---------------|---------------|---------------|
| ★ Levure sèche | 1 c. à c. | 1 c. à c. | 1 1/4 c. à c. |
| Farine de blé complète | 400 g | 500 g | 600 g |
| Beurre | 20 g | 30 g | 40 g |
| Sucre | 1 c. à s. | 1 1/2 c. à s. | 2 c. à s. |
| Sel | 1 1/2 c. à c. | 1 1/2 c. à c. | 2 c. à c. |
| Eau | 280 mL | 350 mL | 420 mL |

Pain à l'avoine et au son

Menu 7 (5 h) ⌚

| | L |
|---------------------------|---------------|
| ★ Levure sèche | 1 c. à c. |
| Farine blanche (type T55) | 400 g |
| Son | 50 g |
| Porridge d'avoine | 50 g |
| Huile | 2 c. à s. |
| Sucre | 1 1/2 c. à c. |
| Sel | 1 1/4 c. à c. |
| Eau | 350 mL |

Pain complet rapide

Pain complet rapide

Menu 8 (3 h)

| | M | L | XL |
|------------------------|---------------|---------------|-----------|
| ★ Levure sèche | 1 1/2 c. à c. | 1 1/2 c. à c. | 2 c. à c. |
| Farine de blé complète | 400 g | 500 g | 600 g |
| Beurre | 20 g | 30 g | 40 g |
| Sucre | 1 c. à s. | 1 1/2 c. à s. | 2 c. à s. |
| Sel | 1 1/2 c. à c. | 1 1/2 c. à c. | 2 c. à c. |
| Eau | 280 mL | 350 mL | 420 mL |

Pain complet rapide 50%

Menu 8 (3 h)

| | M | L | XL |
|---------------------------|---------------|---------------|-----------|
| ★ Levure sèche | 1 1/2 c. à c. | 1 1/2 c. à c. | 2 c. à c. |
| Farine de blé complète | 200 g | 250 g | 300 g |
| Farine blanche (type T55) | 200 g | 250 g | 300 g |
| Beurre | 20 g | 30 g | 40 g |
| Sucre | 1 c. à s. | 1 1/2 c. à s. | 2 c. à s. |
| Sel | 1 1/2 c. à c. | 1 1/2 c. à c. | 2 c. à c. |
| Eau | 300 mL | 370 mL | 430 mL |

Pain complet raisins secs

Pain complet raisins secs

Menu 9 (5 h) ⌚

| | M | L | XL |
|------------------------|---------------|---------------|---------------|
| ★ Levure sèche | 1 c. à c. | 1 c. à c. | 1 1/4 c. à c. |
| Farine de blé complète | 400 g | 500 g | 600 g |
| Beurre | 20 g | 30 g | 40 g |
| Sucre | 1 c. à s. | 1 1/2 c. à s. | 2 c. à s. |
| Sel | 1 1/2 c. à c. | 1 1/2 c. à c. | 2 c. à c. |
| Eau | 280 mL | 350 mL | 420 mL |
| Raisins secs *1 | 80 g | 100 g | 120 g |

Pain à l'érable et aux noix de pécan

Menu 9 (5 h) ⌚

| | M |
|---------------------------|---------------|
| ★ Levure sèche | 1 c. à c. |
| Farine de blé complète | 200 g |
| Farine blanche (type T55) | 200 g |
| Beurre | 20 g |
| Sirop d'érable | 3 c. à s. |
| Sel | 1 1/2 c. à c. |
| Eau | 280 mL |
| Noix de pécan *1 | 75 g |

Brioche

Brioche basique

Menu 10 (3 h 30 min) 🍞

| | |
|--|---------------|
| ★ Levure sèche | 1 1/4 c. à c. |
| Farine blanche (type T55) | 400 g |
| Beurre *5 | 60 g |
| Sucre | 50 g |
| Lait écrémé en poudre | 2 c. à s. |
| Sel | 1 1/2 c. à c. |
| Mélanger / battre 2 eggs (M) + 2 jaunes d'oeuf + Eau | 270 mL |
| Beurre *6 | 80 g |

Panettone

Menu 10 (3 h 30 min) 🍞

| | |
|--|---------------|
| ★ Levure sèche | 1 1/2 c. à c. |
| Farine blanche (type T55) | 400 g |
| Beurre*5 | 60 g |
| Sucre | 50 g |
| Sel | 1 1/2 c. à c. |
| Mélanger / battre 2 eggs (M) + 2 jaunes d'oeuf + Eau | 290 mL |
| Beurre *6 | 60 g |
| Ecorces d'oranges confites *1 | 50 g |
| Sultanine *1 | 50 g |
| Cassis *1 | 50 g |

Pain croûté

Pain croûté

Menu 11 (5 h 40 min) ⌚

| | |
|---------------------------|---------------|
| ★ Levure sèche | 1 c. à c. |
| Farine blanche (type T55) | 400 g |
| Sel | 1 1/2 c. à c. |
| Eau | 290 mL |

Pain de campagne

Menu 11 (5 h 40 min) ⌚

| | |
|---------------------------|---------------|
| ★ Levure sèche | 1 c. à c. |
| Farine blanche (type T55) | 320 g |
| Farine de blé complète | 80 g |
| Sel | 1 1/2 c. à c. |
| Eau froide (5 °C) | 300 mL |

Seigle

Seigle 100%

Menu 12 (3 h 30 min) ⌚

| | |
|------------------|---------------|
| ★ Levure sèche | 2 1/2 c. à c. |
| Farine de seigle | 500 g |
| Huile | 2 c. à s. |
| Sucre | 2 c. à c. |
| Sel | 2 c. à c. |
| Eau | 440 mL |

● Utilisez la lame de pétrissage pour le menu seigle.

Seigle et blanc

Menu 12 (3 h 30 min) ⌚

| | |
|---------------------------|-----------|
| ★ Levure sèche | 2 c. à c. |
| Farine de seigle | 250 g |
| Farine blanche (type T55) | 250 g |
| Huile | 2 c. à s. |
| Sucre | 2 c. à c. |
| Sel | 2 c. à c. |
| Eau | 360 mL |

● Utilisez la lame de pétrissage pour le menu seigle.

