

Panasonic[®]



Automatic Bread Maker
OPERATING INSTRUCTIONS AND RECIPES (Household Use)

Brotbackautomat
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE (Hausgebrauch)

Automatische Broodbakoven
GEBRUIKSAANWIJZING EN RECEPTEN (voor huishoudelijk gebruik)

Machine à pain automatique
NOTICE D'UTILISATION ET RECETTES (usage domestique)

Macchina per pane automatica
ISTRUZIONI D'USO E RICETTE (utilizzo domestico)

Máquina panificadora automática
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO Y RECETAS (uso doméstico)

Model No./Modell Nr./Modelnr.
Modèle n°/Modello n°/N.° de modelo **SD-ZB2502**

English

Deutsch

Nederlands

Français

Italiano

Español

Importer's name & address pursuant to the EU GPSD
directive 2001/95/EC/Art.5

Panasonic Marketing Europe GmbH
Hagenauer Str.43 65203 WiesbadenF.R.Germany

Panasonic Corporation

Web Site: <http://panasonic.net>

DZ50B165
F0311S0
Printed in China



Contents

Before Use

- Safety Instructions 5
- Accessories/Parts Identification 8
- Bread-making Ingredients 10

How to Use

- List of Bread Types and Baking Options 12
- Baking Bread 14
- When adding extra ingredients 16
- Baking Brioche 17
- Making Dough 18
- Making Brioche Dough 19
- Baking Cake 20
- Making Jam 21
- Making Compote 22

Recipes

- Bread Recipes 23
- Dough Recipes 25
- Cake Recipe 25
- Gluten Free Recipes 26
- AVEVE Recipes 27
- Jam Recipes 29
- Compote Recipes 30



How to Clean

- Care & Cleaning 31

To Protect the Non-stick Finish

- To protect the non-stick finish 32

Troubleshooting

- Troubleshooting 33

Thank you for purchasing this Panasonic product.

- Please read these instructions carefully before using this product and save this manual for future use.
- This product is intended for household use only.

Inhalt

Vor der Inbetriebnahme

- Sicherheitshinweise 37
- Schematische Ansicht des Gerätes 40
- Zutaten der Brotherstellung 42

Bedienung

- Liste von Brotarten und Backoptionen 44
- Brot backen 46
- Bei Zugabe zusätzlicher Zutaten 48
- Brioche backen 49
- Herstellung von Teig 50
- Mischen von Brioche-Teig 51
- Kuchen backen 52
- Kochen von Marmelade 53
- Kochen von Kompott 54

Rezepte

- Brot Rezepte 55
- Aurora Brotbackmischungen Rezepte 58
- Glutenfreie Rezepte 59
- Teig Rezepte 60
- Kuchen Rezepte 61
- Marmeladenrezepte 62
- Kompottrezepte 62



Reinigung

- Pflege & Reinigung 63

Schutz der Antihafbeschichtung

- Schutz der Antihafbeschichtung 64

Fehlerbehebung

- Fehlerbehebung 65

Wir danken Ihnen für den Kauf dieses Panasonic-Produkts.

- Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung dieses Produktes sorgfältig durch und bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Konsultationen auf.
- Dieses Produkt ist nur für Haushaltsgebrauch vorgesehen.

Inhoud

Voor gebruik

- Veiligheidsinstructies 69
- Accessoires/Onderdelen 72
- Ingrediënten voor het maken van brood 74

De machine gebruiken

- Lijst met broodsoorten en bakopties 76
- Brood bakken 78
- Extra ingrediënten toevoegen 80
- Brioches bakken 81
- Deeg maken 82
- Briochedeeg maken 83
- Cake bakken 84
- Jam maken 85
- Compote maken 86

Recepten

- Brood Recepten 87
- Deeg Recepten 89
- Cake Recept 89
- Glutenvrije Recepten 90
- AVEVE Recepten 91
- Jamrecepten 93
- Compoterecepten 94



De machine schoonmaken

- Onderhoud & Reiniging 95

Om de antiaanbaklaag te beschermen

- Om de antiaanbaklaag te beschermen 96

Problemen oplossen

- Problemen oplossen 97

Hartelijk dank voor uw aankoop van een Panasonic product.

- Gelieve deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen alvorens dit apparaat in gebruik te nemen en deze handleiding te bewaren zodat u deze ook in de toekomst kunt raadplegen.
- Dit product is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.

Table des matières

Avant l'utilisation

- Consignes de sécurité 101
- Description de la machine à pain et des accessoires 104
- Ingrédients pour la fabrication du pain 106

Mode d'emploi

- Liste des types de pains et des options de cuisson 108
- Cuisson du pain 110
- Ajout d'ingrédients en cours de pétrissage 112
- Cuisson de la brioche 113
- Préparation de pâtes 114
- Faire de la pâte à brioche 115
- Cuisson de gâteaux 116
- Faire de la confiture 117
- Faire de la compote 118

Recettes

- Recettes de pain 119
- Recettes de pâtes 121
- Recette de gâteaux 121
- Recettes sans gluten 122
- AVEVE Recettes 123
- Recettes de confiture 125
- Recettes de compotes 126



Nettoyage

- Entretien & Nettoyage 127

Pour protéger le revêtement antiadhésif

- Pour protéger le revêtement antiadhésif 128

Problèmes et solutions

- Problèmes et solutions 129

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Panasonic.

- Veuillez lire cette notice soigneusement avant d'utiliser ce produit et conservez-la pour toute utilisation future.
- Ce produit est destiné aux particuliers uniquement.

Indice

Prima dell'utilizzo

- Istruzioni per la sicurezza 133
- Accessori/Identificazione delle parti 136
- Ingredienti per la preparazione del pane 138

Modalità d'uso

- Elenco dei tipi di pane e opzioni di cottura 140
- Cottura del pane 142
- Aggiunta di ulteriori ingredienti 144
- Cottura di brioche 145
- Preparazione dell'impasto 146
- Preparazione dell'impasto per brioche 147
- Cottura di torte 148
- Preparazione di marmellate 149
- Preparazione di composte 150

Ricette

- Ricette per pane 151
- Ricette per impasti 153
- Ricetta per torte 153
- Ricette per composti privi di glutine 154
- Ricette AVEVE 155
- Ricette per marmellate 157
- Ricette per composte 158



Pulizia della macchina

- Conservazione e pulizia 159

Protezione del rivestimento antiaderente

- Protezione del rivestimento antiaderente 160

Risoluzione dei problemi

- Risoluzione dei problemi 161

Grazie per aver acquistato questo prodotto Panasonic.

- Leggere attentamente le presenti istruzioni prima dell'utilizzo del prodotto e conservare il manuale per riferimento futuro.
- Questo prodotto è destinato esclusivamente a un uso domestico.

Índice

Antes del uso

- Instrucciones de seguridad 165
- Identificación de accesorios/piezas 168
- Ingredientes para hacer pan 170

Modo de uso

- Lista de tipos de pan y opciones de cocción 172
- Cocción del pan 174
- Cuando se añaden ingredientes adicionales 176
- Cocer Brioche 177
- Hacer masa 178
- Hacer masa para brioche 179
- Cocer pasteles 180
- Hacer mermelada 181
- Hacer compota 182

Recetas

- Recetas de pan 183
- Recetas de masa 185
- Receta de pasteles 185
- Recetas sin gluten 186
- Recetas AVEVE 187
- Recetas de mermelada 189
- Recetas de compota 190



Limpieza

- Limpieza y cuidados 191

Protección del acabado antiadherente

- Protección del acabado antiadherente 192

Resolución de problemas

- Resolución de problemas 193

Gracias por comprar este producto Panasonic.

- Lea atentamente estas instrucciones antes de usar el producto y guarde este manual para futuras consultas.
- Este producto se ha diseñado exclusivamente para un uso doméstico.

Safety Instructions Please make sure to follow these instructions.

In order to prevent accidents or injuries to the user, other people, and damage to property, please follow the instructions below.


■ The following charts indicate the degree of damage caused by wrong operation.

 **Warning:** Indicates serious injury or death.


 **Caution:** Indicates risk of injury or property damage.


■ The symbols are classified and explained as follows.


 This symbol indicates prohibition.


 This symbol indicates requirement that must be followed.

Warning

 **Do not use the appliance if the power cord or power plug is damaged or the power plug is loosely connected to the power outlet.**
(It may cause an electric shock, or fire due to short circuit.)
→ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.


 **Do not damage the power cord or power plug.**
(It may cause an electric shock, or fire due to short circuit.)
Following actions are strictly prohibited. (Modifying, placing near heating elements, bending, twisting, pulling, putting heavy objects on top, and bundling the cord.)

 **Do not plug or unplug the power cord with wet hands.**
(It may cause an electric shock.)

 **Do not exceed voltage on the outlet and do not use alternate current other than listed on the appliance.**
(It may cause an electric shock or fire.)






- Make sure the voltage supplied to the appliance is the same as your local supply.
- Plugging other devices into the same outlet may cause an electric overheating.

 **Insert the power plug firmly.**
(Otherwise it may cause an electric shock and fire caused by the heat that may generate around the plug.)






 **Clean the power plug regularly.**
(A soiled power plug may cause insufficient insulation due to the moisture and lint build-up, which may cause a fire.)
→ Unplug the power plug, and wipe with the dry cloth.

Safety Instructions Please make sure to follow these instructions.



Warning

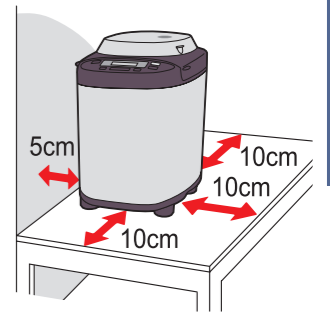
-  **Discontinue using the appliance immediately and unplug in the unlikely event that this appliance stops working properly.**
(It may cause smoking, fire, electric shock or burn.)
e.g. for abnormal or breaking down
 - The power plug and the power cord become abnormally hot.
 - The power cord is damaged or power failure.
 - The main body is deformed or is abnormally hot.
 - The appliance makes abnormal turning noise during use.→ Unplug the appliance immediately and consult the place of purchase or a Panasonic service centre for the check or the repair.
-  **Do not touch, block or cover the steam vent holes during use.**
(It may cause a burn.)
 - Especially pay attention for children.
-  **Do not disassemble, repair or modify this appliance.**
(It may cause a fire, electric shock or injury.)
→ Consult the place of purchase or a Panasonic service centre.
-  **Do not immerse the appliance in water or splash it with water.**
(It may cause an electric shock, or catch a fire due to short circuit.)
-  **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
(It may cause a burn, injury or electric shock.)

Caution

-  **Make sure to hold the power plug when unplugging the power plug.**
(Otherwise it may cause an electric shock, or fire due to short circuit.)
-  **Unplug the power plug when the appliance is not in use.**
(Otherwise it may cause an electric shock, or fire due to electric leakage.)
-  **Please unplug and allow the appliance to cool down before cleaning it.**
(It may cause a burn.)
-  **Do not allow the power cord to hang over the edge of the table or touch a hot surface.**
(It may cause a burn or injury.)
-  **Do not remove the bread pan or unplug the Bread Maker during use.**
(It may cause a burn or injury.)

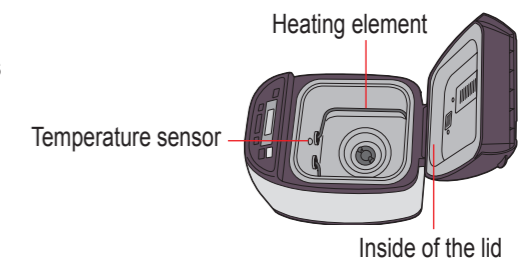
Caution

-  **Do not use the appliance on following places.**
 - Position the Bread Maker on a firm, dry, clean, flat heatproof worktop at least 10 cm (4 inches) from the edge of the worktop.
(It may cause the appliance to slip and fall from the worktop.)
 - Do not place on unstable surfaces, on electrical appliances such as a refrigerator, on materials such as tablecloths or on carpet, etc.
(It may cause falling or a fire.)
 - During baking the unit heats up. The Bread Maker should be placed at least 5 cm (2 inches) from adjacent walls and other objects.
(It may cause a discoloration or deformation.)
-  **Do not touch hot area such as bread pan, inside of unit, heating element or inside of the lid while the appliance is in use or after cooking.**
The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
(It may cause a burn.)
→ To avoid burns, always use oven gloves when removing the bread pan or the finished bread.
(Do not use wet oven gloves.)
Also take care when removing the finished bread or kneading blade.



Important Information

- Do not use the appliance outdoors, in the immediate vicinity of heat sources or in rooms of high humidity.
(It may cause a malfunction or deformation.)
- Do not use excessive force on the parts as is illustrated on the right.
(It may cause a malfunction or deformation.)
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.



Information on Disposal for Users of Waste Electrical & Electronic Equipment (private households)

This symbol on the products and/or accompanying documents means that used electrical and electronic products should not be mixed with general household waste.

For proper treatment, recovery and recycling, please take these products to designated collection points, where they will be accepted on a free of charge basis. Alternatively, in some countries you may be able to return your products to your local retailer upon the purchase of an equivalent new product.

Disposing of this product correctly will help to save valuable resources and prevent any potential negative effects on human health and the environment which could otherwise arise from inappropriate waste handling. Please contact your local authority

for further details of your nearest designated collection point.

Penalties may be applicable for incorrect disposal of this waste, in accordance with national legislation.

For business users in the European Union

If you wish to discard electrical and electronic equipment, please contact your dealer or supplier for further information.

Information on Disposal in other Countries outside the European Union

This symbol is only valid in the European Union.

If you wish to discard this product, please contact your local authorities or dealer and ask for the correct method of disposal.

Accessories/Parts Identification

Main Unit

Raisin nut dispenser

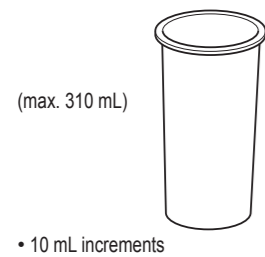
The ingredients placed in the raisin nut dispenser will drop into the bread pan automatically upon selecting the menu with raisin (03, 06, 14, 17, 19 and 25).

Turn to P. 16 for ingredients which may be placed in the raisin nut dispenser.

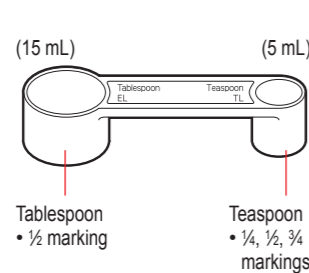


Accessories

Measuring cup
To measure out liquids



Measuring spoon
To measure out sugar, salt, yeast, etc.



Control Panel

Operation status

- : displayed for the current stage of the program. Ingredients are being regulated on the 'Rest' stage before kneading.
- : displayed when there is a problem with the power supply.
- : displayed when adding ingredients manually on menu 11 and 23.

Time remaining until ready

Also when adding ingredients manually, display will show the time until adding extra ingredients in the program.



Size

Press this pad to choose size. See P. 12 for available menu.

- XL
- L
- M

Crust

Press this pad to choose crust colour. See P. 12 for available menu.

- Dark
- Medium
- Light

Start

Press this pad to start the program.

Menu

Press this pad to choose menu. Menu number will display and each time this pad is pressed, menu number will change to the next choice. (Hold the pad to advance more quickly) See P. 12 and 13 for menu number.

Timer

Set delay timer (time until bread is ready) or set the baking/cooking time for menu 15, 26 and 27. '▲' Press this pad to increase the time. '▼' Press this pad to decrease the time.

Stop

Press this pad to cancel/stop the program. (To cancel/stop, hold for more than 1 second.)

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

Bread-making Ingredients

Flour

Main ingredient of bread, produces gluten. (helps the bread to rise, gives it a firm texture)

- Use strong flour. Do not use soft or plain flour.
- Flour must be weighed on scales.

Strong flour is milled from hard 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 are necessary for human's health, than white flour. But there isn't enough gluten. Makes dense, heavy bread. Do not use more than stated quantity (could overload motor).

Spelt flour

In the wheat family but is a completely different species genetically. Although it contains gluten some gluten-intolerant people can digest it. (Consult your doctor.) Makes loaves with a flat/slightly sunken crust.

Spelt wholegrain flour bread becomes low height and dense compare with spelt white flour bread . We will recommend spelt white flour to be used more than the half of the entire flour.

- 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. (use in menu 13, 14, 24 or 25)

Water

- Use normal tap water.
- Use tepid water if using menu 02, 05, 07, 12 or 20 in a cold room.
- Use chilled water if using menu 07, 08, 11, 13, 14, 20, 21, 23, 24 or 25 in a hot room.
- Always measure out liquids using the measuring 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.

- Using butter or margarine is recommended.

Sugar

(granulated sugar, brown sugar, honey, treacle etc)
Food for the 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.

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.

If using a bread mix...

■ Bread mixes including yeast

- ① Place the mix in the bread pan, then add water. (Follow instructions on the packet for the quantity of water)
 - ② Select the menu 02, choose a size according to the volume of the mix, and start the baking.
 - 600 g – XL • 500 g – L
- With some mixes, it is not clear how much yeast is included, so some trial and error may be required to obtain optimum results.

■ Bread mix with separate yeast sachet

- ① First place the bread mix in the bread pan, then the water. Then place the measured 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, brown flour → menu 01
 - Whole wheat, multigrain flour → menu 04
 - rye flour → menu 07

■ Baking brioche with brioche mix

- Select the menu 11 or 02 'MEDIUM' size-'LIGHT' crust colour. (P.35)

■ 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 them.
Bran	Increases the bread's fibre content. • Use max. 75 mL (5 tbsp).
Wheat germ	Gives the bread a nuttier flavour. • Use max. 60 mL (4 tbsp).
Spices	Enhance the flavour of the bread. • Only use a small amount (1-2 tbsp).



Dry Yeast

Enables the bread to rise.

- Be sure to use dry yeast that does not require pre-fermentation (do not use fresh yeast or dry yeast requiring fermentation before using)
- Yeast which has 'instant yeast' written on the packet is recommended.
- When using yeast from sachets, seal the sachet again immediately after use, and keep in the fridge. (Use within the manufacturer's recommended time)

List of Bread Types and Baking Options

■ Function Availability and Time Required

• Time required for each process will differ according to room temperature.

	Menu Number	Menu	Options			Processes				
			Size	Crust	Timer	Rest	Knead	Rise	Bake	Total
Bake	01	Basic	●	●	●	30 min–60 min	15–30 min*3	1 hr 50 min–2 hr 20 min	50–55 min	4 hr–4 hr 5 min
	02	Basic Rapid	●	●	—	—	15–20 min	approx. 1 hour	35–40 min	1 hr 55 min–2 hours
	03	Basic Raisin	●	●*1	●	30 min–60 min	15–30 min*3	1 hr 50 min–2 hr 20 min	50 min	4 hours
	04	Whole wheat	●	—	●	1 hr–1 hr 40 min	15–25 min*3	2 hr 10 min–2 hr 50 min	50 min	5 hours
	05	Whole wheat Rapid	●	—	—	15 min–25 min	15–25 min*3	1 hr 30 min–1 hr 40 min	45 min	3 hours
	06	Whole wheat Raisin	●	—	●	1 hr–1 hr 40 min	15–25 min*3	2 hr 10 min–2 hr 50 min	50 min	5 hours
	07	Rye	—	—	●	45 min–60 min	approx. 10 min	1 hr 20 min–1 hr 35 min	1 hour	3 hr 30 min
	08	French	—	—	●	40 min–2 hr 5 min	10–20 min	2 hr 45 min–4 hr 10 min	55 min	6 hours
	09	Italian	—	—	●	30 min–1 hr	10–15 min	2 hr 25 min–3 hr	50 min	4 hr 30 min
	10	Sandwich	—	—	●	1 hr–1 hr 40 min	15–25 min*3	2 hr 10 min–2 hr 50 min	50 min	5 hours
	11	Brioche	—	●*1	—	30 min	25–45 min*3	1 hr 25 min	50 min	3 hr 30 min
	12	Gluten Free	—	●*2	—	—	15–20 min	40 - 45 min	50–55 min	1 hr 50 min–1 hr 55 min
	13	Speciality	●	—	●	30 min–1 hr 15 min	15–30 min*3	1 hr 50 min–2 hr 45 min	55 min	4 hr 30 min
	14	Speciality Raisin	●	—	●	30 min–1 hr 15 min	15–30 min*3	1 hr 50 min–2 hr 45 min	55 min	4 hr 30 min
	15	Bake only	—	—	—	—	—	—	30 min–1 hr 30 min	30 min–1 hr 30 min

*1 Only 'Light' or 'Medium' available. *2 Only 'Medium' or 'Dark' available. *3 There is a period of rise during the knead period.
• The Bread Maker will operate for a short time during the rise period (to ensure optimal gluten development).

	Menu Number	Menu	Options			Processes				
			Size	Crust	Timer	Rest	Knead	Rise	Bake	Total
Dough	16	Basic	—	—	—	30 min–50 min	15–30 min*3	1 hr 10 min–1 hr 30 min	—	2 hr 20 min
	17	Basic Raisin	—	—	—	30 min–50 min	15–30 min*3	1 hr 10 min–1 hr 30 min	—	2 hr 20 min
	18	Whole wheat	—	—	—	55 min–1 hr 25 min	15–25 min*3	1 hr 30 min–2 hr	—	3 hr 15 min
	19	Whole wheat Raisin	—	—	—	55 min–1 hr 25 min	15–25 min*3	1 hr 30 min–2 hr	—	3 hr 15 min
	20	Rye	—	—	—	45 min–60 min	approx. 10 min	—	—	2 hours
	21	French	—	—	—	40 min–1 hr 45 min	10–20 min	1 hr 35 min–2 hr 40 min	—	3 hr 35 min
	22	Pizza	—	—	●	(Knead) 10–18 min	(Rise) 7–15 min	(Knead) approx. 10 min	(Rise) approx. 10 min	45 min
	23	Brioche	—	—	—	30 min	25–45 min*3	35 min	—	1 hr 50 min
	24	Speciality	—	—	—	30 min–1 hr 5 min	15–30 min*3	1 hr 10 min–1 hr 55 min	—	2 hr 45 min
	25	Speciality Raisin	—	—	—	30 min–1 hr 5 min	15–30 min*3	1 hr 10 min–1 hr 55 min	—	2 hr 45 min
	26	Jam	—	—	—	—	—	—	—	1 hr 30 min–2 hr 30 min
	27	Compote	—	—	—	—	—	—	—	1 hr–1 hr 40 min

Baking Bread

Turn to P. 23, 24 for bread recipes



English

1 Remove the bread pan and set the kneading blade

- Twist the bread pan round.
- Remove the bread pan.
- Place the kneading blade firmly into the shaft.

Check around the shaft and inside the kneading blade and ensure that they are clean. (P.31)

- When baking rye bread, use the specified kneading blade.
- The kneading blade fits loosely into place, but it must touch the bottom of the bread pan.

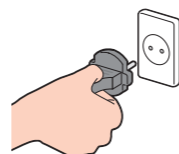
2 Place the measured ingredients in the bread pan

- Place the dry ingredients except dry yeast. (flour, sugar, salt, etc.)
 - Flour must be weighed on scales.
- Pour in the water and any other liquids.
- Wipe off any moisture and flour from the outside of the bread pan.
- Place the bread pan inside the Bread Maker by turning it slightly from right to left. Fold the handle down.
- Close the lid.
 - Don't open the lid until bread is complete (affects bread quality).

3 Place the dry yeast in the yeast dispenser

- If the yeast dispenser is wet, absorb wetness with tissue etc. (Do not rub the yeast dispenser, otherwise the yeast will not drop into the bread pan due to static.)
- Open the dispenser lid.
 - Place the ingredients.
 - Close the lid.

4 Plug the Bread Maker into a 230 V socket



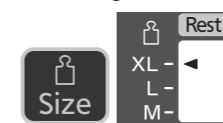
5 Select a bake menu

(The display shows when menu '01' is selected.)

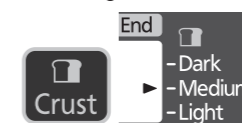


- See P. 12 for menu, availability of size and crust.

To change the size



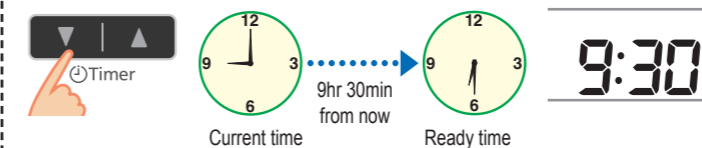
To change the crust colour



To set the timer

e.g. It is 9:00 PM now, and you want the bread to be ready at 6:30 the next morning.

→ Set the timer to '9:30' (9 hours 30 minutes from now).



- Pressing the pad once will advance the timer by 10 minutes (hold to advance more quickly).

6 Press 'Start'



- Estimated time until the selected program is complete
- When 'Start' was pressed at first, menu 01 will start.

Remove the bread

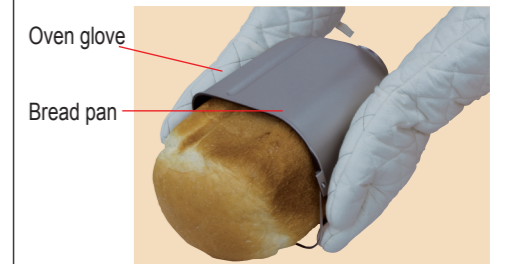


7 Turn off the power

when the bread is ready (machine beeps 8 times and the bar at 'End' flashes.)



8 Remove the bread immediately,



allow to cool, for example, on a wire rack

9 Unplug (holding the plug) after use

- If you do not press 'stop' and remove the bread from the unit to cool it, the Bread Maker will proceed to keep warm to reduce condensation of steam within the loaf.
- However, this will accelerate the browning of the crust, therefore, upon completion of baking, switch off the unit, remove the bread immediately from the unit to cool it.
- If you leave the bread to cool down in the breadpan, it will cause condensation. Therefore, cool on a wire rack to ensure optimum quality of the loaf.

Baking bread with added ingredients (P. 16)

- Clean and dry beforehand
- Open the dispenser lid.
 - Place the ingredients.
 - Close the lid.

When adding extra ingredients



Adding extra ingredients to bread or dough

By selecting a menu with Raisin (03, 06, 14, 17, 19 or 25), you can mix your favourite ingredients into the dough to make all kinds of flavoured breads.

Simply place the extra ingredients in the dispenser or the bread pan before start



Dry ingredients, insoluble ingredients

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



Moist/viscous ingredients, soluble ingredients*

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



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



- Nuts**
- Chop finely.
 - Nuts impair the effect of gluten, so avoid using too much.



- Seeds**
- Using large, hard seeds may scratch the coating of the dispenser and bread pan.

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

- Bacon, salami**
- Sometimes oily ingredients may stick to the raisin nut dispenser and not fall into the bread pan.

- Fresh fruits, fruits pickled in alcohol**
- Only use quantities as in the recipe, as the water content of the ingredients will affect your bread.



Cheese, chocolate



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

• Follow the recipe for the quantities for each ingredient.

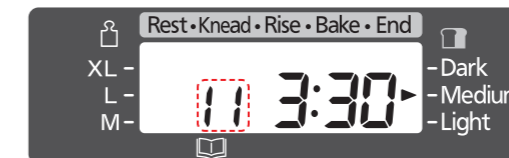
Baking Brioche



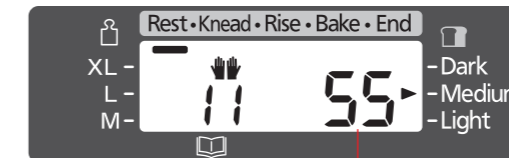
Preparations (P. 14)

- ① Cut the butter for adding later for 1–2 cm cubes and keep them in fridge.
- ② Set the kneading blade into the bread pan.
- ③ Place the ingredients in the bread pan in the order listed in the recipe.
- ④ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

1 Select menu '11'



2 Start the machine

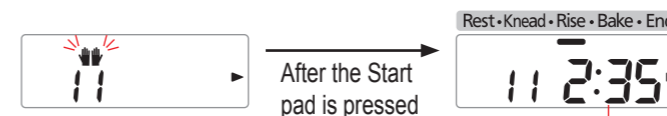


Time until adding the extra butter or ingredients

- The start light will come on.

3 Adding additional butter when the beep sounds, then press 'Start' again

Complete placing the additional cubed butter while 'Start' is flashing.



Display indicates remaining time until completion of the program

4 Press 'Stop' and remove bread

when machine beeps 8 times and the bar at 'End' flashes

- The flashing start light will go off.

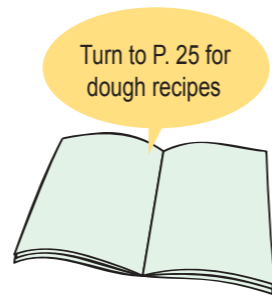
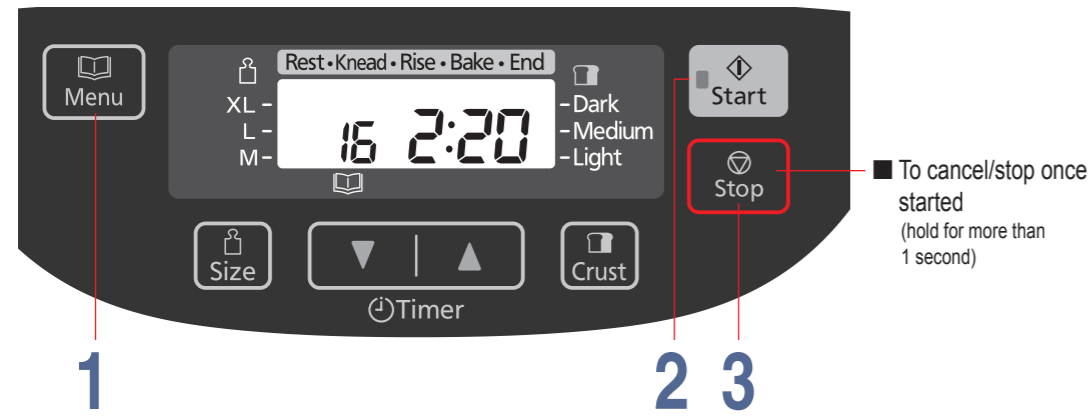
strong white bread flour, type 550	400 g
teaspoons of salt	1½
tablespoons of sugar	4
tablespoons of skim milk (dry)	2
butter (cut into 2 cm cubes and keep in fridge)	50 g
water	180 mL
egg (beaten) ;medium	2 (100 g)
teaspoons of dry yeast	1¼
butter for adding later (cut into 1–2 cm cubes and keep in fridge)	70 g

[Simple way to bake brioche] Add butter with other ingredients at the beginning.

- Cut the butter into 2 cm cubes and place them into the bread pan at the same time as the other ingredients.
- Follow the steps shown on the left. However, when the machine beeps on step 3 to add extra butter, please leave as it is.
- Time required for completion is 3 hrs 30 minutes.
- *When butter is added at the beginning, flavour, texture and rising of bread are a little different from the time bread is baked with extra butter added in later.
- A 'Rest' process will begin immediately after starting, followed by 'Knead' and 'Rise'.

- When adding extra ingredients such as raisins, add them with the butter. (Use max. 150 g for ingredients)
- Even without pressing the Start pad, kneading will continue after 5 min. It does not continue kneading immediately, even if the Start pad is pressed after adding butter or ingredients.
- Do not add butter after display show remaining time. (P.35)

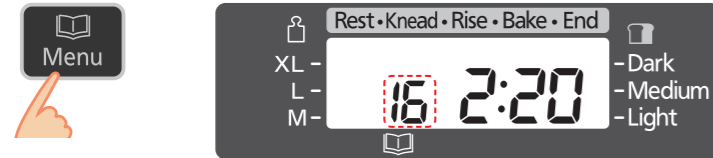
Making Dough



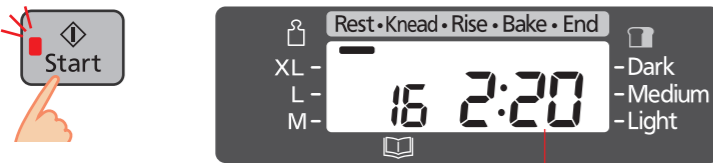
- Preparations (P. 14)
- Place the kneading blade into the bread pan.
 - Place the ingredients in the bread pan in the order listed in the recipe.
 - Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

1 Select dough menu

(The display shows when menu '16' is selected.)



2 Start the machine



Estimated time until the selected program is complete

- The start light will come on.

3 Press 'Stop' and remove dough

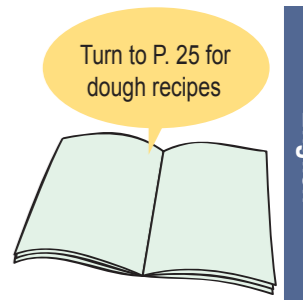
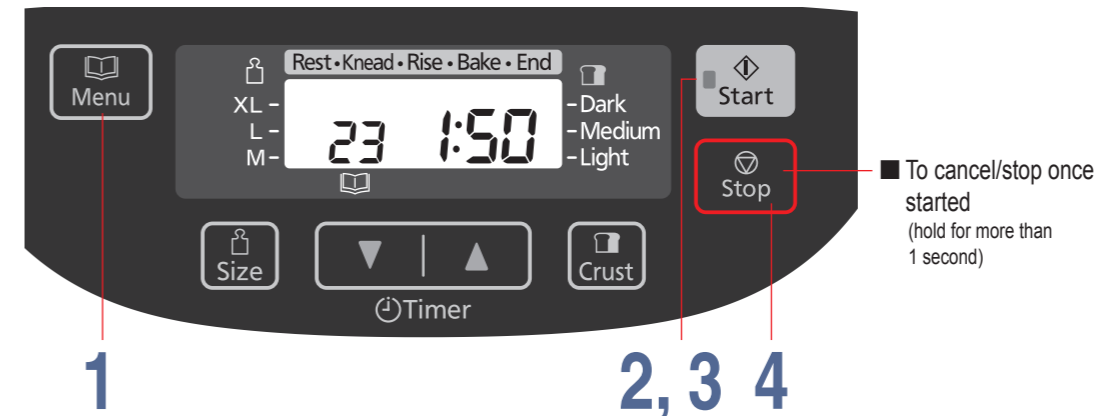
- when machine beeps 8 times and the bar at 'End' flashes
- The flashing start light will go off.

- Timer is not available on Dough menus (except menu 22).
- If you would like to add extra ingredients to your dough, see P. 16.

- For menus other than 22, 26 and 27, a 'Rest' process will begin immediately after starting, followed by 'Knead' and 'Rise'.

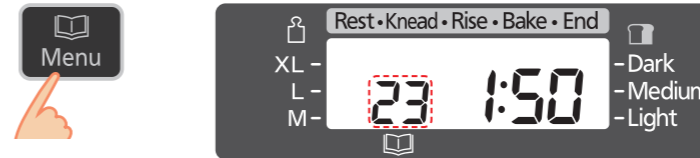
- Shape the finished dough and allow it to rise for the second time according to the recipe, then bake in the oven.

Making Brioche Dough



- Preparations (P. 14)
- Cut the butter for adding later for 1–2 cm cubes and keep them in fridge.
 - Set the kneading blade into the bread pan.
 - Place the ingredients in the bread pan in the order listed in the recipe.
 - Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

1 Select menu '23'



2 Start the machine

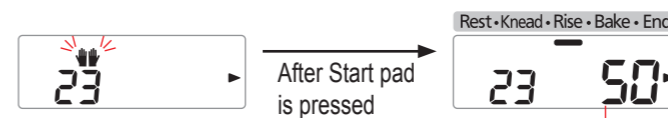


Time until adding the extra butter or ingredients

- The start light will come on.

3 Adding additional butter when the beep sounds, then press 'Start' again

Complete placing the additional cubed butter while the Start pad is flashing.



Display indicates remaining time until completion of the program

4 Press 'Stop' and remove dough

- when machine beeps 8 times and the bar at 'End' flashes
- The flashing start light will go off.

[Simple way to make brioche] Add butter with other ingredients at the beginning.

- Cut the butter into 2 cm cubes and place them into the bread pan at the same time as the other ingredients.
- Follow the steps shown on the left. However, when the machine beeps on step 3 to add extra butter, please leave as it is.
- Time required for completion is 1 hr 50 minutes.
- *When butter is added at the beginning, flavour, texture and rising of bread are a little different from the time bread is baked with extra butter added in later.
- A 'Rest' process will begin immediately after starting, followed by 'Knead' and 'Rise'.

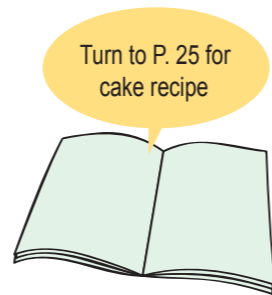
- When adding extra ingredients such as raisins, add them with the butter. (Use max. 150 g for ingredients)
- Even without pressing the Start pad, kneading will continue after 5 min. It does not continue kneading immediately, even if the Start pad is pressed after adding butter or ingredients.
- Do not add butter after display shows remaining time. (P. 35)

- Shape the finished dough and allow it to rise for the second time according to the recipe, then bake in the oven.

Baking Cake



■ To cancel/stop once started (hold for more than 1 second)



• Remove the kneading blade
• Line with greaseproof paper. (Cake or tea bread will burn if directly touches the bread pan.)

- Preparations
- ① Prepare the ingredients according to the recipe.
 - ② Line the bread pan with greaseproof paper and pour in the mixed ingredients.
 - ③ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.

1 Select menu '15'



● Timer is not available on menu 15. (The Timer pad only sets the duration of the baking time.)