Pain au levain

Pain au levain

Étape 1: Levain: Menu 24 (24 h)

Consultez les P. FR7 pour des recettes.

Étape 2: Menu 13 (5 h) ⌚

| | |
|---------------------------|-------------|
| Levain | 1 cup |
| Farine blanche (type T55) | 400 g |
| Sel | 1 c. à c. |
| Eau | 150 mL |
| Levure sèche | 3/4 c. à c. |

Pain à l'épeautre

Pain blanc à l'épeautre

Menu 14 (4 h 30 min) ⌚

| | M | L | XL |
|---------------------------|---------------|---------------|---------------|
| ★ Levure sèche | 1 c. à c. | 1 1/4 c. à c. | 1 1/2 c. à c. |
| Farine blanche d'épeautre | 400 g | 500 g | 600 g |
| Beurre | 5 g | 10 g | 10 g |
| Sucre | 1 1/2 c. à c. | 2 c. à c. | 2 c. à c. |
| Sel | 1 1/4 c. à c. | 1 1/2 c. à c. | 1 1/4 c. à c. |
| Eau | 260 mL | 340 mL | 400 mL |

Épeautre au citron et aux graines de pavot

Menu 14 (4 h 30 min) ⌚

| | M | L | XL |
|---------------------------|---------------|---------------|---------------|
| ★ Levure sèche | 1 c. à c. | 1 1/4 c. à c. | 1 1/2 c. à c. |
| Farine blanche d'épeautre | 400 g | 500 g | 600 g |
| Beurre | 5 g | 10 g | 10 g |
| Sucre | 1 1/2 c. à c. | 2 c. à c. | 2 c. à c. |
| Sel | 1 1/4 c. à c. | 1 1/2 c. à c. | 1 1/4 c. à c. |
| Zeste de citron, râpé | 1 | 1 | 1 |
| Jus de citron | 20 mL | 20 mL | 30 mL |
| Graine de pavot | 2 c. à s. | 3 c. à s. | 3 c. à s. |
| Eau | 250 mL | 330 mL | 380 mL |

*1 Coupez en cubes d'environ 5 mm.

*2 Mix de pain pour pain blanc uniquement. Suivez les recettes figurant sur l'emballage du mix pour pain.

*3 Il faut ajouter les informations figurant sur le paquet.

*4 Réduction de moitié de la quantité d'eau spécifiée pour le mélange de pain.

*5 Coupez le beurre en cubes de 2-3 cm et conservez au réfrigérateur.

*6 Coupez le beurre en cubes de 1-2 cm et conservez au réfrigérateur.

Recettes

Recettes sans gluten

Consultez les P. FR6, FR10-FR11 pour des instructions de manipulation.

Pain sans gluten

- Le résultat diffère selon les recettes ou selon le type de préparation pour pain.
- Suivez la recette sur le paquet de votre préparation pour le pain sans gluten.

Pain sans gluten

Menu 15 (1 h 50 min-1 h 55 min)

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| Eau | 430 mL |
| Huile | 1 c. à s. |
| Préparation pour pain sans gluten | 500 g |
| Levure sèche | 2 c. à c. |

Pain sans gluten et sans blé

Menu 15 (1 h 50 min-1 h 55 min)

| | |
|--------------------------|------------|
| Lait | 310 mL |
| Œufs (M), battu | 2 (100 g) |
| Vinaigre de cidre | 1 c. à s. |
| Huile | 2 c. à s. |
| Miel | 60 g |
| Sel | 1¼ c. à c. |
| Farine de riz brun | 150 g |
| Fécule de pomme de terre | 300 g |
| Gomme de xanthane | 2 c. à c. |
| Levure sèche | 2½ c. à c. |

Pain sans gluten aromatisé

Servez-vous d'une quantité du mélange choisi et ajoutez les ingrédients suivants dans votre moule à pain pour produire le pain de votre choix.

Pain aux fruits épicés

(1 h 55 min)

| | |
|-----------------|-----------|
| Fruits mélangés | 100 g |
| Cannelle | 2 c. à c. |

Pain à l'érable et aux noix de pécan

(1 h 55 min)

| | |
|----------------|-----------|
| Sirop d'érable | 2 c. à s. |
| Noix de pécan | 50 g |

Pain aux fruits épicés

(1 h 55 min)

| | |
|-----------------------|-----------|
| Graines de lin | 1 c. à s. |
| Graines de sésame | 2 c. à s. |
| Graines de citrouille | 1 c. à s. |
| Graine de pavot | 1 c. à s. |
| Graines de tournesol | 1 c. à s. |

Pain aux tomates séchées au soleil et au parmesan

(1 h 55 min)

| | |
|----------------------------------|------|
| Fromage parmesan râpé | 50 g |
| Tomates séchées à l'huile, haché | 50 g |

Gâteau sans gluten

Sans gluten chocolat gâteau

Menu 16 (1 h 50 min)

| | |
|----------------------|-----------|
| Beurre *2 | 150 g |
| Sucre | 150 g |
| Œufs (L), battu | 3 (180 g) |
| Chocolat noir, fondu | 120 g |
| Farine de riz blanc | 120 g |
| Poudre de cacao | 30 g |
| Poudre à lever | 10 g |

Gâteau au thé sans gluten

Menu 16 (1 h 50 min)

| | |
|------------------------|-----------|
| Beurre *2 | 80 g |
| Sucre | 160 g |
| Œufs (L), battu | 3 (180 g) |
| Farine de riz blanc | 160 g |
| Poudre d'amandes | 80 g |
| Feuilles de thé, haché | 2 c. à c. |
| Poudre à lever | 10 g |

Sans gluten gâteau à la banane

Menu 16 (1 h 50 min)

| | |
|---------------------|-----------|
| Beurre *1 | 80 g |
| Sucre | 120 g |
| Œufs (L), battu | 3 (180 g) |
| Farine de riz blanc | 160 g |
| Poudre d'amandes | 50 g |
| Bananes *2 | 80 g |
| Poudre à lever | 10 g |