2 Set the baking time



3 Start the machine



Estimated time until the selected program is complete

● The start light will come on.

4 Press 'Stop' when the machine beeps and the bar at 'End' flashes, check that baking is complete, and remove the bread pan

- The flashing start light will go off.
- If baking is not complete → Repeat steps 1–3 (Additional cooking time can be made up to twice. Each time should be within 50 minutes. The timer will start again from 1 minute when the unit is hot. Increase the time by pressing the timer pad as required.)

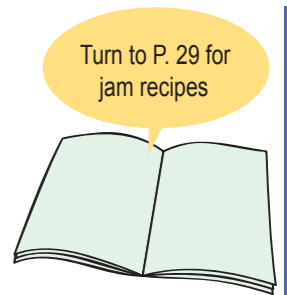
Take care!
It's hot!

● To check whether baking is complete, insert a skewer into the centre of the cake or tea bread – it is ready if there is no mixture stuck to the skewer when you remove it.

Making Jam

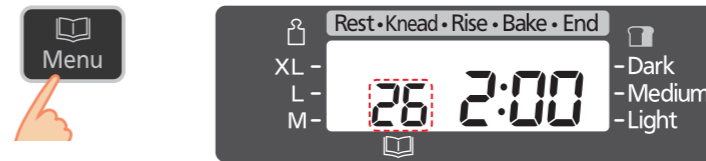


■ To cancel/stop once started (hold for more than 1 second)

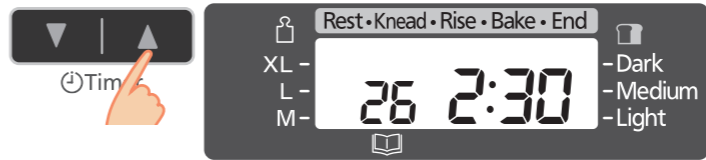


- Preparations
- ① Prepare the ingredients according to the recipe.
 - ② Put the kneading blade into the bread pan.
 - ③ Place the ingredients into the bread pan in the following order: half of the fruits → half of the sugar → remainder of fruits → remainder of sugar.
 - ④ Set the bread pan into the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

1 Select menu '26'



2 Set the cooking time



3 Start the machine



Estimated time until the selected program is complete

● The start light will come on.

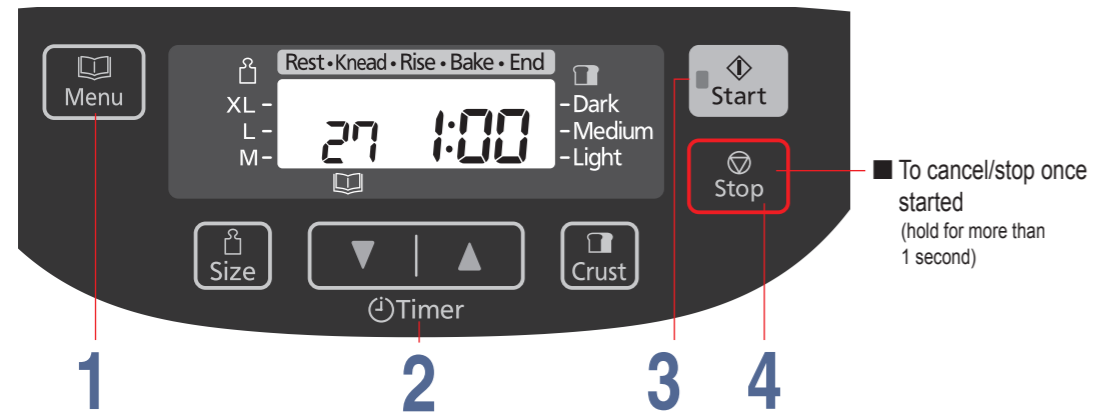
4 Press 'Stop' and remove jam

- when machine beeps 8 times and the bar at 'End' flashes
- The flashing start light will go off.
- If the cooking is not complete → Repeat steps 1–3 (Additional cooking time can be made up to twice. Each time should be within 10–40 minutes. The timer will start again from 1 minute when the unit is hot. Increase the time by pressing the timer pad as required.)

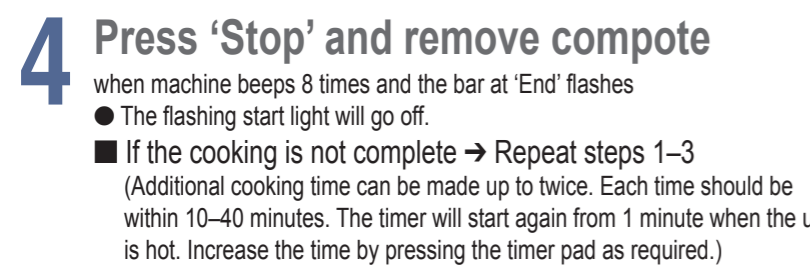
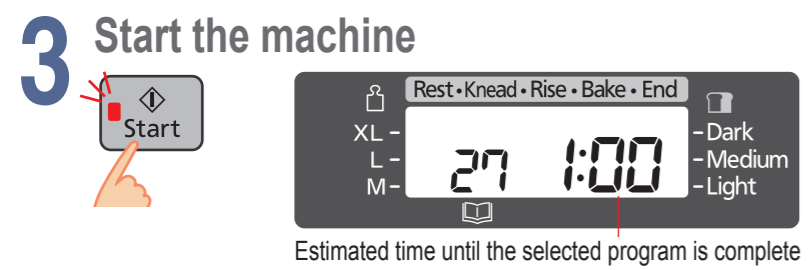
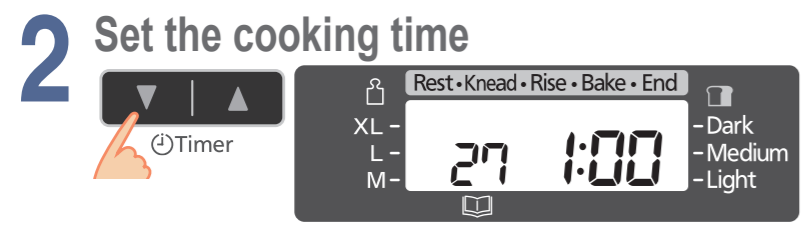
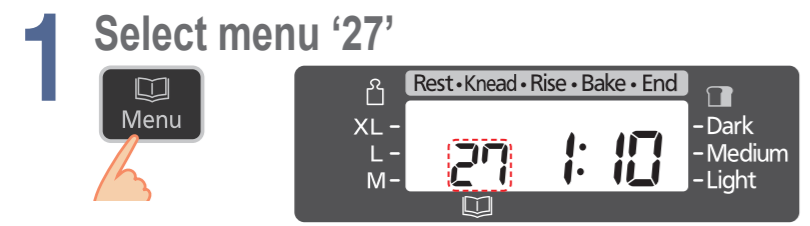
- Timer is not available on menu 26. (The Timer pad only sets the duration of the cooking time.)
- It is necessary to have an adequate amount of sugar, acid, and pectin to make firm set jam.
- Fruits with a high level of pectin set easily. Fruits with less pectin do not set well.
- Use freshly ripened fruits. Over or under ripe fruits do not set firmly.
- The recipes in this book make soft set jams. This is due to lower levels of sugar.
- Follow the recipe for the quantity for each ingredient.
 - Do not increase or decrease the quantities of fruits. It may cause the jam to boil over or scorch.
 - Do not increase the quantity of sugar more than half quantities of fruits. It may cause boil over or scorch. When decrease the quantity of sugar, jam does not set firm.
 - *When the acidity of the fruit is strong, you can decrease quantity of the lemon juice but if it is decreased too much, jam does not set firm.
- When the cooking time is short, fruit bits can remain partially and the jam may become watery.
 - The 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. Please take care of the burn when you take out jam.
- Jam can burn 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.

Making Compote



- Preparations
- ① Prepare the ingredients according to the recipe. (Remove the kneading blade.)
 - ② Place the ingredients into the bread pan in the following order: fruits → sugar → liquid.
 - ③ Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.



■ To cancel/stop once started (hold for more than 1 second)



- Timer is not available on menu 27. (The Timer pad only sets the duration of the cooking time.)
- Follow the recipe for the quantities for each ingredient.
 - Do not increase or decrease the quantities of fruits. It may cause the compote to boil over or scorch.

Bread Recipes

WHITE BREAD

Select menu '01' or '02'

	M	L	XL
strong white bread flour, type 550	400 g	500 g	600 g
teaspoons of salt	1½	1½	2
tablespoons of sugar	1	1½	2
butter	20 g	30 g	40 g
water	280 mL	350 mL	420 mL
teaspoons of dry yeast	1	1	1½
(teaspoons for BAKE RAPID option)	(2)	(2)	(2½)

WHOLE WHEAT BREAD

Select menu '04' or '05'

	M	L	XL
strong whole wheat bread flour	400 g	500 g	600 g
teaspoons of salt	1½	1½	2
tablespoons of sugar	1	1½	2
butter	20 g	30 g	40 g
water	280 mL	350 mL	420 mL
teaspoons of dry yeast	1	1	1¼
(teaspoons for BAKE RAPID option)	(1½)	(1½)	(2)

WHOLE WHEAT RAISIN BREAD

Select menu '06'

	M	L	XL
strong whole wheat bread flour	400 g	500 g	600 g
teaspoons of salt	1½	1½	2
tablespoons of sugar	1	1½	2
butter	20 g	30 g	40 g
water	280 mL	350 mL	420 mL
teaspoons of dry yeast	1	1	1¼
addition (place in raisin nut dispenser):			
raisin	80 g	100 g	120 g

FRENCH BREAD

Select menu '08'

strong white bread flour, type 550	300 g
teaspoons of salt	1
butter	20 g
water	220 mL
teaspoons of dry yeast	¾

PANNETTONE

Select menu '11'

strong white bread flour, type 550	400 g
tablespoons of sugar	4½
teaspoons of salt	1
butter (cut into 2cm cubes and keep in fridge)	50 g
egg (beaten) ;medium	2 (100 g)
milk	200 mL
teaspoons of dry yeast	1½
additional butter (cut into 1-2cm cubes and keep in fridge)	70 g
orange peel; chopped finely*	50 g
brown saltana*	50 g
dried black currant*	50 g

* : added with additional butter

RAISIN BREAD

Select menu '03'

	M	L	XL
strong white bread flour, type 550	400 g	500 g	600 g
teaspoons of salt	1½	1½	2
tablespoons of sugar	1	1½	2
butter	20 g	30 g	40 g
water	280 mL	350 mL	420 mL
teaspoons of dry yeast	1	1	1½
addition (place in raisin nut dispenser):			
raisin	80 g	100 g	120 g

ITALIAN BREAD

Select menu '09'

strong white bread flour, type 550	400 g
teaspoons of salt	1½
tablespoons of olive oil	1½
water	260 mL
teaspoons of dry yeast	1

SANDWICH BREAD

Select menu '10'

strong white bread flour, type 550	380 g
tablespoons of sugar	2
butter	30 g
water	250 mL
teaspoons of dry yeast	1

GLUTEN FREE BREAD

Select menu '12'

water	430 mL
tablespoons of oil	1
gluten free bread mix	500 g
teaspoons of dry yeast	2

BASIC BRIOCHE

Select menu '11'

strong white bread flour, type 550	400 g
tablespoons of sugar	4
tablespoons of dry milk	2
teaspoons of salt	1
butter (cut into 2cm cubes and keep in fridge)	50 g
egg (beaten) ;medium	2 (100 g)
water	180 mL
teaspoons of dry yeast	1¼
additional butter (cut into 1-2cm cubes and keep in fridge)	70 g

Bread Recipes

SPELT WHITE BREAD

Select menu '13'

	M	L	XL
spelt white flour	400 g	500 g	600 g
teaspoons of sugar	1½	2	2
teaspoons of salt	1¼	1½	1¾
butter	5 g	10 g	10 g
water	260 mL	340 mL	400 mL
teaspoons of dry yeast	1	1¼	1½

WHOLE SPELT BREAD

Select menu '13'

	M	L	XL
spelt wholegrain flour	200 g	250 g	300 g
spelt white flour	200 g	250 g	300 g
teaspoons of sugar	1½	2	2
teaspoons of salt	1¼	1½	1¾
tablespoons of oil	2	3	3
water	250 mL	320 mL	380 mL
teaspoons of dry yeast	1	1¼	1½

RYE AND SPELT (forbid delay timer)

Select menu '13'

	M	L	XL
spelt white flour	275 g	350 g	425 g
rye flour	125 g	150 g	175 g
teaspoons of sugar	1½	2	2
teaspoons of salt	1¼	1½	1¾
butter	5 g	10 g	10 g
plain yogurt	120 g	150 g	180 g
water	180 mL	230 mL	270 mL
teaspoons of dry yeast	1	1¼	1½

SEEDED BUCKWHEAT AND SPELT

Select menu '13'

	M	L	XL
spelt white flour	320 g	400 g	480 g
buckwheat flour	80 g	100 g	120 g
teaspoons of honey	1	1	1½
teaspoons of salt	1¼	1½	1¾
tablespoons of sesame seed	1½	2	2½
tablespoons of linseed	1½	2	2
tablespoons of poppy seed	1½	2	2½
tablespoons of oil	2	3	3
water	250 mL	320 mL	380 mL
teaspoons of dry yeast	1	1¼	1½

RICE AND SPELT WITH PINE NUT AND FRIED ONION

Select menu '14'

	M	L	XL
spelt white flour	320 g	400 g	480 g
brown rice flour	80 g	100 g	120 g
teaspoons of sugar	1½	2	2
teaspoons of salt	1¼	1½	1¾
butter	5 g	10 g	10 g
water	260 mL	340 mL	400 mL
teaspoons of dry yeast	1	1¼	1½
addition (place in raisin nut dispenser):			
pine nut	40 g	50 g	60 g
tablespoons of fried onion	3	4	5

LEMON AND POPPY SEED SPELT

Select menu '13'

	M	L	XL
spelt white flour	400 g	500 g	600 g
teaspoons of sugar	1½	2	2
teaspoons of salt	1¼	1½	1¾
butter	5 g	10 g	10 g
grated zest from lemon	1	1	1
lemon juice	20 mL	20 mL	30 mL
tablespoons of poppy seed	2	3	3
water	250 mL	330 mL	380 mL
teaspoons of dry yeast	1	1¼	1½

FRUITY SPELT

Select menu '14'

	M	L	XL
spelt white flour	400 g	500 g	600 g
teaspoons of sugar	1½	2	2
teaspoons of salt	1¼	1½	1¾
butter	5 g	10 g	10 g
teaspoons of mixed spice	2	2½	3
water	270 mL	350 mL	400 mL
teaspoons of dry yeast	1	1¼	1½
addition (place in raisin nut dispenser):			
mixed dried fruits	100 g	125 g	150 g

Dough Recipes

BASIC DOUGH

Select menu '16'

strong white bread flour, type 550	500 g
teaspoons of salt	1½
tablespoons of sugar	1½
butter	30 g
water	310 mL
teaspoons of dry yeast	1

BASIC RAISIN DOUGH

Select menu '17'

strong white bread flour, type 550	500 g
teaspoons of salt	1½
tablespoons of sugar	1½
butter	30 g
water	310 mL
teaspoons of dry yeast	1
addition (place in raisin nut dispenser):	
raisin	100 g

FRENCH DOUGH

Select menu '21'

strong white bread flour, type 550	300 g
teaspoons of salt	1
butter	20 g
water	180 mL
teaspoons of dry yeast	¾

WHOLE WHEAT DOUGH

Select menu '18'

strong whole wheat bread flour	500 g
teaspoons of salt	2
tablespoons of sugar	1½
butter	30 g
water	340 mL
teaspoons of dry yeast	1½

WHOLE WHEAT RAISIN DOUGH

Select menu '19'

strong whole wheat bread flour	500 g
teaspoons of salt	2
tablespoons of sugar	1½
butter	30 g
water	340 mL
teaspoons of dry yeast	1½
addition (place in raisin nut dispenser):	
raisin	100 g

Cake Recipe

CHERRY & MARZIPAN CAKE

Select menu '15'

golden caster sugar	50 g
butter	175 g
eggs	3
self-raising flour	225 g
glace cherries, chopped	100 g
marzipan, grated	75 g
milk	60 mL
toasted, flaked almonds	15 g

PIZZA DOUGH

Select menu '22'

strong white bread flour, type 550	450 g
teaspoons of salt	2
tablespoons of plant oil	4
water	240 mL
teaspoons of dry yeast	1

BRIOCHE DOUGH (CHOCOLATE CHIP BRIOCHE ROLL) ; for 12 rolls

Select menu '23'

strong white bread flour, type 550	400 g
tablespoons of sugar	4
teaspoons of salt	1
butter (cut into 2cm cubes and keep in fridge)	70 g
egg (beaten) ;medium	3 (150 g)
milk	90 mL
tablespoons of rum (dark)	1
teaspoons of dry yeast	1½
additional butter (cut into 1-2cm cubes and keep in fridge)	50 g
chocolate chips*	120 g

*After removed dough, sprinkle the chocolate bits and fold the bottom one third up and the top one third down. Then fold it in half.

SPELT TABLE ROLL

; for 8 rolls

Select menu '24'

spelt white flour	500 g
teaspoons of sugar	1½
teaspoons of salt	1½
butter	10 g
water	310 mL
teaspoons of dry yeast	1¼

Gluten Free Recipes

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 mixes, therefore using your own mix may not produce such good results.
- 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 appearance of the loaf may differ according to the type of mix. Occasionally a loaf may have some flour remaining on the side. The wheat free mixes can produce more variable results.
- Wait for the loaf 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 loaf 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 Celiac 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.

For customers in Belgium

The gluten free recipes below have been developed using commercially prepared gluten free bread mixes of AVEVE. It is available from chemists, health food stores and occasionally large supermarkets. For more information about the products of AVEVE, please contact 0800/0229210.

GLUTEN FREE BREAD

Select menu '12'

water	320 mL
tablespoons of oil	1
gluten free flour	500 g
teaspoons of yeast	2

NOTE

You cannot select the size for this program.

GLUTEN FREE BREAD WITH EGG

Select menu '12'

water	100 mL
milk	180 mL
eggs	2
tablespoons of oil	1
gluten free flour	500 g
teaspoons of yeast	2

AVEVE Recipes

*These recipes are basically for customers in Belgium. For further information, contact AVEVE on 0800/0229210.

[01 Basic] [02 Basic Rapid]

WHITE BREAD

Select menu '01' or '02'

	M	L	XL
teaspoons of sugar	1	2	2
AVEVE 'Surfina' flour	400 g	500 g	600 g
water	250 mL	320 mL	380 mL
tablespoons of butter	1	1	1½
teaspoons of salt	1	1½	2
teaspoons of dry yeast (teaspoons for BAKE RAPID option)	¾ (1½)	1 (1¾)	1¼ (2)

NOTE

In that case the bread will not rise as much and will be less soft.

[04 Whole wheat] [05 Whole wheat Rapid]

WHOLE WHEAT BREAD

Select menu '04' or '05'

	M	L	XL
AVEVE fine whole wheat flour	300 g	400 g	450 g
AVEVE 'Frans krokant' flour	100 g	100 g	150 g
teaspoons of sugar	1	2	2
tablespoons of butter	1	1	2
teaspoons of salt	1	1	2
water	250 mL	320 mL	380 mL
teaspoons of dry yeast (teaspoons for BAKE RAPID option)	1 (1½)	1¼ (1¾)	1½ (2)

NOTE

In that case the bread will not rise as much and will be less soft. This program is more suitable for semi-whole wheat bread.

A little white flour is always added in the recipe described above. If you don't want to do that, substitute the white flour with whole wheat flour, but the bread will be smaller and denser. If you add more white flour, use a little less water (since whole wheat flour absorbs more water than white flour).

[08 French] FRENCH ROLLS

Select menu '08'

AVEVE 'Frans krokant' flour	400 g
water	260 mL
teaspoons of salt	1
tablespoons of butter	1
teaspoons of dry yeast	1

NOTE

For this program you cannot select the size or crust. This recipe gives very light bread which rises well and does not keep for long.

[09 Italian] ITALIAN BREAD

Select menu '09'

AVEVE 'Frans krokant' flour	400 g
water	240 mL
teaspoons of salt	1½
tablespoons of olive oil	1½
teaspoons of dry yeast	¾

NOTE

For this program you cannot select the size or crust. This recipe gives very light bread which rises well and does not keep for long.

[10 Sandwich] BASIC SANDWICH

Select menu '10'

teaspoons of sugar	1
AVEVE 'Surfina' flour	400 g
water	250 mL
tablespoons of butter	1
teaspoons of salt	1
teaspoons of dry yeast	¾

NOTE

For this program you cannot select the size or crust. This recipe gives soft (quite moist) bread with a brown crust, ideal for making toast.

AVEVE Recipes

*These recipes are basically for customers in Belgium.
For further information, contact AVEVE on 0800/0229210.

[16 Basic]

TART DOUGH (dough for 2 tarts)

Select menu '16'

sugar	60 g
pastry flour	500 g
milk	100 mL
eggs	3
butter	100 g
teaspoons of salt	1½
teaspoons of dry yeast	2

[18 Whole wheat]

WHOLE WHEAT DOUGH

Select menu '18'

tablespoons of sugar	1
AVEVE 'Frans krokant' flour	250 g
AVEVE 'Boerebruin' flour	250 g
water	280 mL
teaspoons of salt	1½
teaspoons of dry yeast	2

Method

Divide the dough into balls of around 50 g. Then allow the dough to rise under a linen cloth. Bake for 15-20 minutes at 220°C in a preheated oven.

[22 Pizza]

PIZZA DOUGH

Select menu '22'

AVEVE 'Frans krokant' flour	500 g
water	290 mL
teaspoons of salt	1
tablespoons of butter	1½
teaspoons of dry yeast	2

Method

Roll out the pizza dough and put it in a pizza mould. Prick the dough with a fork. Spread with tomato sauce and add desired toppings. Bake for 20-25 minutes at 220°C in a preheated oven.

[15 Bake only]

Select menu 15. A baking time of 30 minutes is shown. Keep pressing 'timer' to increase the baking time (in 1 minute increments) up to 1 hour and 30 minutes.

RECIPE FOR CAKE

Select menu '15'

eggs	3
tablespoons of milk	3
soft butter	200 g
'ANCO CAKE MIX' pack	1

Method

Select menu 15 and enter 1 hour and 10 minutes on the timer. After the beep, remove the bread pan from the Bread Maker and allow to cool. When the bread pan is cool, take out the cake and allow it to cool on a grille.

Jam Recipes

[26 Jam]

STRAWBERRY JAM

Select menu '26'

strawberries, finely chopped	600 g
sugar	400 g
powdered pectin	13 g

- 1 Place half of the fruit into the bread pan, then add half of the sugar. Repeat with the remaining fruit and sugar.
- 2 Sprinkle the pectin onto the ingredients in the bread pan.
- 3 Select menu 26 and enter 1 hour and 40 minutes on the timer.

BLUEBERRY JAM

Select menu '26'

blueberries	700 g
sugar	400 g

- 1 Place half of the fruit into the bread pan, then add half of the sugar. Repeat with the remaining fruit and sugar.
- 2 Select menu 26 and enter 1 hour and 50 minutes on the timer.

APPLE AND BLACKBERRY JAM

Select menu '26'

apples, grated or finely chopped	300 g
blackberries	400 g
sugar	300 g
powdered pectin	6 g

- 1 Place half of the fruit into the bread pan, then add half of the sugar. Repeat with the remaining fruit and sugar.
- 2 Sprinkle the pectin onto the ingredients in the bread pan.
- 3 Select menu 26 and enter 1 hour and 40 minutes on the timer.

PEACH MELBA

Select menu '26'

peaches, finely chopped	500 g
raspberries	200 g
sugar	300 g
powdered pectin	8 g

- 1 Place half of the fruit into the bread pan, then add half of the sugar. Repeat with the remaining fruit and sugar.
- 2 Sprinkle the pectin onto the ingredients in the bread pan.
- 3 Select menu 26 and enter 1 hour and 40 minutes on the timer.

PLUM JAM

Select menu '26'

plums, finely chopped	700 g
sugar	350 g
powdered pectin	6 g

- 1 Place half of the fruit into the bread pan, then add half of the sugar. Repeat with the remaining fruit and sugar.
- 2 Sprinkle the pectin onto the ingredients in the bread pan.
- 3 Select menu 26 and enter 1 hour and 40 minutes on the timer.

FROZEN BERRY JAM

Select menu '26'

frozen mixed berries	700 g
sugar	400 g
powdered pectin	10 g

- 1 Place half of the fruit into the bread pan, then add half of the sugar. Repeat with the remaining fruit and sugar.
- 2 Sprinkle the pectin onto the ingredients in the bread pan.
- 3 Select menu 26 and enter 1 hour and 40 minutes on the timer.

REDCURRANT AND CHILLI JAM

Select menu '26'

redcurrants, roughly mashed	300 g
medium red chilli, finely chopped	1-2
root ginger, finely grated	4 cm
oranges, juice and finely grated zest	2
sugar	150 g
powdered pectin	3 g

- 1 Place all the ingredients except sugar and pectin into the bread pan.
- 2 Add the sugar and sprinkle the pectin onto the ingredients in the bread pan.
- 3 Select menu 26 and enter 1 hour and 40 minutes on the timer.

APRICOT JAM

Select menu '26'

apricots, finely chopped	500 g
sugar	250 g
powdered pectin	6 g

- 1 Place half of the fruit into the bread pan, then add half of the sugar. Repeat with the remaining fruit and sugar.
- 2 Sprinkle the pectin onto the ingredients in the bread pan.
- 3 Select menu 26 and enter 1 hour and 30 minutes on the timer.

Compote Recipes

[27 Compote]

SPICED APPLE COMPOTE

Select menu '27'

apples, peeled, cored and diced	1000 g
cinnamon stick	1
cloves	2
lemon, zest only	1
lemon juice	2 tbsp
sugar	100 g
water	75 mL

- 1 Remove the kneading blade from the bread pan.
- 2 Place ingredients in the bread pan in the order listed above. Pour water over ingredients.
- 3 Select menu 27 and enter 1 hour and 20 minutes on the timer.
- 4 Stir after cooking is completed.

RED FRUITS COMPOTE

Select menu '27'

plums, stone removed and cut in halves	300 g
cherries, stone removed	250 g
strawberries, stalk removed	250 g
golden caster sugar	75 g
water	75 mL
raspberries (added after cooking)	200 g

- 1 Remove the kneading blade from the bread pan.
- 2 Place ingredients in the bread pan in the order listed above. Pour water over ingredients.
- 3 Select menu 27 and enter 1 hour on the timer.
- 4 Stir after cooking is completed.
- 5 Add raspberries.

RHUBARB AND GINGER COMPOTE

Select menu '27'

rhubarb, cut into 2 cm lengths	700 g
orange juice	2 tbsp
crystallised ginger, finely chopped	20 g
sugar	100 g
water	100 mL

- 1 Remove the kneading blade from the bread pan.
- 2 Place ingredients in the bread pan in the order listed above. Pour water over ingredients.
- 3 Select menu 27 and enter 1 hour and 40 minutes on the timer.
- 4 Stir after cooking is completed.

MIXED BERRY COMPOTE

Select menu '27'

mixed berries e.g. strawberries, raspberries, blueberries	800 g
sugar	75 g
water	2 tbsp

- 1 Remove the kneading blade from the bread pan.
- 2 Place ingredients in the bread pan in the order listed above. Pour water over ingredients.
- 3 Select menu 27 and enter 1 hour on the timer.
- 4 Stir after cooking is completed.

APPLE SAUCE

Select menu '27'

bramley apples, peeled, cored and diced	1000 g
water	2 tbsp

- 1 Remove the kneading blade from the bread pan.
- 2 Place the apple in the bread pan. Pour water over ingredients.
- 3 Select menu 27 and enter 1 hour and 20 minutes on the timer.
- 4 Stir after cooking is completed.

PEACH IN VANILLA SYRUP

Select menu '27'

peaches, stone removed and cut into 1/8	1000 g
sugar	100 g
vanilla pod	1/2
water	125 mL

- 1 Remove the kneading blade from the bread pan.
- 2 Place ingredients in the bread pan in the order listed above. Pour water over ingredients.
- 3 Select menu 27 and enter 1 hour on the timer.
- 4 When cooking is complete, remove the peaches with a slotted spoon. Carefully pour the syrup over the fruit. Leave to cool.

Care & Cleaning

Before cleaning, unplug your Bread Maker and allow it to cool down.

To avoid damaging your Bread Maker...

- Do not use anything abrasive! (cleansers, scouring pads etc)
- Do not wash any part of your Bread Maker in the dishwasher!
- Do not use benzine, thinners, alcohol, or bleach!
- After rinsing the washable parts, wipe with cloth. Always keep the Bread Maker parts clean and dry.

Lid

Wipe with a damp cloth



Steam vent

Wipe with a damp cloth



Bread pan & kneading blade

Remove any leftover dough, and wash with water.

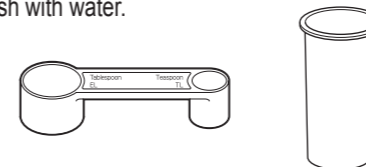


- If difficult to remove the kneading blade, soak in warm water for 5-10 minutes. Do not submerge the bread pan in water.



Measuring spoon & cup

Wash with water.

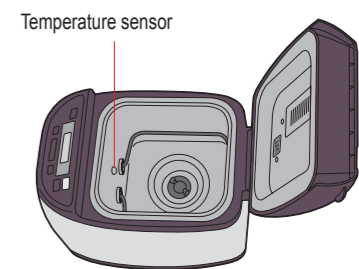


- Not dishwasher safe

Body

Wipe with a damp cloth

- Wipe gently to avoid damaging the temperature sensor.



• The colour of the inside of the unit may change with use.

Care & Cleaning

Dispenser lid

Remove and wash with water.

- Raise the dispenser lid to an angle of approximately 75 degrees. Align the connections and pull towards you to remove or push carefully back at the same angle to attach. (Wait until the machine has cooled down first, because it will be very hot immediately after use)
- Take care not to damage or pull the seal. (Damage could lead to leakage of steam, condensation, or deformation)



Yeast dispenser

Wipe with a damp cloth and dry naturally.

- If wipe with a dry cloth, dry yeast will not drop into the bread pan due to static.



Raisin nut dispenser

Remove and wash with water.



- Wash after each use to remove any residue.

Seal
Wipe with dry cloth when it is wet.



To protect the non-stick finish

Bread pan and kneading blade are coated with a non-stick finish to avoid stains and to make it easier when removing bread.

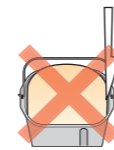
To avoid damaging it, please follow the instructions below.

- Do not use hard utensils such as a knife or a fork when removing the bread from the bread pan. When you have hard time taking out the bread from the bread pan, see P. 35.

- Ensure that the kneading blade is not embedded in the bread loaf before slicing it. If it is embedded, wait for the loaf to cool and remove it. (Do not use hard or sharp utensils such as a knife or a fork.) Be careful not to get burns as the kneading blade may still be hot.

- Use the soft sponge when cleaning the bread pan and the kneading blade. Do not use anything abrasive such as cleansers or scouring pads.

- Hard, coarse or large ingredients such as flours with whole or ground grains, sugar, or the addition of nuts and seeds may damage the non-stick finish of the bread pan. If using large chunk of ingredient, break into small pieces. Please make sure to follow the recipe quantities stated.



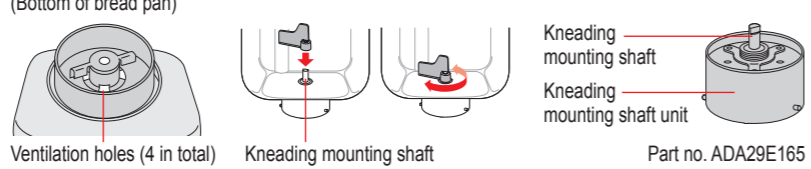
Troubleshooting

Before calling for service, please check through this section.

Problem	Cause → Action
My bread does not rise	<p>[All bread]</p> <ul style="list-style-type: none"> • The quality of the gluten in your flour 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) <ul style="list-style-type: none"> → Try another type, brand or another batch of flour. • The dough has become too firm because you haven't used enough liquid. <ul style="list-style-type: none"> → Stronger flour with higher protein content absorbs more water than others, so try adding an extra 10-20 mL of water. • You are not using the right type of yeast. <ul style="list-style-type: none"> → Use a dry yeast from a sachet, which has 'instant yeast' written on it. This type does not require pre-fermentation. • You are not using enough yeast, or your yeast is old. <ul style="list-style-type: none"> → Use the measuring spoon provided. Check the yeast's expiry date. (Keep in fridge) • The yeast has touched the liquid before kneading. <ul style="list-style-type: none"> → Check that you have put in the ingredients in the correct order according to the instructions. (P. 14) • You have used too much salt, or not enough sugar. <ul style="list-style-type: none"> → Check the recipe and measure out the correct amounts using the measuring spoon provided. → Check that salt and sugar is not included in other ingredients. <p>[Speciality 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. <ul style="list-style-type: none"> → The spelt flour should be up to 60% of the entire flour when you use 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.
The top of my bread is uneven	<ul style="list-style-type: none"> • You have used too much yeast. <ul style="list-style-type: none"> → Check the recipe and measure out the correct amount using the measuring spoon provided. • You have used too much liquid. <ul style="list-style-type: none"> → Some types of flour absorb more water than others, so try using 10-20 mL less water.
My bread is full of air holes	<ul style="list-style-type: none"> • The quality of your flour isn't very good. <ul style="list-style-type: none"> → Try using a different brand of flour. • You have used too much liquid. <ul style="list-style-type: none"> → Try using 10-20 mL less water.
My bread seems to have collapsed after rising.	<ul style="list-style-type: none"> • You have used too much yeast/water. <ul style="list-style-type: none"> → Check the recipe and measure out the correct amount using the measuring spoon (yeast)/ cup (water) provided. → Check that excess water amount is not included in other ingredients. • You have not used enough flour. <ul style="list-style-type: none"> → Carefully weigh the flour using scales.
My bread has risen too much.	<ul style="list-style-type: none"> • You are not using enough yeast, or your yeast is old. <ul style="list-style-type: none"> → Use the measuring spoon provided. Check the yeast's expiry date. (Keep in fridge) • There has been a power failure, or the machine has been stopped during breadmaking. <ul style="list-style-type: none"> → The machine switches off if it is stopped for more than 10 minutes. You will need to remove the bread from the bread pan and start again with new ingredients.
Why is my bread pale and sticky?	<ul style="list-style-type: none"> • You have used too much flour, or you are not using enough liquid. <ul style="list-style-type: none"> → Check the recipe and measure out the correct amount using scales for the flour or the measuring cup provided for liquids.
There is excess flour around the bottom and sides of my bread.	<ul style="list-style-type: none"> • You haven't put the kneading blade in the bread pan. <ul style="list-style-type: none"> → Make sure the kneading blade is in the bread pan before you put in the ingredients. • There has been a power failure, or the machine has been stopped during breadmaking. <ul style="list-style-type: none"> → The machine switches off if it is stopped for more than 10 minutes. You might be able to start the loaf again, though this might give poor results if kneading had already begun.
Why has my bread not mixed properly?	

Troubleshooting


Before calling for service, please check through this section.

Problem	Cause → Action
My bread has not been baked.	<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 breadmaking. <ul style="list-style-type: none"> → The machine switches off if it is stopped for more than 10 minutes. 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 activated. <ul style="list-style-type: none"> This only happens when the unit 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 measuring 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. 14). 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.)
Dough leaks out of the 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 a Panasonic service centre.) <p>(Bottom of bread pan)</p> 
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. <ul style="list-style-type: none"> → Remove the bread promptly after baking. There has been a power failure, or the machine has been stopped during breadmaking. <ul style="list-style-type: none"> → The machine switches off if it is stopped for more than 10 minutes. You may try baking the dough in your oven.
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 spilled 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 Bread Maker has cooled down. → Remove the bread pan from the Bread Maker to place ingredients.
The kneading blade stays in the bread when I remove it from the bread pan.	<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.
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. <ul style="list-style-type: none"> → To reduce the amount of steam, try using 10-20 mL less water or half the amount of sugar.
How can I keep my crust crispy?	<ul style="list-style-type: none"> To make your bread crispier, you could use the menu 08 or the 'Dark' crust colour option, or even bake it in the oven at 200°C/gas mark 6 for an extra 5-10 minutes.
My bread is sticky and slices unevenly.	<ul style="list-style-type: none"> It was too hot when you sliced it. <ul style="list-style-type: none"> → Allow your bread to cool on rack before slicing to release the steam.
Extra ingredients are not mixed properly in brioche.	<ul style="list-style-type: none"> Some of the bread mix dough is harder to mixed extra ingredients in or to flick out some of them. <ul style="list-style-type: none"> → Decreased the extra ingredients into half.

Problem	Cause → Action
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 min of the beep? <ul style="list-style-type: none"> → Do not put butter when display show remaining time until ready. (P. 17) Butter flavor 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. <ul style="list-style-type: none"> → It might be baked better if yeast is decreased a little when using menu 11 or 23. (If adding yeast separately.) → Follow the recipe on the bread mix, but the bread mix should be between 350-500 g. → Place the dry yeast (if adding yeast separately) in the yeast dispenser, and dry ingredients and butter in the bread pan. Then place water. When adding the extra ingredients, add them later. (P. 17 or 19) → The completion is different according to recipe on the bread mix.
The bread does not come out.	<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. <ul style="list-style-type: none"> 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.)
When cooking jam, it has scorched or the kneading blade fixes and it doesn't come off.	<ul style="list-style-type: none"> The amount of the fruit was a 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. Please be aware of the hot water.
The jam has boiled over.	<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. 29.
Jam is too runny and not firmly set.	<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"> → Use the runny jam as a sauce for desserts. → Leave the jam to cool completely. The jam will continue to set as it cools.
Can frozen fruits be used?	<ul style="list-style-type: none"> It is possible to use them.
What kinds of sugar can we use on jam?	<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.
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 fruit in syrup.	<ul style="list-style-type: none"> The cooking time was too long. The fruit may have been over ripe.
Dry yeast will not drop into the bread pan.	<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. <ul style="list-style-type: none"> → Wipe with a damp cloth and dry naturally. Dry yeast is damped. <ul style="list-style-type: none"> → Use new dry yeast.