Pâte à pizza sans gluten

Pâte à pizza sans gluten

Menu 17 (30 min)

| | |
|---------------------|------------|
| Eau | 380 mL |
| Farine de riz blanc | 475 g |
| Huile végétale | 1¼ c. à s. |
| Sel | 1 c. à c. |
| Levure sèche | 1 c. à c. |

Pâte à pâtes sans gluten

Pâte à pâtes sans gluten

Menu 18 (15 min)

| | |
|------------------------------------|------------|
| Mélanger / battre 2 oeuf (M) + Eau | 260 g |
| Farine de riz blanc | 220 g |
| Fécule de pomme de terre | 80 g |
| Fécule de maïs | 100 g |
| Gomme de xanthane | 1½ c. à s. |
| Huile | 2 c. à s. |
| Sel | 1 c. à c. |

- Assurez-vous de fouetter les oeufs et l'eau ensemble jusqu'à obtenir un mélange très lisse.
- Placez la farine, la fécule et la gomme dans un autre bol et mélangez bien.

*1: Coupé en cubes de 1 cm.

*2: Coupé en de 1-2 cm.

Recettes de pâtes

Consultez les P. FR6-FR9 pour des instructions de manipulation.

Basique

Basique pâtes

Menu 19 (2 h 20 min)

| | |
|---------------------------|------------|
| ★ Levure sèche | 1 c. à c. |
| Farine blanche (type T55) | 500 g |
| Beurre | 30 g |
| Sucre | 1½ c. à s. |
| Sel | 1½ c. à c. |
| Eau | 310 mL |

Rouleaux souples / baps

Menu 19 (2 h 20 min)

| | |
|---------------------------|------------|
| ★ Levure sèche | 1¼ c. à c. |
| Farine blanche (type T55) | 450 g |
| Beurre | 30 g |
| Sucre | 1 c. à s. |
| Sel | 1 c. à c. |
| Oeufs (M), battu | 1 (50 g) |
| Eau * | 250 mL |

* Afin d'obtenir un rouleau légèrement plus dense, essayez 125 ml d'eau et 125 ml de lait.

- Mettez les ingrédients dans le moule à pain dans le même ordre que celui indiqué ci-dessus.
- Sélectionnez le menu.
- Divisez la pâte en 8-10 morceaux et façonnez des petits pains.
- Poser sur une plaque de cuisson graissée et laisser faire à 40 °C jusqu'à ce que la taille ait doublé (environ 20 minutes).
- Saupoudrez de farine.
- Faites cuire au four préchauffé sur 220 °C pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le produit soit bien doré.



Basique raisins secs

Basique raisins secs pâtes

Menu 20 (2 h 20 min)

| | | |
|---|---------------------------|------------|
| ★ | Levure sèche | 1 c. à c. |
| | Farine blanche (type T55) | 500 g |
| | Beurre | 30 g |
| | Sucre | 1½ c. à s. |
| | Sel | 1½ c. à c. |
| | Eau | 310 mL |
| | Raisins secs *1 | 100 g |

*1 Coupez en cubes d'environ 5 mm.

Petits pains de la croix-rouge

Menu 20 (2 h 20 min)

| | | |
|---|---------------------------|-----------|
| ★ | Levure sèche | ½ c. à c. |
| | Farine blanche (type T55) | 250 g |
| | Beurre | 25 g |
| | Sucre | 1 c. à c. |
| | Lait écrémé en poudre | 1 c. à s. |
| | Sel | ½ c. à c. |
| | Cannelle | 1 c. à c. |
| | Épices mélangées | ½ c. à c. |
| | Œufs (M), battu | 1 (50 g) |
| | Eau | 100 mL |
| | Fruits secs mélangés | 100 g |

- 1 Diviser le mélange en 8 boules. Poser sur une plaque de cuisson légèrement graissée et laisser faire sur 40 °C jusqu'à ce que la taille ait doublé (environ 20 minutes). Faites une pâte avec environ 2 cuillères à soupe de farine mélangée à 2 cuillères à soupe d'eau et posez une croix sur les petits pains, ou recouvrez de fines tranches de pâte brisée.
- 2 Cuire au four préchauffé sur 220 °C pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le produit soit bien doré.
- 3 Pendant qu'il est encore CHAUD, badigeonnez avec un glaçage de sucre -40 g de sucre dans 4 cuillères à soupe d'eau, bouilli jusqu'à obtention d'un sirop-(environ 5 minutes).

Pain complet

Pain complet pâtes

Menu 21 (3 h 15 min)

| | | |
|---|------------------------|------------|
| ★ | Levure sèche | 1½ c. à c. |
| | Farine de blé complète | 500 g |
| | Beurre | 30 g |
| | Sucre | 1½ c. à s. |
| | Sel | 2 c. à c. |
| | Eau | 340 mL |

Pain complet pâtes 70%

Menu 21 (3 h 15 min)

| | | |
|---|---------------------------|------------|
| ★ | Levure sèche | 1½ c. à c. |
| | Farine de blé complète | 350 g |
| | Farine blanche (type T55) | 150 g |
| | Beurre | 30 g |
| | Sucre | 1½ c. à s. |
| | Sel | 2 c. à c. |
| | Eau | 330 mL |

Pain complet pâtes 50%

Menu 21 (3 h 15 min)

| | | |
|---|---------------------------|------------|
| ★ | Levure sèche | 1½ c. à c. |
| | Farine de blé complète | 250 g |
| | Farine blanche (type T55) | 250 g |
| | Beurre | 30 g |
| | Sucre | 1½ c. à s. |
| | Sel | 2 c. à c. |
| | Eau | 320 mL |

Pain complet raisins secs

Pain complet raisins secs pâtes

Menu 22 (3 h 15 min)

| | | |
|---|------------------------|------------|
| ★ | Levure sèche | 1½ c. à c. |
| | Farine de blé complète | 500 g |
| | Beurre | 30 g |
| | Sucre | 1½ c. à s. |
| | Sel | 2 c. à c. |
| | Eau | 340 mL |
| | Raisins secs *1 | 100 g |

*1 Coupez en cubes d'environ 5 mm.

Farines de blé entier aux noix 70%

Menu 22 (3 h 15 min)

| | | |
|---|---------------------------|------------|
| ★ | Levure sèche | 1½ c. à c. |
| | Farine de blé complète | 350 g |
| | Farine blanche (type T55) | 100 g |
| | Gruau moyen | 50 g |
| | Huile | 2 c. à s. |
| | Sirap d'érable | 2 c. à s. |
| | Sel | 1½ c. à c. |
| | Eau | 320 mL |
| | Noix *1 | 100 g |

*1 Coupez en cubes d'environ 5 mm.

- 1 Divisez la pâte en 12 gros rouleaux ou 20 petits pains.
- 2 Posez sur une plaque à pâtisserie graissée et saupoudrez de farine. Vous pouvez vous permettre de monter jusqu'à 40 °C jusqu'à ce que la taille soit doublée (environ 20 minutes).
- 3 Faites cuire au four préchauffé sur 220 °C pendant 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit bien dorée.

Pâte au levain

Pâte au levain (Seigle)

Étape 1: Levain Menu 24 (24 h)

Consultez les P. FR9 pour des recettes.

Étape 2: Menu 23 (2 h 30 min)

| | | |
|---|---------------------------|-----------|
| ★ | Levure sèche | ¾ c. à c. |
| | Levain | 1 tasse |
| | Farine blanche (type T55) | 360 g |
| | Farine de seigle | 40 g |
| | Sel | 1 c. à c. |
| | Eau | 150 mL |

Levain

Levain

Menu 24 (24 h)

Quantité pour un gobelet à levain

| | |
|------------------|-----------|
| Farine de seigle | 80 g |
| Sel | ½ c. à c. |
| Yaourt nature | 60 g |
| Eau (20 °C) | 80 mL |
| Levure sèche * | 1 (0.1 g) |

* Utilisez la cuillère à levain.

Pizza

Pâte à pizza

Menu 25 (45 min) ⏱

| | | |
|---|---------------------------|-----------|
| ★ | Levure sèche | 1 c. à c. |
| | Farine blanche (type T55) | 450 g |
| | Huile | 4 c. à s. |
| | Sel | 2 c. à c. |
| | Eau | 240 mL |

Beignet (en utilisant une pâte à pain non fermentée qui a échoué)

- 1 Divisez la pâte en petits morceaux de 35 g chacun et façonnez-les en boules. Couvrez-les d'une petite serviette et laissez-les reposer pendant 10 à 20 minutes.
- 2 Roulez-les en forme de rond fin et pressez la pâte avec le moule à beignet.
- 3 Laissez la pâte fermenter pendant 20 à 30 minutes (jusqu'à ce qu'elle double sa taille initiale) à une température de 30 à 35 °C.
- 4 Il faut les faire frire à une température d'huile de 170 °C et les saupoudrer de cannelle et de sucre blanc raffiné.

Focaccia

Menu 25 (45 min) ⏱

| | | |
|---|---------------------------|-----------|
| ★ | Levure sèche | ½ c. à c. |
| | Farine blanche (type T55) | 300 g |
| | Huile d'olive | 1 c. à s. |
| | Sel | 1 c. à c. |
| | Eau | 170 mL |

- 1 Roulez et tapotez la pâte dans un rectangle de 30 cm x 25 cm sur une plaque de cuisson graissée.
 - 2 Faites des entailles sur toute la pâte en utilisant le bout de vos doigts.
 - 3 Ajoutez vos garnitures préférées telles que des olives et des tomates.
 - 4 Permettre de prouver à 40 °C jusqu'à ce que la taille soit doublée (environ 30 minutes).
 - 5 Arrosez d'huile d'olive et faire cuire dans un four préchauffé au 190 °C pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient dorés et que le centre soit bien cuit.
- À servir chaud avec des plats de pâtes.

Recettes

Recettes sucrées

Consultez les P.FR6, FR11-FR12 pour des instructions de manipulation.

Gâteau

Beurre gâteau

Menu 26 (1 h 55 min)

| | |
|---|--------------------------------|
| Beurre (découpé en cubes de 1 cm) | 200 g |
| Sucre | 180 g |
| Lait | 2 c. à s. |
| 4 œufs (moyens), battus | 200 g |
| <input type="checkbox"/> Farine à pain intégrale <input type="checkbox"/> à base de blé dur <input type="checkbox"/> Poudre à lever | 300 g (mélangée et tamisée) |
| | 13 g |

Tea Gâteau

Menu 26 (1 h 55 min)

| | |
|---|--------------------------------|
| Beurre (découpé en cubes de 1 cm) | 200 g |
| Sucre | 180 g |
| Lait | 2 c. à s. |
| 4 œufs (moyens), battus | 200 g |
| <input type="checkbox"/> Farine à pain intégrale <input type="checkbox"/> à base de blé dur <input type="checkbox"/> Poudre à lever | 300 g (mélangée et tamisée) |
| | 13 g |
| Thé Earl Grey (feuille de thé) | 1 c. à s. |
| Fruits secs * | 100 g |

* Ajoutez-le lors du raclage de la farine à l'étape 7.



Cuisson seule

Gâteau aux fruits

Menu 27

Départ différé: 1 h 20 min

| | |
|---|--------------------------------|
| Beurre | 150 g |
| Sucre | 130 g |
| Œufs (M), battus | 3 (150 g) |
| Lait | 1 c. à s. |
| <input type="checkbox"/> Farine à pain intégrale <input type="checkbox"/> à base de blé dur <input type="checkbox"/> Poudre à lever | 250 g (mélangée et tamisée) |
| | 10 g |
| Fruits secs mélangés | 70 g |

- Mélangez le beurre et le sucre dans un bol jusqu'au ramollissement, puis battez les œufs, un à la fois.
- Ajoutez le lait, le mélange A tamisé et le mélange de fruits secs en battant vigoureusement après l'ajout.
- Retirez la lame de pétrissage et appliquez le papier sulfurisé autour du moule à pain, puis versez les ingrédients mélangés.
- Placez le moule à pain dans la machine et branchez la machine.
- Sélectionnez le menu, affichez le temps de cuisson: 1 heure et 20 minutes.
- Appuyez sur le bouton  pour commencer.
- Appuyez sur le bouton  et retirez le pain lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (■) clignote près du logo END.