Troubleshooting

Before calling for service, please check through this section.

Problem	Cause → Action
 appears on the display.	<ul style="list-style-type: none">• There has been a power failure for approx. 10 minutes (the plug has been accidentally pulled out, or the breaker has been activated), or there is another problem with the power supply. → The operation will not be affected if the problem with the power supply is only momentary. The Bread Maker will operate again if its power is restored within 10 minutes, but the end result may be affected.
01 appears on the display.	<ul style="list-style-type: none">• There has been a power failure for a certain amount of time (differs depending on the circumstances - e.g. mains power failure, unplugging, malfunctioning fuse or breaker). → Remove the dough 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 Bread Maker. → Consult the place of purchase or a Panasonic service centre.
U50 appears on the display.	<ul style="list-style-type: none">• The unit is hot (above 40°C/105°F). This may occur with repeated use. → Allow the unit to cool down to below 40°C/105°F before using it again (U50 will disappear).

Sicherheitshinweise

Bitte befolgen Sie diese Anweisungen.

Um Unfälle oder Verletzungen des Benutzers und anderer Personen und Sachschäden zu vermeiden, befolgen Sie bitte folgende Anweisungen.

■ Die folgenden Symbole weisen auf das mögliche Ausmaß der Folgen unsachgemäßer Bedienung hin.

 Warnung: Weist auf die Möglichkeit schwerer Verletzungen oder Tod hin.	 Achtung: Weist auf die Möglichkeit von Verletzungen oder Sachschäden hin.
---	--

■ Die Symbole werden wie folgt kategorisiert und erläutert:

 Dieses Symbol weist auf ein Verbot hin.	 Dieses Symbol weist auf eine erforderliche Anweisung hin, die befolgt werden muss.
---	--

Warnung

-  **Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder der Netzstecker nur lose in der Netzsteckdose steckt.**
(Es besteht die Gefahr von elektrischem Schlag oder Brand aufgrund von Kurzschluss.)
→ Wenn die Netzleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, einem Servicebeauftragten oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
-  **Beschädigen Sie nicht das Netzkabel oder den Netzstecker.**
(Es besteht die Gefahr von elektrischem Schlag oder Brand aufgrund von Kurzschluss.)
Folgende Aktionen sollten auf keinen Fall ausgeführt werden. (Modifizieren des Kabels, Verlegen des Kabels in der Nähe von Heizelementen, Verbiegen, Verdrehen, Ziehen des Kabels, Platzieren von schweren Gegenständen auf dem Kabel und Bündelung des Kabels.)
-  **Das Netzkabel darf nicht mit feuchten Händen eingesteckt oder getrennt werden.**
(Es besteht die Gefahr von elektrischem Schlag.)
-  **Überschreiten Sie nicht die Netzspannung, und verwenden Sie keine andere Wechselstromversorgung, die nicht den Angaben auf dem Gerät entspricht.**
(Es besteht die Gefahr von elektrischem Schlag oder Brand.)
 - Vergewissern Sie sich, dass die Spannung für das Gerät der des örtlichen Stromnetzes entspricht.
 - Werden anderen Geräte an derselben Netzsteckdose angeschlossen, kann dies zu elektrischer Überhitzung führen.
-  **Stecken Sie den Netzstecker fest ein.**
(Andernfalls besteht die Gefahr von elektrischem Schlag und Brand durch die Wärmeentwicklung im Bereich des Steckers.)
-  **Reinigen Sie den Netzstecker regelmäßig.**
(Bei verschmutztem Netzstecker kann die Isolierung aufgrund von Feuchtigkeits- und Flusenbildung beeinträchtigt sein. Es besteht Brandgefahr.)
→ Ziehen Sie den Netzstecker, und reinigen Sie ihn mit einem trockenen Tuch.

⚠️ Warnung

! Sollte das Gerät nicht mehr ordnungsgemäß funktionieren, verwenden Sie es nicht mehr, und ziehen Sie den Netzstecker.

(Es besteht die Gefahr von Rauchentwicklung, Brand, elektrischem Schlag oder Verbrennungen.)
z. B. bei Fehlfunktionen oder Ausfall

- Der Netzstecker und das Netzkabel werden ungewöhnlich heiß.
 - Das Netzkabel ist beschädigt, oder die Stromversorgung ist ausgefallen.
 - Die Gerätebasis ist verformt oder ungewöhnlich heiß.
 - Bei der Verwendung des Geräts treten ungewöhnliche Drehgeräusche auf.
- Trennen Sie sofort das Gerät vom Netz, und wenden Sie sich an den Verkäufer des Geräts oder an ein Panasonic Servicecenter, um das Gerät überprüfen und reparieren zu lassen.

⊘ Die Dampfzugsöffnungen dürfen während der Verwendung nicht berührt, blockiert oder abgedeckt werden.

(Es besteht die Gefahr von Verbrennungen.)
• Achten Sie insbesondere auf Kinder.

⊘ Demontieren, reparieren oder modifizieren Sie niemals dieses Gerät.

(Es besteht die Gefahr von Brand, elektrischem Schlag oder Verletzungen.)
→ Wenden Sie sich an den Verkäufer oder ein Panasonic Servicecenter.

⊘ Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser, und bespritzen Sie es nicht mit Wasser.

(Es besteht die Gefahr von elektrischem Schlag oder Brand aufgrund von Kurzschluss.)

! Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit erheblichen körperlichen oder geistigen Behinderungen oder von Personen ohne jegliche Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten nur unter Aufsicht und nach einer fachkundigen Einweisung verwendet werden. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden.

(Es besteht die Gefahr von Verbrennungen, Verletzungen oder elektrischem Schlag.)

⚠️ Achtung

! Stellen Sie sicher, dass Sie beim Ziehen des Netzsteckers den Netzstecker erfassen.

(Andernfalls besteht die Gefahr von elektrischem Schlag oder Brand aufgrund von Kurzschluss.)

! Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht verwendet wird.

(Andernfalls besteht die Gefahr von elektrischem Schlag oder Brand aufgrund von Fehlerstrom.)

! Trennen Sie das Gerät vom Netz, und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.

(Es besteht die Gefahr von Verbrennungen.)

⊘ Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante hängen oder mit einer heißen Oberfläche in Berührung kommen.

(Es besteht die Gefahr von Verbrennungen oder Verletzungen.)

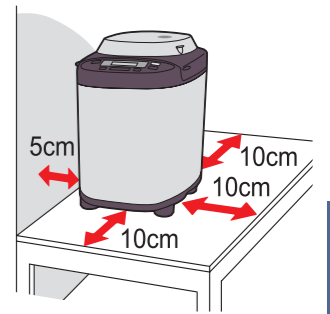
⊘ Entnehmen Sie nicht die Backform, und trennen Sie nicht den Brotbackautomat vom Netz, während er verwendet wird.

(Es besteht die Gefahr von Verbrennungen oder Verletzungen.)

⚠️ Achtung

⊘ Verwenden Sie das Gerät nicht an folgenden Orten.

- Stellen Sie den Brotbackautomaten in mindestens 10 cm (4 Zoll) Abstand von der Plattenkante auf eine feste, trockene, saubere, flache und wärmebeständige Arbeitsplatte.
(Es besteht die Gefahr, dass das Gerät abrutscht und herunterfällt.)
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine instabile Fläche, auf Elektrogeräte, wie z. B. einen Kühlschrank, oder auf Stoffe, wie z. B. ein Tischtuch.
(Es besteht Sturz- oder Brandgefahr.)
- Während des Backvorgangs heizt sich das Gehäuse auf. Der Brotbackautomat sollte mindestens 5 cm (2 Zoll) von Wänden oder anderen Gegenständen entfernt aufgestellt werden.
(Es besteht die Gefahr von Verfärbung oder Verformung.)



⊘ Berühren Sie während der Verwendung oder direkt nach dem Backen/Kochen keine heißen Bereiche wie die Backform, die Innenseite des Geräts, das Heizelement oder die Innenseite des Deckels.

Die Temperatur von zugänglichen Oberflächen kann bei Betrieb des Geräts hoch sein.

(Es besteht die Gefahr von Verbrennungen.)

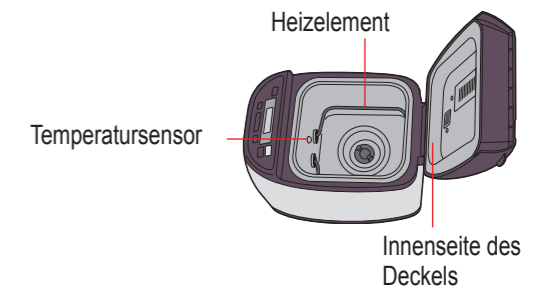
→ Um Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie beim Entfernen der Backform und des fertigen Brotes immer Ofenhandschuhe.

(Verwenden Sie keine nassen Ofenhandschuhe.)

Lassen Sie beim Entnehmen des fertigen Brotes oder des Knetkakens Vorsicht walten.

Wichtige Informationen

- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im freien, nicht in der Nähe von Hitzequellen oder in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit.
(Es besteht die Gefahr von Fehlfunktion oder Verformung.)
- Vermeiden Sie übermäßige Krafteinwirkungen auf die in der rechten Abbildung aufgeführten Teile.
(Es besteht die Gefahr von Fehlfunktion oder Verformung.)



- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder separaten Fernbedienungen gedacht.



Benutzerinformationen zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten (private Haushalte)

Entsprechend der grundlegenden Firmengrundsätze der Panasonic-Gruppe wurde ihr Produkt aus hochwertigen Materialien und Komponenten entwickelt und hergestellt, die recycelbar und wieder verwendbar sind. Dieses Symbol auf Produkten und/oder begleitenden Dokumenten bedeutet, dass elektrische und elektronische Produkte am Ende ihrer Lebensdauer vom Hausmüll getrennt entsorgt werden müssen.

Bringen Sie bitte diese Produkte für die Behandlung, Rohstoffrückgewinnung und Recycling zu den eingerichteten kommunalen Sammelstellen bzw. Wertstoffsammelhöfen, die diese Geräte kostenlos entgegennehmen.

Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umwelt, die sich aus einer unsachgemäßen Handhabung der Geräte am Ende Ihrer Lebensdauer ergeben könnten. Genauere Informationen zur nächstgelegenen Sammelstelle bzw. Recyclinghof erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Für Geschäftskunden in der Europäischen Union

Bitte treten Sie mit Ihrem Händler oder Lieferanten in Kontakt, wenn Sie elektrische und elektronische Geräte entsorgen möchten. Er hält weitere Informationen für Sie bereit.

Informationen zur Entsorgung in Ländern außerhalb der Europäischen Union

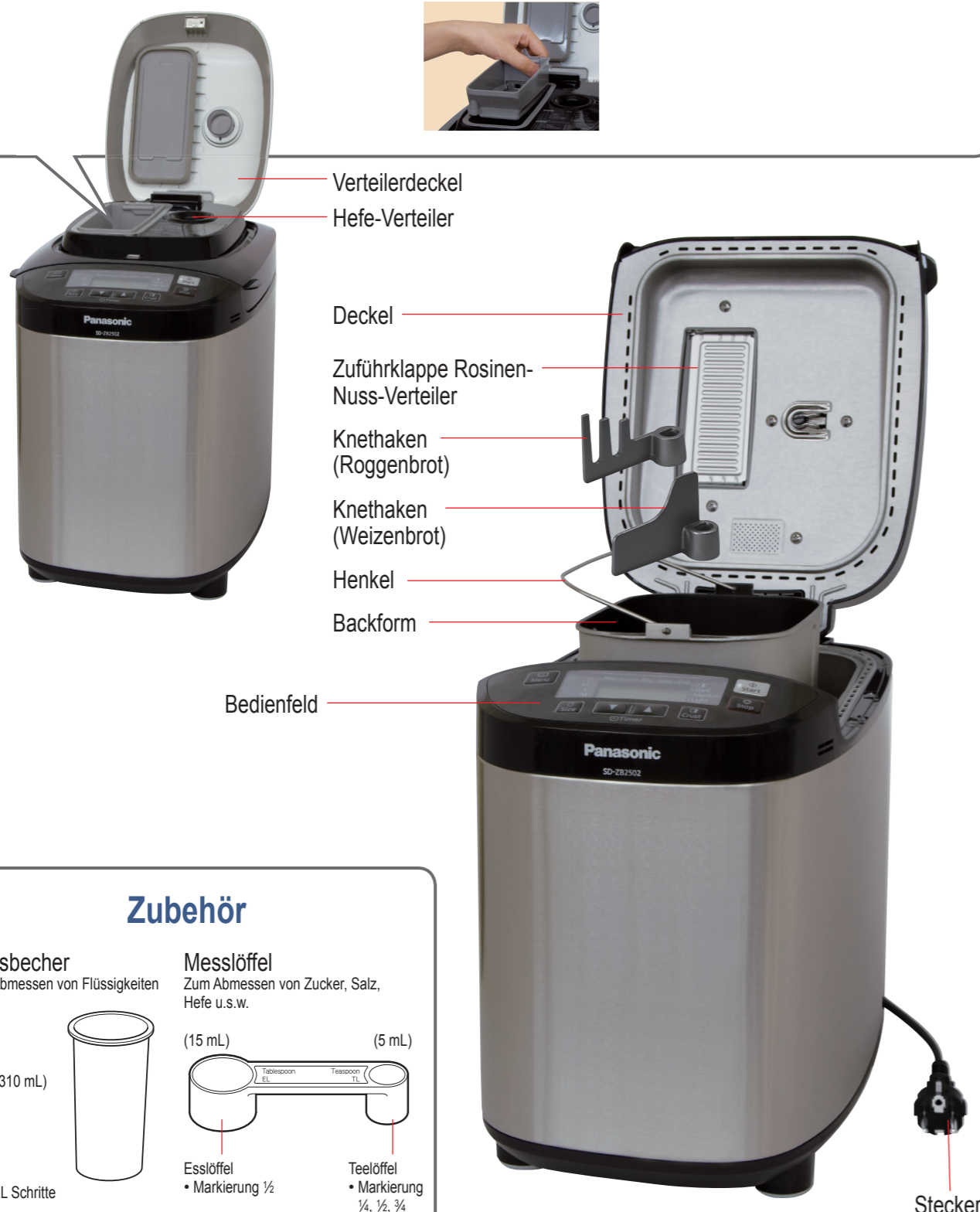
Dieses Symbol ist nur in der Europäischen Union gültig.

Schematische Ansicht des Gerätes

Hauptgerät

Rosinen-Nuss-Verteiler

Die Zutaten aus dem Rosinen-Nuss-Verteiler werden automatisch in die Backform eingefüllt, wenn ein Menü mit Rosinen (03, 06, 14, 17, 19 und 25) ausgewählt ist. Siehe auf S. 48 welche Zutaten in den Rosinen-Nuss-Verteiler gegeben werden können.



Verteilerdeckel
Hefe-Verteiler

Deckel

Zuführklappe Rosinen-Nuss-Verteiler

Knethaken (Roggenbrot)

Knethaken (Weizenbrot)

Henkel

Backform

Bedienfeld

Zubehör

Messbecher

Zum Abmessen von Flüssigkeiten

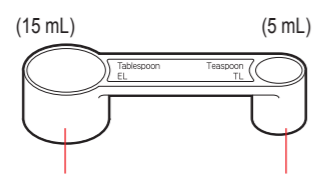


(max. 310 mL)

• 10 mL Schritte

Messlöffel

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



Esstöffel
• Markierung 1/2

Teelöffel
• Markierung 1/4, 1/2, 3/4

Stecker

Bedienfeld

■ Betriebszustand

- : wird für die aktuelle Stufe des Programms angezeigt. Zutaten werden in der 'Rest' (Ruhen) stufe vor dem Kneten geregelt.
- : wird bei Problemen mit der Stromversorgung angezeigt
- : wird angezeigt, wenn Zutaten im Menü 11 und 23 manuell hinzugefügt werden.

■ Verbleibende Zeit bis zur Fertigstellung

Auch wenn Sie Zutaten manuell hinzugeben, zeigt die Anzeige die Zeit an, bis laut Programm die extra Zutaten beigefügt werden müssen.

Größe

Drücken Sie diese Taste, um die Größe auszuwählen. Informationen zum verfügbaren Menü finden Sie auf Seite 44.

- XL
- L
- M

Bräunung

Drücken Sie diese Taste, um die Krustenbräunung auszuwählen. Informationen zum verfügbaren Menü finden Sie auf Seite 44.

- Dark (Dunkel)
- Medium (Medium)
- Light (Hell)

Start

Drücken Sie diese Taste, um das Programm zu starten.

Menü

Drücken Sie diese Taste, um das Menü auszuwählen. Die Menünummer wird angezeigt. Bei jedem Drücken der Taste springt die Menünummer zur nächsten Wahlmöglichkeit. (Halten Sie die Taste gedrückt, um schneller weiter zu springen.) Informationen zu den Menünummern finden Sie auf den Seiten 44 und 45.

Zeitvorwahl

Stellen Sie die Zeitvorwahl ein (Zeit der Fertigstellung), oder legen Sie für Menü 15, 26 und 27 die Backzeit/Kochzeit fest. '▲' Drücken Sie diese Taste, um die Zeit zu verlängern. '▼' Drücken Sie diese Taste, um die Zeit zu verringern.

Stop

Drücken Sie diese Taste, um das Programm abbrechen/zu starten. (Um das Programm abbrechen/stoppen, die Taste länger als 1 Sekunde halten)

Zutaten der Brotherstellung

Mehl

Hauptzutat von Brot, enthält Gluten. (hilft dem Brot aufzugehen, gibt ihm eine feste Struktur)

- Verwenden Sie Mehl mit hohem Proteingehalt.
- Das Mehl muss auf einer Waage abgewogen werden.

Starkmehl 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 Mehlarart 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 als helles Mehl, wichtig für die Gesundheit. Es enthält jedoch nicht genügend Gluten.

Macht das Brot sehr dicht und schwer. Nicht mehr als die angegebene Menge verwenden (kann den Motor überlasten).

Dinkelmehl

Gehört zur Weizenfamilie, ist jedoch genetisch eine andere Spezies. Dinkel enthält zwar Gluten, ist aber trotzdem für einige Personen mit Glutenallergie verträglich. (Wenden Sie sich an Ihren Arzt.)