Gâteau Aux Cerises Et À La Pâte D'amandes

Menu 27

Départ différé: 1 h

| | |
|--|-----------|
| Sucre roux en poudre | 50 g |
| Beurre | 175 g |
| Œufs (M), battus | 3 (150 g) |
| Farine avec levure incorporée | 225 g |
| Cerises confites, haché | 100 g |
| Pâte d'amandes, émiettée | 75 g |
| Lait | 60 mL |
| Topping (Amandes grillées, torréfiées) | 15 g |

- Mélangez le beurre et le sucre dans un bol jusqu'au ramollissement, puis battez les œufs, un à la fois.
- Ajoutez la farine avec les cerises et la pâte d'amandes, mélangez bien avec le lait pour avoir une consistance molle.
- Retirez la lame de pétrissage et appliquez le papier sulfurisé autour du moule à pain, puis versez les ingrédients mélangés.
- Placez le moule à pain dans la machine et branchez la machine.
- Saupoudrez délicatement les amandes sur le dessus du mélange.
- Sélectionnez le menu et 1 heure sur le minuteur.
- Pour contrôler si la cuisson est terminée, plongez la lame d'un couteau au milieu du gâteau – il est prêt si la lame est sèche quand vous l'enlevez. Lorsque le gâteau a besoin d'un peu plus de temps, sélectionnez à nouveau le menu et entrez 3 à 5 minutes supplémentaires sur le minuteur. Si le gâteau est encore légèrement collant, il cuira pendant la période de repos.
- Une fois la cuisson terminée, utilisez des gants de four secs pour sortir le moule à pain de l'unité principale. Laissez le pain pendant 5-10 minutes avant de le retirer pour lui permettre de refroidir.

Confiture

Confiture à la fraise

Menu 28

Départ différé: 1 h 40 min

| | |
|---------------------------|-------|
| Fraises, finement hachées | 600 g |
| Sucre | 400 g |
| Pectine en poudre * | 13 g |

Confiture aux abricots

Menu 28

Départ différé: 1 h 30 min

| | |
|---------------------------|---------------------|
| Abricots, finement hachés | 500 g |
| Sucre | 250 g |
| Pectine en poudre * | 6 g (1¼ c. à c.) |

* Saupoudrez la pectine sur les ingrédients dans le moule à pain avant de mettre le moule à pain dans l'unité principale.

Compote

Sauce aux pommes

Menu 29

Départ différé: 1 h 20 min

| | |
|---|-----------|
| Pommes Bramley, épluchées, évidées et découpées | 1000 g |
| Eau | 2 c. à s. |

- Remuez une fois la cuisson terminée.

Pêche au sirop de vanille

Menu 29

Départ différé: 1 h

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Pêches, dénoyautées et coupées en ¼ | 1000 g |
| Sucre | 100 g |
| Cosse de vanille | ½ |
| Eau | 125 mL |

- Quand la cuisson est terminée, enlevez les pêches avec une écumoire. Versez soigneusement le sirop sur le fruit. Laissez refroidir.

Recettes manuelles



Pétrissage du gâteau

Gâteau pâtes

Menu 30 Départ différé: 20 min

| | |
|---|-----------|
| Beurre (découpé en cubes de 1 cm) | 200 g |
| Sucre | 180 g |
| Lait | 2 c. à s. |
| Œufs (M), battus | 4 (200 g) |
| Farine à pain intégrale (mélangée et tamisée) | 300 g |
| à base de blé dur | |
| Poudre à lever | 13 g |

Gâteau sans gluten à la graine de pavot

Menu 30 Départ différé: 10 min

| | |
|---------------------|------------|
| Huile végétale | 150 g |
| Œufs (M), battus | 3 (150 g) |
| Lait | 110 mL |
| Sucre | 180 g |
| Farine de riz blanc | 210 g |
| Amande moulue | 75 g |
| Poudre à lever | 1½ c. à s. |
| Jus de citron | 1½ c. à s. |
| Graine de pavot | 23 g |

- Glaçage à volonté. Mélangez 15 g de jus de citron avec 75 g de sucre glace et saupoudrez sur le gâteau sans gluten cuit au four.

Pétrissage et levage du pain

Pâte à gâteau

Étape 1 Pétrissage du pain : Menu 31

Étape 2 Lever: Menu 32

(Condition de température de pétrissage : 28 °C)

| | |
|---------------------------|------------|
| Levure sèche | 1½ c. à c. |
| Farine blanche (type T55) | 500 g |
| Sucre | 1 c. à s. |
| Sel | 1½ c. à c. |
| Eggs, beaten | 25 g |
| Eau | 320 mL |
| Beurre | 15 g |

Étape 1

- 1 Voir les étapes 1 à 4 du pétrissage du pain. (P. FR13)
(Durée du pétrissage: 20 minutes)
- 2 Lorsque le pétrissage est terminé, mettez le beurre dans le moule à pain et fermez le couvercle.
- 3 Faire reposer pendant 5 minutes.
- 4 Répétez l'étape 1 à 4 du pétrissage du pain. (P. FR13)
(Durée du pétrissage: 12 minutes)

Étape 2

Option 1:

- 1 Façonnez la pâte finale selon votre forme préférée et laissez-la lever au four.

Option 2:

- 1 Voir les étapes 1 à 5 de l'étape Lever. (P. FR13)

Pâte à muffins anglais à la farine de riz

Étape 1 Pétrissage du pain : Menu 31

Étape 2 Lever: Menu 32

(Condition de température de pétrissage : 28 °C)

- Fabrication du muffin anglais en 9 cm de diamètre (10 pouces).
(Divisé en 10 morceaux)

| | |
|---|-----------|
| Levure sèche | 1 c. à c. |
| Mélanger / battre 1 oeuf + 1 blanc d'oeuf + l'eau tiède | 430 g |
| Beurre fondu | 60 mL |
| Vinaigre de cidre | 1 c. à c. |
| Farine de riz brun | 300 g |
| Fécule de pomme de terre | 100 g |
| Lait écrémé en poudre * | 50 g |
| Gomme de xanthane | 1 c. à s. |
| Sucre | 1 c. à s. |
| Sel | 1 c. à c. |

- * La poudre de lait peut être omise.

Topping

| | |
|-----------------|-------------------|
| Semoule de maïs | Montant approprié |
|-----------------|-------------------|

Étape 1

- 1 Voir les étapes 1 à 4 du pétrissage du pain. (P. FR13)
(Durée du pétrissage : 5 minutes)
- 2 Une fois le pétrissage terminé, ouvrez le couvercle et grattez la farine.
- 3 Faire reposer pendant 5 minutes.
- 4 Répétez l'étape 1 à 4 du pétrissage du pain. (P. FR13)
(Durée du pétrissage : 10 minutes)

Étape 2

- 1 Voir les étapes 1 à 5 de l'étape Lever. (P. FR13)
(Réglage du temps de montée : 20 minutes)
- 2 Mettez environ 90 g de pâte dans le moule et saupoudrez la farine de maïs pour la finition.
- 3 Faites-le fermenter à 80 % de sa taille dans un four à 40 °C pendant environ 30 minutes.
- 4 Saupoudrez de la farine de maïs sur sa surface et couvrez la moisissure.
- 5 Cuire au four à 180 °C pendant environ 15 minutes.

Problèmes et solutions

Avant d'appeler le service après-vente, consultez les paragraphes ci-dessous.

| Problème | Causes et actions |
|--|---|
| | Pendant ou après la cuisson |
| Mon pain ne lève pas bien. La surface du pain est irrégulière. | <p>[Tous les pains]</p> <ul style="list-style-type: none">● La qualité du gluten de votre farine est médiocre, ou vous n'avez pas utilisé de farine à pain. (La qualité du gluten peut varier selon la température, l'humidité, le mode de conservation de la farine et l'année de moisson.) → Essayez un autre type, une autre marque ou un autre lot de farine.● La pâte est devenue trop dure parce que vous n'avez pas utilisé assez de liquide. → Les farines à pain à fort taux de protéines absorbent plus d'eau que les autres, il convient donc d'ajouter 10–20 mL en plus d'eau.● Vous n'utilisez pas le type de levure requis. → Utilisez une levure sèche provenant d'un sachet sur lequel sont inscrits « Easy blend », « Fast Action » ou « Easy Bake ». Ce type de levure ne nécessite pas de pré-fermentation.● Vous n'utilisez pas assez de levure, ou votre levure est périmée. → Utilisez la cuillère doseuse fournie. Contrôlez la date de péremption de la levure. (Conservez la levure sèche dans un réfrigérateur)● La levure est entrée en contact avec le liquide avant le pétrissage. → Vérifiez que vous avez mis les ingrédients dans l'ordre correct selon les instructions. (P. FR6)● Vous avez utilisé trop de sel, ou pas assez de sucre. → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la cuillère doseuse fournie. → Assurez-vous que les autres ingrédients ne contiennent pas de sel et de sucre. <p>[Spécialité de pain]</p> <ul style="list-style-type: none">● Du blé d'engrain a été utilisé pour la cuisson de la spécialité de pain et / ou beaucoup de farine autre que la farine d'épeautre ont été utilisées. → La farine doit être composée de 60% de farine d'épeautre maximum lorsque vous utilisez plus de deux sortes de farines autres que l'épeautre. Le seigle et la farine de riz devraient composer jusqu'à 40 % de toute la farine et la farine de sarrasin devrait composer jusqu'à 20% de toute la farine. |
| Peut-on réutiliser la pâte ratée ? Par exemple la pâte n'a pas été cuite...etc. | <ul style="list-style-type: none">● Vous pouvez l'utiliser pour faire des beignets, des pizzas et autres. Nous vous prions de confirmer à quel stade la cuisson s'est arrêtée et a repris les opérations suivantes.<ul style="list-style-type: none">● Lorsqu'il reste de la levure sèche dans le distributeur de levure. → Re-Commencez à faire de la pâte en utilisant le procédé « Pizza » pour faire des beignets ou des pizzas (P. FR7, FR17).● Lorsque la levure sèche a été mélangée à d'autres ingrédients. → La prendre et faire des beignets ou des pizzas (P. FR7, FR17) .● Après la fermentation ou la cuisson de la pâte à pain à mi-parcours. → Sortez la pâte et commencez à la faire cuire pendant 40 minutes à 170 °C dans le four. En observant la situation pendant la cuisson. |
| Mon pain n'a pas bien levé. Mon pain est pâle et collant. | <ul style="list-style-type: none">● Vous n'avez pas utilisé une levure sèche. → Placez la quantité correcte de levure sèche dans le distributeur de levure.● Vous n'utilisez pas assez de levure, ou votre levure est périmée. → Utilisez la cuillère doseuse fournie. Contrôlez la date de péremption de la levure. (Conservez la levure sèche dans un réfrigérateur)● Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. → Vous devez enlever le pain du moule et recommencer avec de nouveaux ingrédients. |
| La levure en poudre ne tombe pas dans le moule à pain. | <ul style="list-style-type: none">● Le moment d'activation du distributeur de levure est différent selon le programme de menu et la température ambiante.● Le distributeur de levure est humide ou il peut y avoir une accumulation de charge statique. → Essuyez avec un tissu humide et laissez sécher naturellement.● La levure en poudre est humide. → Utilisez une nouvelle levure en poudre. |
| Le pain est collant et ne se coupe pas bien. | <ul style="list-style-type: none">● Il était trop chaud quand vous l'avez coupé. → Faites refroidir le pain sur une grille avant de le couper pour permettre l'élimination de la vapeur. |
| Le pain a trop levé. | <ul style="list-style-type: none">● Vous avez utilisé trop de levure ou d'eau. → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la cuillère doseuse (levure) / du gobelet à levain (eau) fournis. → Assurez-vous que les autres ingrédients ne contiennent pas trop d'eau.● Vous avez utilisé trop de farine. → Pesez soigneusement la farine au moyen d'une balance. |
| La mie est pleine de gros trous. | <ul style="list-style-type: none">● Vous avez utilisé trop de levure. → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la cuillère doseuse fournie.● Vous avez utilisé trop de liquide. → Certains types de farine absorbent plus d'eau que d'autres, il convient dans ce cas de réduire la quantité d'eau de 10 à 20 mL. |