Brot aus Dinkelmehl hat eine flache/leicht eingesunkene Kruste.

Im Vergleich zu Brot mit weißem Dinkelmehl hat Brot aus Dinkelvollkornmehl 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. (Verwenden Sie Menü 13, 14, 24 oder 25.)

Wasser

- Verwenden Sie normales Leitungswasser.
- Verwenden Sie bei Menü 02, 05, 07, 12 oder 20 lauwarmes Wasser in einem kalten Raum.
- Verwenden Sie bei Menü 07, 08, 11, 13, 14, 20, 21, 23, 24 oder 25 gekühltes Wasser in einem warmen Raum.
- Messen Sie Flüssigkeiten immer mit dem mitgelieferten Messbecher ab.

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 oder Margarine.

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 fructosehaltige Früchte verwenden.

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 es über Nacht nicht frisch bleiben könnte.
→ Reduzieren Sie die Menge an Wasser proportional zur Menge an Milch.

Verwendung einer Brotmischung...

■ 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 02 aus. Wählen Sie eine Größe aus, die dem Mischungsmenge entspricht, und starten Sie den Backvorgang.
 - 600 g – XL • 500 g – L
- 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 Mehlarart der Mischung ein und starten Sie den Backvorgang.
 - Weißes Mehl, Braunes Mehl → Menü 01
 - Vollwertmehl, Vielkornmehl → Menü 04
 - Roggenmehl → Menü 07

■ Brioche mit Briochemischung backen

- Wählen Sie Menü 11 oder 02, 'Medium', Größe- 'Light' (Hell) aus Krustenbräunung. (S. 67)

■ 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.
Kleie	Erhöht den Ballaststoffgehalt des Brotes. • Verwenden Sie max. 75 mL (5 El.).
Keime	Gibt dem Brot ein nussiges Aroma. • Verwenden Sie max. 60 mL (4 El.).
Gewürze	Verbessert den Geschmack des Brotes. • Verwenden sie nur eine kleine Menge (1-2 El.).



Trockenhefe

Ermöglicht dem Brot zu gären.

- Verwenden Sie keine Trockenhefe welche eine Vorgärung erfordert (verwenden Sie keine Frischhefe)
- Es wird Hefe mit der Aufschrift Trockenhefe empfohlen.
- Wenn Hefe aus Tüten verwendet wird, schließen Sie die Tüte sofort nach der Verwendung und bewahren Sie sie im Kühlschrank auf. (Verwenden Sie sie innerhalb des Haltbarkeitsdatums)

Liste von Brotarten und Backoptionen

■ Verfügbarkeit der Funktion und erforderliche Zeit

• Die erforderliche Zeit für jeden Prozess hängt von der Raumtemperatur ab.

Menünummer	Menü	Optionen			Prozesse					
		Größe	Bräunung	Zeitvorwahl	Ruhen	Kneten	Gären	Backen	Gesamt	
Backen	01	Basic	●	●	●	30 Min.– 60 Min.	15–30 Min.*3	1 Std. 50 Min.– 2 Std. 20 Min.	50–55 Min.	4 Std.– 4 Std. 5 Min.
	02	Basic Rapid	●	●	—	—	15–20 Min.	ca. 1 Stunde	35–40 Min.	1 Std. 55 Min.– 2 Std.
	03	Basic Raisin	●	●*1	●	30 Min.– 60 Min.	15–30 Min.*3	1 Std. 50 Min.– 2 Std. 20 Min.	50 Min.	4 Stunden
	04	Whole wheat	●	—	●	1 Std.– 1 Std. 40 Min.	15–25 Min.*3	2 Std. 10 Min.– 2 Std. 50 Min.	50 Min.	5 Stunden
	05	Whole wheat Rapid	●	—	—	15 Min.– 25 Min.	15–25 Min.*3	1 Std. 30 Min.– 1 Std. 40 Min.	45 Min.	3 Stunden
	06	Whole wheat Raisin	●	—	●	1 Std.– 1 Std. 40 Min.	15–25 Min.*3	2 Std. 10 Min.– 2 Std. 50 Min.	50 Min.	5 Stunden
	07	Rye	—	—	●	45 Min.– 60 Min.	ca. 10 Min.	1 Std. 20 Min.– 1 Std. 35 Min.	1 Stunde	3 Std. 30 Min.
	08	French	—	—	●	40 Min.– 2 Std. 5 Min.	10–20 Min.	2 Std. 45 Min.– 4 Std. 10 Min.	55 Min.	6 Stunden
	09	Italian	—	—	●	30 Min.– 1 Std.	10–15 Min.	2 Std. 25 Min.– 3 Std.	50 Min.	4 Std. 30 Min.
	10	Sandwich	—	—	●	1 Std.– 1 Std. 40 Min.	15–25 Min.*3	2 Std. 10 Min.– 2 Std. 50 Min.	50 Min.	5 Stunden
	11	Brioche	—	●*1	—	30 Min.	25–45 Min.*3	1 Std. 25 Min.	50 Min.	3 Std. 30 Min.
	12	Gluten Free	—	●*2	—	—	15–20 Min.	40 - 45 Min.	50–55 Min.	1 Std. 50 Min.– 1 Std. 55 Min.
	13	Speciality	●	—	●	30 Min.– 1 Std. 15 Min.	15–30 Min.*3	1 Std. 50 Min.– 2 Std. 45 Min.	55 Min.	4 Std. 30 Min.
	14	Speciality Raisin	●	—	●	30 Min.– 1 Std. 15 Min.	15–30 Min.*3	1 Std. 50 Min.– 2 Std. 45 Min.	55 Min.	4 Std. 30 Min.
	15	Bake only	—	—	—	—	—	—	30 Min.– 1 Std. 30 Min.	30 Min.– 1 Std. 30 Min.

*1 Nur 'Light' (Hell) oder 'Medium' verfügbar. *2 Nur 'Medium' oder 'Dark' (Dunkel) verfügbar.

*3 Während der Knetzeit wird eine Zeit zum Aufgehen eingelegt.

• Während der Aufgehzeit arbeitet der Brotbackautomat eine kurze Zeit (um eine optimale Glutenentwicklung sicherzustellen).

Menünummer	Menü	Optionen			Prozesse					
		Größe	Bräunung	Zeitvorwahl	Ruhen	Kneten	Gären	Backen	Gesamt	
Teig	16	Basic	—	—	—	30 Min.– 50 Min.	15–30 Min.*3	1 Std. 10 Min.– 1 Std. 30 Min.	—	2 Std. 20 Min.
	17	Basic Raisin	—	—	—	30 Min.– 50 Min.	15–30 Min.*3	1 Std. 10 Min.– 1 Std. 30 Min.	—	2 Std. 20 Min.
	18	Whole wheat	—	—	—	55 Min.– 1 Std. 25 Min.	15–25 Min.*3	1 Std. 30 Min.– 2 Std.	—	3 Std. 15 Min.
	19	Whole wheat Raisin	—	—	—	55 Min.– 1 Std. 25 Min.	15–25 Min.*3	1 Std. 30 Min.– 2 Std.	—	3 Std. 15 Min.
	20	Rye	—	—	—	45 Min.– 60 Min.	ca. 10 Min.	—	—	2 Stunden
	21	French	—	—	—	40 Min.– 1 Std. 45 Min.	10–20 Min.	1 Std. 35 Min.– 2 Std. 40 Min.	—	3 Std. 35 Min.
	22	Pizza	—	—	●	(Kneten) 10–18 Min.	(Gären) 7–15 Min.	(Kneten) ca. 10 Min.	(Gären) ca. 10 Min.	45 Min.
	23	Brioche	—	—	—	30 Min.	25–45 Min.*3	35 Min.	—	1 Std. 50 Min.
	24	Speciality	—	—	—	30 Min.– 1 Std. 5 Min.	15–30 Min.*3	1 Std. 10 Min.– 1 Std. 55 Min.	—	2 Std. 45 Min.
	25	Speciality Raisin	—	—	—	30 Min.– 1 Std. 5 Min.	15–30 Min.*3	1 Std. 10 Min.– 1 Std. 55 Min.	—	2 Std. 45 Min.
	26	Jam	—	—	—	—	—	—	—	1 Std. 30 Min.– 2 Std. 30 Min.
	27	Compote	—	—	—	—	—	—	—	1 Std.– 1 Std. 40 Min.



1 Entfernen Sie die Backform und bringen Sie den Knethaken an



- Verwenden Sie bei Roggenbrot den dafür vorgesehenen Knethaken.
- Der Haken wird locker aufgesteckt, muss aber den Boden der Backform berühren.

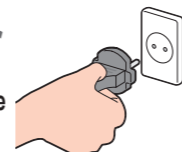
2 Geben Sie die abgemessenen Zutaten in die Backform hinein



3 Füllen Sie Trockenhefe in den Hefe-Verteiler ein



4 Stecken Sie den Stecker des Brotbackautomaten in eine 230 V Steckdose



Brot mit zusätzlichen Zutaten Backen (S. 48)

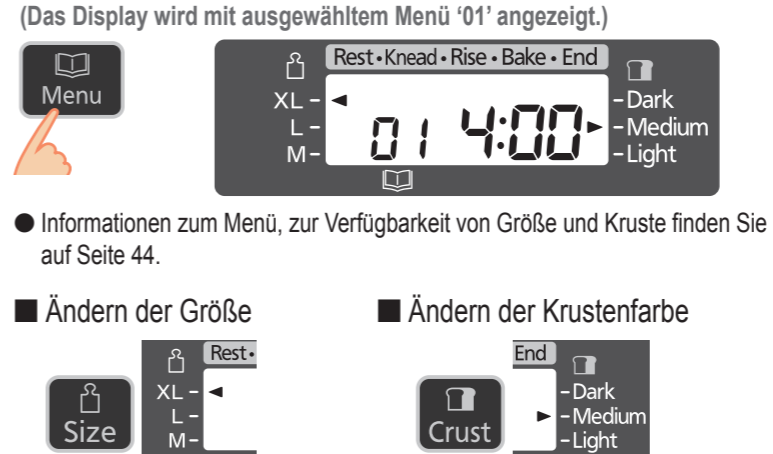
Zuvor reinigen und trocknen

- ① Öffnen Sie den Verteilerdeckel.
- ② Geben Sie die Zutaten hinein.
- ③ Schließen Sie den Deckel.

Programm einstellen und starten



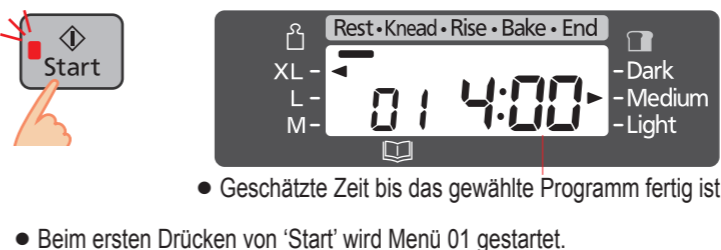
5 Wählen Sie ein Backmenü aus



■ Einstellen der Zeitvorwahl →
z.B. Es ist jetzt 21:00 und Sie möchten Ihr Brot am nächsten morgen um 6:30.
→ Stellen Sie die Zeitvorwahl auf '9:30' (9 Stunden 30 Minuten ab jetzt).

Bei jedem Tastendruck schreitet die Zeitvorwahl um 10 Minuten voran (für schnellen Vorlauf gedrückt halten).

6 Drücken Sie 'Start'



Entfernen Sie das Brot

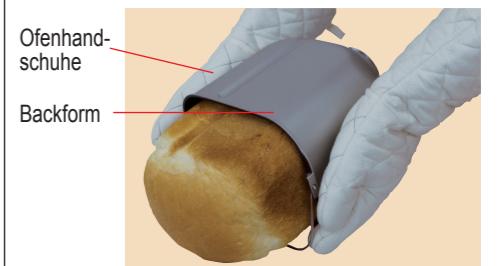


7 Schalten Sie das Gerät aus

wenn das Brot fertig ist
[Das Gerät piept 8 Mal, und der Balken blinkt unter 'End' (Ende).]



8 Entfernen Sie das Brot sofort,



Abkühlen lassen, z. B. auf einem Drahtgestell

9 Nach Gebrauch Stecker abziehen

- Wenn Sie nicht 'Stop' drücken und das Brot zum Abkühlen nicht aus dem Gerät nehmen, bleibt der Brotbackautomat warm, um die Dampfkondensation innerhalb des Laibs zu reduzieren.
- Dies beschleunigt jedoch die Bräunung der Rinde, weshalb Sie nach Abschluss des Backens das Gerät ausschalten und das Brot sofort herausnehmen sollten, um es abkühlen zu lassen.
- Wird das Brot zum Abkühlen im Brottopf gelassen, entsteht Kondensation. Lassen Sie daher das Brot auf einem Drahtgestell abkühlen, um optimale Qualität des Laibs zu gewährleisten.

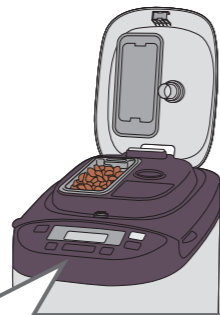
Bei Zugabe zusätzlicher Zutaten



Hinzugeben von zusätzlichen Zutaten zum Brot oder Teig

Durch Auswählen der Menüs mit Rosinen (03, 06, 14, 17, 19 oder 25) können Sie Ihre Lieblingszutaten in den Teig mischen, um spezielle Brotsorten zu backen.

Geben Sie die zusätzlichen Zutaten vor dem Start einfach in den Verteiler oder die Backform



Trockene Zutaten, unlösliche Zutaten

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



- Trockenfrüchte**
 - Grob in ca. 5mm Würfel schneiden.
 - Kandierte Zutaten können am Verteiler hängen bleiben und nicht in die Backform fallen.
- Nüsse**
 - Fein hacken.
 - Nüsse verringern den Effekt von Gluten, verwenden Sie nicht zu viel.
- Samen**
 - Große harte Samen 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**
 - Ölige Zutaten können am Verteiler hängen bleiben und nicht in die Backform fallen.

Feuchte/Klebrige Zutaten, lösliche Zutaten*

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



- Frische Früchte, in Alkohol eingelegte Früchte**
 - Verwenden Sie nur die im Rezept angegebenen Mengen, da der Wassergehalt der Zutaten das Brot beeinflusst.
- Käse, Schokolade**
 - * Diese Zutaten können nicht in den Rosinen Nuss Verteiler gegeben werden, weil sie den Verteiler verstopfen und nicht in die Backform fallen.

* Den Mengenangaben der verschiedenen Rezepte folgen.

Brioche backen



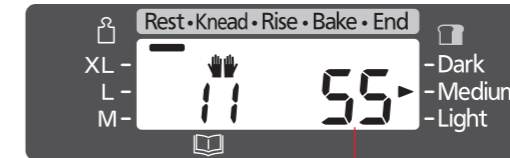
Vorbereitung (S. 46)

- Die Butter für spätere Zugabe in 1–2 cm große Würfel schneiden und gekühlt lagern.
- Bringen Sie den Knethaken in der Backform an.
- Geben Sie die Zutaten in der im Rezept aufgelisteten Reihenfolge in die Backform.
- Stellen Sie die Backform in das Gerät, und stecken Sie den Netzstecker ein.

1 Wählen Sie Menü '11'



2 Starten Sie die Maschine

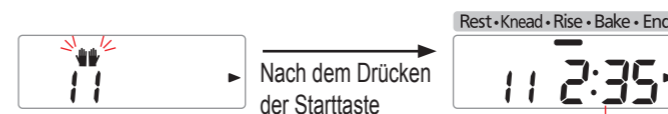


Zeit bis zur Zugabe von Butter oder Zutaten

- Die Start-Lampe leuchtet auf.

3 Wenn der Piepton ertönt, wird weitere Butter hinzugefügt, drücken Sie dann die 'Start' erneut

Geben Sie die weitere gewürfelte Butter hinzu, solange 'H' blinkt.



Auf dem Display wird die verbleibende Zeit bis zum Ende des Programms angezeigt.

4 Drücken Sie 'Stop' und entfernen Sie das Brot

wenn das Gerät 8 Mal piept und der Balken unter 'End' (Ende) blinkt.

- Die blinkende Start-Lampe erlischt.

Weizenmehl, Typ 550	400 g
Teelöffel Salz	1½
Esslöffel Zucker	4
Esslöffel Magermilch (trockene)	2
Butter (in 2 cm große Würfel schneiden und kühl lagern)	50 g
Wasser	180 mL
Ei (geschlagen), mittelgroß	2 (100 g)
Teelöffel Trockenhefe	1¼
Butter für spätere Zugabe (in 1–2 cm große Würfel schneiden und kühl lagern)	70 g

[Einfache Möglichkeit, Brioche zu backen] Fügen Sie die Butter zusammen mit den anderen Zutaten zu Beginn hinzu.

- Würfeln Sie die Butter (etwa 2 cm), und füllen Sie sie zur gleichen Zeit wie die anderen Zutaten in die Backform ein.
- Folgen Sie den links aufgeführten Schritten. Wenn das Gerät in Schritt 3 durch Piepen zum Hinzufügen von weiterer Butter auffordert, unternehmen Sie jedoch nichts.
- Erforderliche Zeit beträgt 3 Stunden und 30 Minuten.
- *Wenn die Butter zu Beginn hinzugefügt wird, unterscheiden sich Geschmack, Konsistenz und Aufgehen des Brots etwas vom Backvorgang, bei dem Butter später hinzugefügt wird.
- Der 'Rest' (Ruhe) Vorgang beginnt sofort nach dem Start und wird vom 'Knead' (Kneten) und 'Rise' (Gären) gefolgt.

- Fügen Sie zusätzliche Zutaten, wie Rosinen, mit der Butter hinzu. (Max. 150 g für Zutaten verwenden)
- Auch wenn die Starttaste nicht gedrückt wird, wird der Knetvorgang nach 5 Minuten fortgesetzt. Der Knetvorgang wird auch dann nicht sofort fortgesetzt, wenn nach dem Hinzufügen von Butter oder Zutaten die Starttaste gedrückt wird.
- Keine Butter nach Anzeige der Restzeit zugeben. (S. 67)

Herstellung von Teig



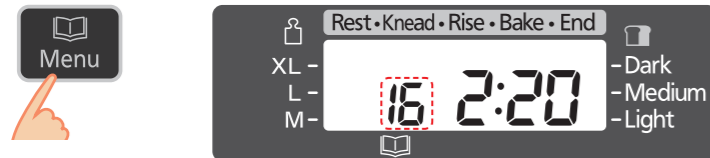
■ Nach dem Start Abbrechen/Stoppen (mehr als 1 Sekunde gedrückt halten)



- Vorbereitung (S. 46)
- ① Bringen Sie den Knethaken in der Backform an.
 - ② Geben Sie die Zutaten in der im Rezept aufgelisteten Reihenfolge in die Backform.
 - ③ Stellen Sie die Backform in das Gerät, und stecken Sie den Netzstecker ein.