FR20



| Problème | Causes et actions |
|---|--|
| Pendant ou après la cuisson | |
| Le pain semble s'être affaissé après avoir levé. | <ul style="list-style-type: none">● La qualité de votre farine est en cause. → Utilisez une autre marque de farine.● Vous avez utilisé trop de liquide. → Il convient donc de réduire la quantité d'eau de 10 à 20 mL. |
| La croûte se plisse et devient molle lors du refroidissement. | <ul style="list-style-type: none">● La vapeur restant dans le pain après la cuisson peut passer dans la croûte et la ramollir légèrement. → Pour réduire la quantité de vapeur, essayez d'utiliser 10–20 mL en moins d'eau. |
| Les côtés du pain se sont affaissés et le dessous est humide. | <ul style="list-style-type: none">● Vous avez laissé le pain dans le moule à pain trop longtemps après la cuisson. → Enlevez le pain rapidement après la cuisson.● Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. → La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de 10 minutes. |
| Comment peut-on garder une croûte croustillante? | <ul style="list-style-type: none">● Pour rendre votre pain plus croustillant, vous pouvez employer l'option de couleur de croûte "Sombre", ou bien faites-le cuire au four à 200 °C / marque de gaz 6 pour 5–10 minutes supplémentaires. |
| Il y a un résidu huileux au bas de la Brioche. La croûte est huileuse. Mon pain présente de gros trous. | <ul style="list-style-type: none">● Avez-vous ajouté du beurre dans les 5 minutes suivant le bip? → N'ajoutez pas de beurre quand le temps restant est affiché. (P. FR9) Le pain n'aura pas le goût du beurre, mais il pourra cuire sans beurre. |
| Ma Brioche n'est pas très réussie quand j'utilise une préparation. | <ul style="list-style-type: none">● Essayez ce qui suit. → Il pourrait être mieux cuit si la levure est diminuée en utilisant les menu 10. (Si la levure est ajoutée séparément.) → Suivez la recette indiquée pour la préparation, mais la quantité de préparation devrait se situer entre 350 et 500 g. → Placez la levure en poudre (en cas d'ajout de levure séparé) dans le distributeur de levure, et les ingrédients secs et le beurre dans le moule à pain. Ajoutez ensuite l'eau. Si vous utilisez des ingrédients rajoutés, ajoutez-les plus tard. (P. FR9) → L'opération peut se dérouler différemment en fonction de la préparation. |
| Pourquoi mon pain n'est-il pas correctement mélangé? | <ul style="list-style-type: none">● Vous n'avez pas mis le bras pétrisseur dans le moule à pain. → Assurez-vous que le bras pétrisseur est dans le moule à pain avant que vous ne mettiez les ingrédients. |
| Les ingrédients rajoutés ne sont pas mélangés correctement. | <ul style="list-style-type: none">● Avez-vous ajouté des ingrédients rajoutés dans le distributeur de raisins secs et de noix avant le bip ou dans le moule à pain pendant que "👏" clignote? → Les ingrédients rajoutés doivent être ajoutés dans le distributeur de raisins secs et de noix avant le bip ou mis dans le moule à pain pendant que le "👏" clignote à l'écran. |
| Les ingrédients rajoutés ne sont pas correctement mélangés quand je fais de la brioche. | <ul style="list-style-type: none">● Avez-vous ajouté des ingrédients rajoutés à 5 min du bip? → Les ingrédients supplémentaires doivent être ajoutés, pendant que "👏" clignote sur l'écran.● Selon la préparation, il arrive que les ingrédients rajoutés ne se mélangent pas bien ou qu'ils soient projetés hors du moule à pain. → Réduisez les ingrédients rajoutés de moitié. |
| Les ingrédients rajoutés ne tombent pas dans le moule à pain du distributeur de fruits secs et de graines. | <ul style="list-style-type: none">● La surface des ingrédients rajoutés dépasse-t-elle le bord du distributeur de fruits secs et de graines? → Disposez les ingrédients rajoutés de sorte qu'ils ne dépassent pas le bord du distributeur de fruits secs et de graines. (P. FR8) La capacité du distributeur de fruits secs et de graines est de 150 g, toutefois selon l'état et le type d'ingrédients, un débordement est possible. |
| Il reste de la farine sur le dessous et les côtés du pain. | <ul style="list-style-type: none">● Vous avez utilisé trop de farine, ou pas assez de liquide. → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen d'une balance pour la farine ou du gobelet à levain fourni pour les liquides. |

Problèmes et solutions

Avant d'appeler le service après-vente, consultez les paragraphes ci-dessous.