1 Wählen Sie das Teigmenü aus

(Das Display wird mit ausgewähltem Menü '16' angezeigt.)



- Für Teigmenüs ist die Zeitvorwahl nicht verfügbar. (Ausnahme: Menü 22.)
- Informationen zum Hinzufügen von zusätzlichen Zutaten zum Teig finden Sie auf Seite 48.

2 Starten Sie die Maschine



Geschätzte Zeit bis das gewählte Programm fertig ist

- Die Start-Lampe leuchtet auf.

3 Drücken Sie 'Stop' und entfernen Sie den Teig

wenn das Gerät 8 Mal piept und der Balken unter 'End' (Ende) blinkt.

- Die blinkende Start-Lampe erlischt.

- Bei anderen Menüs als 22, 26 und 27 beginnt nach dem Start das 'Rest' (Ruhen). Danach erfolgt das 'Knead' (Kneten) und 'Rise' (Gären).

- Formen Sie den fertigen Teig, lassen Sie ihn je nach Rezept ein zweites mal gären und backen Sie ihn dann im Ofen.

Mischen von Brioche-Teig

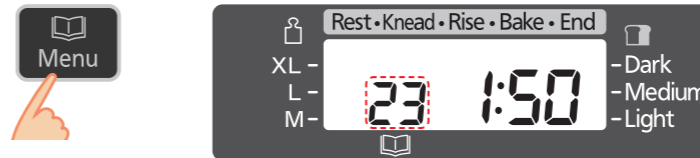


■ Nach dem Start Abbrechen/Stoppen (mehr als 1 Sekunde gedrückt halten)



- Vorbereitung (S. 46)
- ① Die Butter für spätere Zugabe in 1–2 cm große Würfel schneiden und gekühlt lagern.
 - ② Bringen Sie den Knethaken in der Backform an.
 - ③ Geben Sie die Zutaten in der im Rezept aufgelisteten Reihenfolge in die Backform.
 - ④ Stellen Sie die Backform in das Gerät, und stecken Sie den Netzstecker ein.

1 Wählen Sie Menü '23'



2 Starten Sie die Maschine



Zeit bis zur Zugabe von Butter oder Zutaten

- Die Start-Lampe leuchtet auf.

3 Wenn der Piepton ertönt, wird weitere Butter hinzugefügt, drücken Sie dann die 'Start' erneut

Geben Sie die weitere gewürfelte Butter hinzu, solange blinkt.



Auf dem Display wird die verbleibende Zeit bis zum Ende des Programms angezeigt.

4 Drücken Sie 'Stop' und entfernen Sie den Teig

wenn das Gerät 8 Mal piept und der Balken unter 'End' (Ende) blinkt.

- Die blinkende Start-Lampe erlischt.

[Einfache Möglichkeit, Brioche-Teig zu mischen] Fügen Sie die Butter zusammen mit den anderen Zutaten zu Beginn hinzu.

- Würfeln Sie die Butter (etwa 2 cm), und füllen Sie sie zur gleichen Zeit wie die anderen Zutaten in die Backform ein.
- Folgen Sie den links aufgeführten Schritten. Wenn das Gerät in Schritt 3 durch Piepen zum Hinzufügen von weiterer Butter auffordert, unternehmen Sie jedoch nichts.
- Erforderliche Zeit beträgt 1 Stunde und 50 Minuten.
- *Wenn die Butter zu Beginn hinzugefügt wird, unterscheiden sich Geschmack, Konsistenz und Aufgehen des Brots etwas vom Backvorgang, bei dem Butter später hinzugefügt wird.
- Der 'Rest' (Ruhen) Vorgang beginnt sofort nach dem Start und wird vom 'Knead' (Kneten) und 'Rise' (Gären) gefolgt.

- Fügen Sie zusätzliche Zutaten, wie Rosinen, mit der Butter hinzu. (Max. 150 g für Zutaten verwenden)
- Auch wenn die Starttaste nicht gedrückt wird, wird der Knetvorgang nach 5 Minuten fortgesetzt. Der Knetvorgang wird auch dann nicht sofort fortgesetzt, wenn nach dem Hinzufügen von Butter oder Zutaten die Starttaste gedrückt wird.
- Keine Butter nach Anzeige der Restzeit zugeben. (S.67)

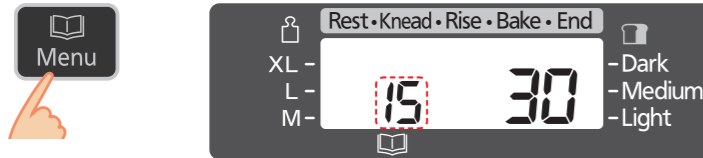
- Formen Sie den fertigen Teig, lassen Sie ihn je nach Rezept ein zweites mal gären und backen Sie ihn dann im Ofen.

Kuchen backen



- Vorbereitung
- ① Bereiten Sie die Zutaten entsprechend des Rezeptes vor.
 - ② Legen Sie die Backform mit Backpapier aus und geben Sie die gemischten Zutaten hinzu.
 - ③ Stellen Sie die Backform in das Gerät, und stecken Sie den Netzstecker ein.

1 Wählen Sie Menü '15'



2 Stellen Sie die Backzeit ein



3 Starten Sie die Maschine



Geschätzte Zeit bis das gewählte Programm fertig ist

- Die Start-Lampe leuchtet auf.

4 Drücken Sie 'Stop', wenn das Gerät piept und der Balken unter 'End' (Ende) blinkt. Vergewissern Sie sich, dass der Backvorgang abgeschlossen ist, und entnehmen Sie die Backform

- Die blinkende Start-Lampe erlischt.
- Wenn der Backvorgang nicht komplett ist → Wiederholen Sie Schritte 1 bis 3
(Die Backzeit/Kochzeit kann zweimal verlängert werden. Jede Verlängerung kann nicht länger als 50 Minuten sein. Wenn das Gerät heiß ist, startet die Zeitvorwahl von 1 Minute. Erhöhen Sie die Zeitdauer durch Drücken der Zeitvorwahl-taste.)

Kuchenrezepte finden Sie auf Seite 61



- Nach dem Start Abbrechen/Stoppen (mehr als 1 Sekunde gedrückt halten)



- Für Menü 15 ist keine Zeitvorwahl verfügbar. (Mit der Zeitvorwahl-taste wird nur die Dauer der Backzeit festgelegt.)

Achtung! Heiß!

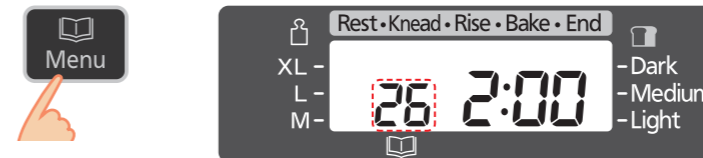
- Um zu überprüfen, ob der Backvorgang komplett ist, stecken Sie einen Spieß in die Mitte des Kuchens – wenn er fertig ist, bleibt am Spieß keine Backmischung hängen.

Kochen 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.

1 Wählen Sie Menü '26'



2 Stellen Sie die Kochzeit ein



3 Starten Sie die Maschine



Geschätzte Zeit bis das gewählte Programm fertig ist

- Die Start-Lampe leuchtet auf.

4 Drücken Sie 'Stop', und entnehmen Sie die Marmelade

- wenn das Gerät 8 Mal piept und der Balken unter 'End' (Ende) blinkt.
- Die blinkende Start-Lampe erlischt.
- Wenn der Kochvorgang noch nicht abgeschlossen ist → Wiederholen Sie Schritte 1 bis 3
(Die Backzeit/Kochzeit kann zweimal verlängert werden. Jede Verlängerung kann zwischen 10 und 40 Minuten sein. Wenn das Gerät heiß ist, startet die Zeitvorwahl von 1 Minute. Erhöhen Sie die Zeitdauer durch Drücken der Zeitvorwahl-taste.)

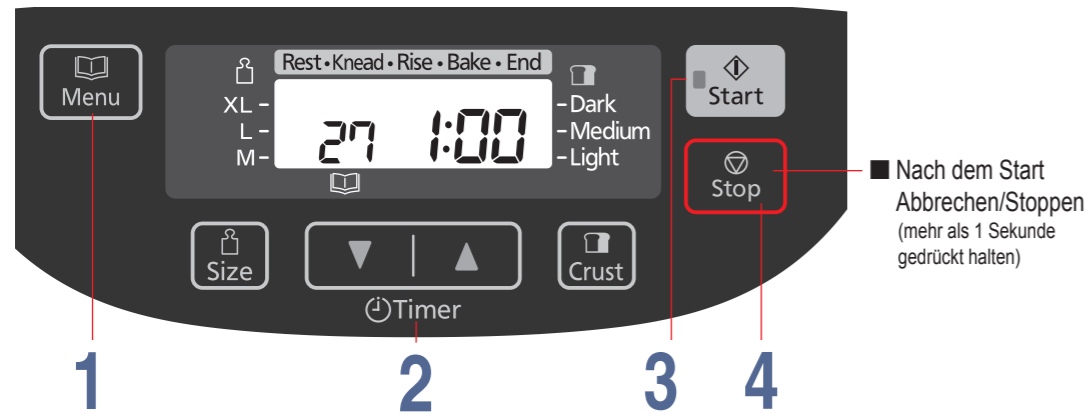
Marmeladenrezepte finden Sie auf Seite 62



- Nach dem Start Abbrechen/Stoppen (mehr als 1 Sekunde gedrückt halten)

- Für Menü 26 ist keine Zeitvorwahl verfügbar. (Mit der Zeitvorwahl-taste wird nur die Dauer der Kochzeit festgelegt.)
- 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 diesem Buch ergeben leicht gelierte Marmelade. Grund ist der geringe Zuckergehalt.
- Beachten Sie die Mengenangaben für jede Zutat in den Rezepten.
 - Verändern Sie nicht die Menge der Früchte. Dadurch könnte die Marmelade überkochen oder anbrennen.
 - Erhöhen Sie die Zuckermenge nicht auf mehr als die Hälfte der Fruchtmenge. Dadurch könnte die Marmelade überkochen oder anbrennen. Wenn Sie die Zuckermenge reduzieren, geliert die Marmelade nicht richtig. *Bei Früchten mit hohem Säuregehalt können Sie die Menge des Zitronensafts reduzieren. Bei zu starker Reduzierung geliert die Marmelade jedoch nicht richtig.
- Bei zu kurzer Kochzeit können Fruchtstücke verbleiben und die Marmelade wässrig werden.
 - Die Marmelade geliert beim Abkühlen weiter. Achten Sie darauf, sie nicht zu lange zu kochen.
- Füllen Sie die fertige Marmelade so schnell wie möglich in die Behälter. Achten Sie darauf, dass die Marmelade beim Entnehmen nicht anbrennt.
- In der Backform verbleibende Marmelade kann anbrennen.
- 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.

Kochen von Kompott

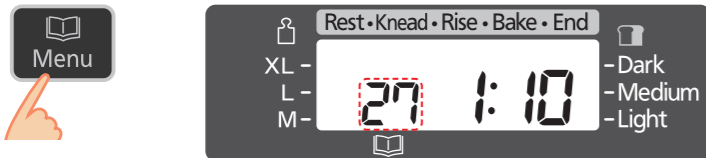


■ Nach dem Start
Abbrechen/Stoppen
(mehr als 1 Sekunde
gedrückt halten)



- Vorbereitung
- ① Bereiten Sie die Zutaten entsprechend des Rezeptes vor. (Entnehmen Sie den Knethaken.)
 - ② Füllen Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Backform:
Früchte → Zucker → Flüssigkeit.
 - ③ Stellen Sie die Backform in das Gerät, und stecken Sie den Netzstecker ein.

1 Wählen Sie Menü '27'



- Für Menü 27 ist keine Zeitvorwahl verfügbar. (Mit der Zeitvorwahltaste wird nur die Dauer der Kochzeit festgelegt.)
- Beachten Sie die Mengenangaben für jede Zutat in den Rezepten.
- Verändern Sie nicht die Menge der Früchte. Dadurch könnte das Kompott überkochen oder anbrennen.

2 Stellen Sie die Kochzeit ein



3 Starten Sie die Maschine



Geschätzte Zeit bis das gewählte Programm fertig ist

- Die Start-Lampe leuchtet auf.

4 Drücken Sie 'Stop', und entnehmen Sie die Kompott

wenn das Gerät 8 Mal piept und der Balken unter 'End' (Ende) blinkt.

- Die blinkende Start-Lampe erlischt.
- Wenn der Kochvorgang noch nicht abgeschlossen ist → Wiederholen Sie Schritte 1 bis 3
(Die Backzeit/Kochzeit kann zweimal verlängert werden. Jede Verlängerung kann zwischen 10 und 40 Minuten sein. Wenn das Gerät heiß ist, startet die Zeitvorwahl von 1 Minute. Erhöhen Sie die Zeitdauer durch Drücken der Zeitvorwahltaste.)

Brot Rezepte

WEIßBROT

Wählen Sie Menü '01' oder '02'

	M	L	XL
Weizenmehl, Typ 550	400 g	500 g	600 g
Teelöffel Salz	1½	1½	2
Esslöffel Zucker	1	1½	2
Butter	20 g	30 g	40 g
Wasser	280 mL	350 mL	420 mL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1½
(Normal Brot schnell)			
Teelöffel Trockenhefe	2	2	2½

MILCHSTUTEN

Wählen Sie Menü '01' oder '02'

	M	L	XL
Weizenmehl, Typ 550	400 g	500 g	600 g
Teelöffel Salz	1	1½	2
Esslöffel Zucker	1	1½	2
Butter	20 g	30 g	40 g
Vollmilch	280 mL	350 mL	420 mL
Teelöffel Trockenhefe	½	1	1½
(Normal Brot schnell)			
Teelöffel Trockenhefe	2	2	2½

DUNKLES WEIZENMEHLBROT

Wählen Sie Menü '01' oder '02'

	M	L	XL
Weizenmehl, Typ 1050	400 g	500 g	600 g
Teelöffel Salz	1	1½	2
Esslöffel Zucker	1	1½	2
Butter	20 g	30 g	40 g
Vollmilch	280 mL	350 mL	420 mL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1½
(Normal Brot schnell)			
Teelöffel Trockenhefe	2	2	2½

ZWIEBELBROT

Wählen Sie Menü '01'

	M	L	XL
Dunkles Roggenmehl, Typ 997	80 g	100 g	150 g
Weizenmehl, Typ 550	320 g	400 g	450 g
Teelöffel Salz	1	1½	2
Esslöffel Zucker	1	1	1½
Esslöffel Öl	1½	2	2½
Röstzwiebeln	40 g	55 g	70 g
Wasser	240 mL	300 mL	360 mL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1½

WEIHNACHTSBROT

Wählen Sie Menü '03'

	M	L	XL
Weizenmehl, Typ 550	350 g	450 g	550 g
Teelöffel Salz	1	1½	2
Esslöffel Honig	2½	3	3½
Butter	20 g	30 g	40 g
Esslöffel Spekulatiusgewürz	1½	2	2½
Wasser	240 mL	300 mL	380 mL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1½
ZUGABEN (Rosinen-Nuss-Verteiler) :			
Haselnüsse, grob gehackt	20 g	30 g	40 g
Walnüsse, grob gehackt	20 g	30 g	40 g
Mandel, gehackt	20 g	30 g	40 g

ROSINENBROT

Wählen Sie Menü '03'

	M	L	XL
Weizenmehl, Typ 550	400 g	500 g	600 g
Teelöffel Salz	1½	1½	2
Esslöffel Zucker	1	1½	2
Butter	20 g	30 g	40 g
Wasser	280 mL	350 mL	420 mL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1½
ZUGABE (Rosinen-Nuss-Verteiler) :			
Rosinen	80 g	100 g	120 g

VOLLWERTBROT

Wählen Sie Menü '04' oder '05'

	M	L	XL
Vollkornweizenmehl	400 g	500 g	600 g
Teelöffel Salz	1½	1½	2
Esslöffel Zucker	1	1½	2
Butter	20 g	30 g	40 g
Wasser	280 mL	350 mL	420 mL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1½
(Vollwert Brot schnell)			
Teelöffel Trockenhefe	1½	1½	2

Ersetzen Sie zu Gunsten besserer Backergebnisse ein Drittel bis die Hälfte des Vollkornweizenmehls durch Weizenmehl der Sorte 550.