| Problème | Causes et actions |
|---|---|
| Pendant ou après la cuisson | |
| Le pain n'a pas été cuit. | <ul style="list-style-type: none">● Le menu pâte a été sélectionné. → Le menu pâte n'inclut pas de processus de cuisson.● Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. → La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de 10 minutes. Vous pouvez essayer de cuire la pâte dans votre four si elle a levé.● Il n'y a pas assez d'eau et le dispositif de protection du moteur s'est activé. Cela se produit uniquement quand la machine est surchargé et qu'une force excessive est appliquée sur le moteur. → Rendez-vous sur le lieu d'achat pour un examen de la machine. La prochaine fois, vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen du gobelet à levain fourni.● Vous avez oublié de fixer le bras pétrisseur. → Veillez à fixer le bras pétrisseur au préalable. (P. FR6)● L'axe du bras pétrisseur dans le moule à pain est bloqué et ne tourne pas. → Si l'axe ne tourne pas quand le bras pétrisseur est installé, vous devez le remplacer. (Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic.) |
| Le pain ne sort pas. | <ul style="list-style-type: none">● Si le pain s'enlève difficilement du moule, laissez refroidir ce dernier pendant 5 à 10 minutes, en s'assurant qu'il ne reste pas sans surveillance, pour éviter toute brûlure. Secouez alors le moule à plusieurs reprises, pour ce faire, utiliser une manique. (Tenir la poignée vers le bas pour qu'elle n'empêche pas de sortir le pain.) |
| Le bras pétrisseur reste fiché dans le pain quand on l'enlève du moule à pain. | <ul style="list-style-type: none">● La pâte est un peu trop dense. → Laissez le pain refroidir complètement avant d'enlever soigneusement le bras pétrisseur.● Certains types de farine absorbent plus d'eau que d'autres, essayez d'ajouter 10–20 mL supplémentaires d'eau la prochaine fois.● Une croûte s'est formée sous le bras pétrisseur. → Lavez le bras pétrisseur et son axe après chaque utilisation. |
| Mes pâtes sans gluten ne sont pas réussies. | <ul style="list-style-type: none">● Votre pâte était trop molle. → Diminuez le volume d'eau ou augmentez la quantité de gomme xanthane.● Votre pâte était trop dure. → Diminuez la quantité de gomme xanthane ou augmentez le volume d'eau. |
| En faisant cuire la confiture, elle a brûlé ou le bras pétrisseur se bloque et elle ne se dégage pas. | <ul style="list-style-type: none">● La quantité de fruit était trop faible, ou la quantité de sucre est trop élevée. → Placez le moule à pain dans l'évier et remplissez à moitié le moule à pain avec de l'eau chaude. Laissez le moule à pain tremper jusqu'à ce que le mélange cuit ou le bras pétrisseur se desserre. Une fois le roussissement dissipé, lavez-le avec une éponge molle etc. |
| La confiture a débordé. | <ul style="list-style-type: none">● Trop de fruits ou de sucre ont été utilisés. → Utilisez uniquement les quantités de fruits et de sucre indiquées dans les recettes à la P. FR18. |
| La confiture est trop liquide et n'a pas bien pris. | <ul style="list-style-type: none">● Le fruit était trop mûr ou pas assez.● Le sucre a trop diminué.● Le temps de cuisson était insuffisant.● Un fruit contenant peu de pectine a été utilisé. → Laissez la confiture refroidir complètement. La confiture va continuer à prendre en refroidissant. → Utilisez la confiture liquide comme une sauce pour les desserts. |
| Quelle sorte de sucre pouvons-nous utiliser pour la confiture? | <ul style="list-style-type: none">● Il est possible d'utiliser du sucre semoule blanc ou granulé. N'utilisez pas de sucre brun, du sucre de régime et du sucre peu calorifique ou un édulcorant artificiel. |
| Les fruits surgelés peuvent-ils être utilisés? | <ul style="list-style-type: none">● Il ne peut être utilisé que pour les confitures et les compotes. |



| Problème | Causes et actions |
|---|--|
| Pendant ou après la cuisson | |
| En faisant de la confiture, pouvons-nous utiliser des fruits qui ont marinés dans l'alcool? | <ul style="list-style-type: none">● Ne pas en utiliser. La qualité n'est pas satisfaisante. |
| Le fruit s'est cassé en faisant de la compote. | <ul style="list-style-type: none">● Le temps de cuisson était trop long. Il est possible que le fruit était trop mûr. |
| Puzzles | |
| Il y a une odeur de brûlé pendant la cuisson du pain. De la fumée sort des trous d'aération. | <ul style="list-style-type: none">● Des ingrédients peuvent avoir été renversés sur l'élément chauffant. → Parfois, un peu de farine, des raisins secs ou d'autres ingrédients peuvent être projetés hors du moule à pain pendant le pétrissage. Essayez simplement l'élément chauffant doucement après la cuisson une fois que la machine à pain a refroidi. → Sortez le moule à pain de la machine à pain pour y mettre les ingrédients. |
| Le bras pétrisseur fait un bruit de cliquetement. | <ul style="list-style-type: none">● C'est parce que le bras pétrisseur n'est pas serrée à l'axe du pétrisseur. (Ce n'est pas un défaut.) |
| La pâte fuit par le fond du moule à pain. | <ul style="list-style-type: none">● Une petite quantité de pâte sort par les orifices d'aération (si bien qu'elle n'empêche pas la rotation des pièces). Cela n'est pas un défaut, mais il convient de contrôler de temps en temps la rotation correcte de l'axe du bras pétrisseur. → Si l'axe du pétrisseur ne tourne pas quand le bras pétrisseur est attaché, vous devrez remplacer l'unité de l'axe de pétrissage. (Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic.) <p>(Fond du moule à pain)</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"><div style="text-align: center;"><p>Orifices d'aération (4 au total)</p></div><div style="text-align: center;"><p>Axe du bras pétrisseur</p></div><div style="text-align: center;"><p>Axe du bras pétrisseur Unité axe du bras pétrisseur</p></div><div style="text-align: center;"><p>Pièce n° ADA29E226</p></div></div> |
| Exception d'affichage | |
| "1" apparaît à l'écran et le fonctionnement a été arrêté. | <ul style="list-style-type: none">● Lorsque l'alimentation électrique de l'appareil est interrompue pendant un certain temps, l'écran indique "1" après le rétablissement. (Il s'agit du mode veille et l'appareil n'a pas pu poursuivre le programme.) → Retirez le pain, la pâte ou les ingrédients et redémarrez avec de nouveaux ingrédients. |
| "H01", "H02" apparaît sur l'affichage. | <ul style="list-style-type: none">● L'affichage indique un problème avec la machine à pain. → Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic. |
| "U50" apparaît sur l'afficheur. | <ul style="list-style-type: none">● L'unité est trop chaude (plus de 40 °C). Cela peut se produire en cas d'utilisation répétée. → Attendez que la machine ait refroidi à moins de 40 °C avant de la réutiliser (U50 disparaîtra à ce moment-là). |



Memo



Memo