WEIZENBROT

Wählen Sie Menü '04' oder '05'

	M	L	XL
Weizenmehl, Typ 550	100 g	150 g	180 g
Vollkornweizenmehl	300 g	350 g	400 g
Teelöffel Salz	1	1½	2
Esslöffel Zucker	1	1½	2
Butter	20 g	30 g	40 g
Vollmilch	280 mL	350 mL	420 mL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1½
(Vollwert Brot schnell)			
Teelöffel Trockenhefe	1½	1½	2

KÜMMELBROT

Wählen Sie Menü '04'

	M	L	XL
Weizenmehl, Typ 550	80 g	100 g	120 g
Dunkles Weizenmehl, Typ 1050	320 g	400 g	480 g
Teelöffel Salz	1	1½	2
Esslöffel Zucker	1	1½	2
Esslöffel Pflanzenöl	2½	3	3½
Esslöffel Kümmel, ganz	1	1½	2
Wasser	280 mL	350 mL	420 mL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1½

WEIZENVOLLKORNBROT MIT HAFER

Wählen Sie Menü '04' oder '05'

	M	L	XL
Weizenvollkornmehl	350 g	450 g	550 g
Teelöffel Salz	1	1½	2
Esslöffel Honig	2½	3	3½
Butter	20 g	30 g	40 g
Haferkörner, o. Einweichwasser	60 g	80 g	100 g
Wasser	240 mL	310 mL	380 mL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1½
(Vollwert Brot schnell)			
Teelöffel Trockenhefe	1½	1½	2

Brot Rezepte

MÜSLI-BROT

Wählen Sie Menü '04' oder '05'

	M	L	XL
Weizenmehl, Typ 550	160 g	200 g	250 g
Vollkornweizenmehl	190 g	250 g	300 g
Teelöffel Salz	1	1½	2
Esslöffel Honig	2½	3	3½
Butter	20 g	30 g	40 g
Müsli	60 g	80 g	100 g
Vollmilch	300 mL	380 mL	460 mL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1½
(Vollwert Brot schnell)			
Teelöffel Trockenhefe	1½	1½	2

KÄSEBROT

Wählen Sie Menü '04' oder '05'

	M	L	XL
Dunkles Roggenmehl, Typ 997	120 g	150 g	180 g
Weizenmehl, Typ 550	280 g	350 g	420 g
Teelöffel Salz	1	1	1½
Butter	20 g	30 g	40 g
Emmentaler, gerieben	30 g	40 g	50 g
Parmesan, gerieben	30 g	40 g	50 g
Wasser	270 mL	340 mL	400 mL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1¼
(Vollwert Brot schnell)			
Teelöffel Trockenhefe	1½	1½	2

BUCHWEIZENBROT

Wählen Sie Menü '04' oder '05'

	M	L	XL
Buchweizengrütze	35 g	50 g	60 g
Buchweizenmehl	35 g	50 g	60 g
Vollkornweizenmehl	120 g	160 g	120 g
Weizenmehl, Typ 550	180 g	240 g	380 g
Teelöffel Salz	1	1½	2
Esslöffel Zucker	1	1½	2
Butter	35 g	40 g	45 g
Wasser	220 mL	290 mL	360 mL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1¼
(Vollwert Brot schnell)			
Teelöffel Trockenhefe	1½	1½	2

WEIZENMISCHBROT MIT ROGGENMEHL

Wählen Sie Menü '04' oder '05'

	M	L	XL
Dunkles Weizenmehl, Typ 1050	280 g	350 g	420 g
Dunkles Roggenmehl, Typ 997	120 g	150 g	180 g
Teelöffel Salz	1	1½	2
Esslöffel Zucker	1	1½	2
Butter	20 g	30 g	40 g
Flüssiger Sauerteig	40 g	50 g	60 g
Wasser	240 mL	300 mL	360 mL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1¼
(Vollwert Brot schnell)			
Teelöffel Trockenhefe	1½	1½	2

WEIZENMISCHBROT MIT SCHROTANTEILEN

Wählen Sie Menü '04' oder '05'

	M	L	XL
Weizenmehl, Typ 550	280 g	350 g	420 g
Roggenvollkornschat	120 g	150 g	180 g
Teelöffel Salz	1	1½	2
Esslöffel Zucker	1	1½	2
Butter	20 g	30 g	40 g
Flüssiger Sauerteig	60 g	75 g	90 g
Wasser	240 mL	300 mL	360 mL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1¼
(Vollwert Brot schnell)			
Teelöffel Trockenhefe	1½	1½	2

BIER-BROT

Wählen Sie Menü '04' oder '05'

	M	L	XL
Weizenmehl, Typ 550	150 g	200 g	250 g
Weizenvollkornmehl	120 g	150 g	180 g
Roggenvollkornschat	80 g	100 g	120 g
Teelöffel Salz	1	1	1½
Esslöffel Zucker	1	1	1½
Butter	20 g	30 g	40 g
Flüssiger Sauerteig	60 g	75 g	90 g
Bier (Pils)	120 mL	150 mL	180 mL
Vollmilch	120 mL	150 mL	180 mL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1¼
(Vollwert Brot schnell)			
Teelöffel Trockenhefe	1½	1½	2

SONNENBLUMENKERNBROT

Wählen Sie Menü '06'

	M	L	XL
Vollkornweizenmehl	400 g	500 g	600 g
Teelöffel Salz	1	1½	2
Esslöffel Zucker	1	1½	2
Butter	20 g	30 g	40 g
Wasser	280 mL	350 mL	420 mL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1¼
ZUGABEN (Rosinen-Nuss-Verteiler) :			
Sonnenblumenkerne	55 g	70 g	85 g

VITALBROT

Wählen Sie Menü '06'

	M	L	XL
Dunkles Weizenmehl, Typ 1050	120 g	150 g	190 g
Vollkornweizenmehl	230 g	300 g	360 g
Teelöffel Salz	1	1½	2
Esslöffel Honig	2½	3	3½
Butter	20 g	30 g	40 g
Leinsamen	10 g	20 g	30 g
Sesam	10 g	20 g	30 g
Hirse, ohne Einweichwasser	20 g	30 g	40 g
Wasser	240 mL	310 mL	380 mL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1½
ZUGABEN (Rosinen-Nuss-Verteiler) :			
Sonnenblumenkerne	20 g	30 g	35 g

ADVENTSBROT

Wählen Sie Menü '06'

	M	L	XL
Dunkles Weizenmehl, Typ 1050	380 g	450 g	550 g
Teelöffel Salz	1½	1½	2
Butter	20 g	30 g	40 g
Marzipanrohmasse, gewürfelt	60 g	80 g	100 g
Wasser	270 mL	310 mL	390 mL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1½
ZUGABEN (Rosinen-Nuss-Verteiler) :			
Rosinen	25 g	30 g	40 g
Orangenat	30 g	30 g	40 g
Zitronat	30 g	30 g	40 g

Brot Rezepte

ROGGENBROT

Wählen Sie Menü '07'

Roggenmehl, Typ1150	400 g
Roggenvollkornschat	100 g
Vollkorn-Roggen	100 g
Teelöffel Salz	1½
Esslöffel Zucker	1
Butter	20 g
Flüssiger Sauerteig	75 g
Wasser	300 mL
Teelöffel Trockenhefe	1

FRANZÖSISCHES BROT

Wählen Sie Menü '08'

Weizenmehl, Typ 550	300 g
Teelöffel Salz	1
Butter	20 g
Wasser	220 mL
Teelöffel Trockenhefe	¾

ITALIENISCHES BROT

Wählen Sie Menü '09'

Weizenmehl, Typ 550	400 g
Teelöffel Salz	1½
Esslöffel Olivenöl	1½
Wasser	260 mL
Teelöffel Trockenhefe	1

TOASTBROT

Wählen Sie Menü '10'

Weizenmehl, Typ 550	380 g
Esslöffel Zucker	2
Butter	30 g
Wasser	250 mL
Teelöffel Trockenhefe	1

EINFACHES BRIOCHE

Wählen Sie Menü '11'

Weizenmehl, Typ 550	400 g
Esslöffel Zucker	4
Teelöffel Salz	1
Esslöffel Magermilch Pulver	2
Butter (gewürfelt, 2 cm, im Kühlschrank aufbewahren)	50 g
Wasser	180 mL
Ei (geschlagen), mittelgroß	2 (100 g)
Teelöffel Trockenhefe	1¼
zusätzliche Butter (gewürfelt, 1 bis 2 cm, im Kühlschrank aufbewahren)	70 g

PANNETTONE

Wählen Sie Menü '11'

Weizenmehl, Typ 550	400 g
Esslöffel Zucker	4
Teelöffel Salz	1
Butter (gewürfelt, 2 cm, im Kühlschrank aufbewahren)	50 g
Ei (geschlagen), mittelgroß	2 (100 g)
Milch	200 mL
Teelöffel Trockenhefe	1½
zusätzliche Butter (gewürfelt, 1 bis 2 cm, im Kühlschrank aufbewahren)	70 g
Orangenschale, fein gehackt*	50 g
Braune Sultaninen*	50 g
Getrocknete schwarze Johannisbeeren*	50 g

* : mit der zusätzlichen Butter hinzuzufügen

DINKELVOLLKORN BROT

Wählen Sie Menü '13'

	M	L	XL
Vollkornweizenmehl	400 g	500 g	600 g
Teelöffel Salz	1¼	1½	1¾
Teelöffel Zucker	1½	2	2
Butter	20 g	30 g	40 g
Wasser	270 mL	350 mL	410 mL
Teelöffel Trockenhefe	1	1¼	1½

LEINSAMEN-SESAM-BROT

Wählen Sie Menü '13'

	M	L	XL
Vollkornweizenmehl	400 g	500 g	600 g
Teelöffel Salz	1	1½	2
Esslöffel Honig	2½	3	3½
Butter	20 g	30 g	40 g
Leinsamen	20 g	30 g	40 g
Sesam	20 g	30 g	40 g
Wasser	270 mL	350 mL	410 mL
Teelöffel Trockenhefe	1	1¼	1½

ROGGEN- UND DINKELBROT

Wählen Sie Menü '13'

	M	L	XL
Vollkornweizenmehl	240 g	300 g	360 g
Roggenvollkornschat	80 g	100 g	120 g
Dunkles Roggenmehl, Typ 1150	80 g	100 g	120 g
Teelöffel Zucker	1½	2	2
Teelöffel Salz	1¼	1½	1¾
Butter	5 g	10 g	10 g
Naturjoghurt	120 g	150 g	180 g
Wasser	180 mL	230 mL	270 mL
Teelöffel Trockenhefe	1	1¼	1½

Brot Rezepte

FRUCHTIGES DINKELBROT

Wählen Sie Menü '14'

	M	L	XL
Dinkelmehl, Typ 630	400 g	500 g	600 g
Teelöffel Zucker	1½	2	2
Teelöffel Salz	1¼	1½	1¾
Butter	5 g	10 g	10 g
Teelöffel Gewürzmischung	2	2½	3
Wasser	270 mL	350 mL	400 mL
Teelöffel Trockenhefe	1	1¼	1½
ZUGABEN (Rosinen-Nuss-Verteiler) : Trockenobstmischung	100 g	125 g	150 g

REIS- UND DINKELBROT MIT PINIENKERNEN UND RÖSTZWIEBELN

Wählen Sie Menü '14'

	M	L	XL
Vollkorn Dinkelmehl	320 g	400 g	480 g
Naturreismehl	80 g	100 g	120 g
Teelöffel Zucker	1½	2	2
Teelöffel Salz	1¼	1½	1¾
Butter	5 g	10 g	10 g
Wasser	260 mL	340 mL	400 mL
Teelöffel Trockenhefe	1	1¼	1½
ZUGABEN (Rosinen-Nuss-Verteiler) : Pinienkerne	40 g	50 g	60 g
Elsässer Röstzwiebeln	3	4	5

Aurora Brotbackmischungen Rezepte

ELSÄSSER LANDBROT

Wählen Sie Menü '01' oder '02'

	M	L	XL
Elsässer Landbrot	400 g	500 g	600 g
Wasser	240 mL	300 mL	360 mL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1½
(Vollwert Brot schnell) Teelöffel Trockenhefe	2	2	2½

VOLLKORN-BUTTER-TOASTBROT

Wählen Sie Menü '10'

Vollkornweizenmehl	400 g
Esslöffel Zucker	2
Butter	40 g
Wasser	240 mL
Teelöffel Trockenhefe	1

SCHWARZWALD-LAIB

Wählen Sie Menü '04' oder '05'

	M	L	XL
Schwarzwald-Laib	400 g	500 g	600 g
Wasser	260 mL	330 mL	400 mL
Teelöffel Trockenhefe	1	1	1
(Vollwert Brot schnell) Teelöffel Trockenhefe	1½	1½	2

VOLLWERT TOASTBROT

Wählen Sie Menü '10'

Vollkornweizenmehl	400 g
Teelöffel Salz	1
Butter	20 g
Wasser	250 mL
Teelöffel Trockenhefe	1

BUTTER-TOASTBROT

Wählen Sie Menü '10'

Weizenmehl, Typ 550	400 g
Esslöffel Zucker	2
Butter	50 g
Wasser	240 mL
Teelöffel Trockenhefe	1

DUNKLES WEIZENMEHL TOASTBROT

Wählen Sie Menü '10'

Dunkles Weizenmehl, Typ 1050	400 g
Esslöffel Zucker	2
Butter	40 g
Wasser	210 mL
Teelöffel Trockenhefe	1

FRANZÖSISCHES WEISSBROT

Wählen Sie Menü '08'

Weizenmehl, Typ 550	300 g
Teelöffel Salz	1
Butter	20 g
Wasser	220 mL
Teelöffel Trockenhefe	¾

FRANZÖSISCHES WEIZENBROT

Wählen Sie Menü '08'

Dunkles Weizenmehl, Typ 1050	350 g
Teelöffel Salz	1
Butter	20 g
Wasser	250 mL
Teelöffel Trockenhefe	1

Glutenfreie Rezepte

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.
- 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 unten stehenden glutenfreien Rezepte wurden mit kommerziell hergestellten Brotmischungen wie das Backmix-Weissbrot von Hammermühle entwickelt.
Es ist ratsam, diese Mischungen für beste Ergebnisse zu verwenden.
Sie sind in Drogerien, Reformhäusern und gelegentlich in großen Supermärkten erhältlich.

Hammermühle
Brotbackmischungen sind auch im Internet www.hammermuehle.de zu bestellen.

- 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:
Wenn Sie ein glutenfreies Programm verwenden, holen Sie zuvor medizinischen Rat ein und verwenden Sie nur Zutaten die sich für Ihren Gesundheitszustand eignen.
Panasonic haftet nicht für Konsequenzen welche aus der Verwendung von Zutaten entstanden sind, die ohne professionellen Rat verwendet wurden.

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.

GLUTENFREIES WEISSBROT

Wählen Sie Menü '12'

Wasser	430 g
Esslöffel Öl	1
Hammermühle Back-Mix Weissbrot	500 g
Teelöffel Trockenhefe	2

Teig Rezepte

NORMAL TEIG

Wählen Sie Menü '16'

Weizenmehl, Typ 550	500 g
Teelöffel Salz	1½
Esslöffel Zucker	1½
Butter	30 g
Wasser	310 mL
Teelöffel Trockenhefe	1

BREZEL

6 Stück: Wählen Sie Menü '16'

Weizenmehl, Typ 550	150 g
Weizenmehl, Typ 1050	150 g
Teelöffel Salz	1
Teelöffel Zucker	½
Butter	20 g
Wasser	180 mL
Teelöffel Trockenhefe	1
RESTLICHE ZUTATEN :	
etwas Öl	
Esslöffel grobes Salz	1

Weiterverarbeitung:

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 6 gleichgroße Stücke teilen. Aus den Teigstücken jeweils ca. 50 cm lange Rollen drehen und Brezeln daraus formen, auf ein gefettetes Backblech legen und bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. gehen lassen.

Brezeln mit Öl bestreichen, mit Salz bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) in ca. 30 Min. backen.

HEFEZOPF

Wählen Sie Menü '16'

Weizenmehl, Typ 405	500 g
Teelöffel Salz	½
Zucker	70 g
Butter	50 g
Ei, Größe L	1
Vanillezucker	1 P.
Wasser	200 mL
Teelöffel Trockenhefe	1½
RESTLICHE ZUTATEN :	
Butter zum Bestreichen	
Hagelzucker	30 g

Weiterverarbeitung:

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 3 gleichgroße Stücke teilen. Daraus jeweils ca. 50 cm lange Rollen drehen und einen Zopf flechten. Auf ein gefettetes Backblech legen und bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. gehen lassen.

Hefezopf mit Butter bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) in ca. 25 Min. backen. Nach 15 Min.

Backzeit den Hefezopf mit Alufolie abdecken.

NORMAL ROSINEN TEIG

Wählen Sie Menü '17'

Weizenmehl, Typ 550	500 g
Teelöffel Salz	1½
Esslöffel Zucker	1½
Butter	30 g
Wasser	310 mL
Teelöffel Trockenhefe	1
ZUGABE (Rosinen-Nuss-Verteiler) : Rosinen	100 g

VOLLWERT TEIG

Wählen Sie Menü '18'

Vollkornweizenmehl	500 g
Teelöffel Salz	2
Esslöffel Zucker	1½
Butter	30 g
Wasser	340 mL
Teelöffel Trockenhefe	1½

KÜRBISKERNBRÖTCHEN

Wählen Sie Menü '18'

Vollkorndinkelmehl	450 g
Teelöffel Salz	½
Esslöffel Zucker	1
Butter	30 g
Esslöffel Kürbiskerne	3
Wasser	290 mL
Teelöffel Trockenhefe	1
RESTLICHE ZUTATEN :	
Wasser zum Bestreichen	
Esslöffel Kürbiskerne	3

Weiterverarbeitung:

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 12 gleichgroße Stücke teilen.

Runde Brötchen formen, auf ein gefettetes Backblech setzen und bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. gehen lassen.

Brötchen mit Wasser bestreichen, kreuzweise einschneiden und mit Kürbiskernen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) in ca. 20 Min. backen.

FRANZÖSISCHER TEIG

Wählen Sie Menü '21'

Weizenmehl, Typ 550	300 g
Teelöffel Salz	1
Butter	20 g
Wasser	180 mL
Teelöffel Trockenhefe	¾

PIZZA TEIG

Wählen Sie Menü '22'

Weizenmehl, Typ 550	450 g
Teelöffel Salz	2
Esslöffel Pflanzenöl	4
Wasser	240 mL
Teelöffel Trockenhefe	1

Teig Rezepte

VOLLKORN-PIZZATEIG

Wählen Sie Menü '22'

Vollkornweizenmehl	400 g
Teelöffel Salz	2
Teelöffel Zucker	1
Esslöffel Olivenöl	3
Wasser	280 mL
Teelöffel Trockenhefe	1½
RESTLICHE ZUTATEN :	
Belag nach Belieben	

Weiterverarbeitung:

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, auf ein gefettetes Backblech geben und gleichmäßig ausrollen.

Den Pizzateig bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. gehen lassen und nach Belieben belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) in 25 - 30 Min. backen.

Kuchen Rezepte

Das Menü 15 ermöglicht Ihnen das Backen von kleinen, kompakten Kuchen im Brotbackautomaten.

Halten Sie sich dabei unbedingt an die unten angegebenen Rezepte. Durch die starke Hitzeeinwirkung an den Backformseiten (in Höhe der Heizschlange) sind diese Kuchen an den Seiten sehr dunkel gebräunt. Für die Zubereitung von lockeren Rührkuchen und Biskuit empfehlen wir das herkömmliche Backen in Ihrem Backofen.

FRÜCHTE-RUM-KUCHEN

Wählen Sie Menü '15'

Backzeit : ca. 50 Min.

getrocknete Früchte, z.B.	100 g
Aprikosen, Apfelfringe	
Rum	50-70 mL
Butter	80 g
Zucker	80 g
Eier, Größe L	3
Weizenmehl, Typ 1050	150 g
Teelöffel Backpulver	1

Zubereitung:

Getrocknete Früchte würfeln und in Rum ca. 1/2 Stunde einweichen. Butter mit Zucker schaumig rühren. Eier nacheinander zufügen und unterrühren. Anschließend Mehl, Backpulver sowie Rumfrüchte mit Flüssigkeit untermengen.

Den Knetbacken aus der Backform nehmen und den Teig in die Form füllen. Die Backform in den Brotbackautomaten stellen und den Deckel schließen. Das Programm "Backen" wählen und den Teig ca. 50 Min. backen.

TIP: Anschließend nach Belieben mit Zuckerglasur bestreichen.

BRIOCHE-TEIG (BRIOCHE-BRÖTCHEN MIT SCHOKOSPLITTERN)

; für 12 Brötchen

Wählen Sie Menü '23'

Weißmehl, Typ 550	400 g
Esslöffel Zucker	4
Teelöffel Salz	1½
Butter (gewürfelt, 2 cm, im Kühlschrank aufbewahren)	70 g
Ei (geschlagen), mittelgroß	3 (150 g)
Milch	90 mL
Esslöffel Rum (dunkel)	1
Teelöffel Trockenhefe	1½
zusätzliche Butter (gewürfelt, 1 bis 2 cm, im Kühlschrank aufbewahren)	50 g
Schokosplitter*	120 g

*Streuen Sie die Schokosplitter nach dem Entnehmen des Teigs auf den Teig, und falten Sie das untere Drittel des Teigs nach oben und das obere Drittel nach unten. Falten Sie den Teig dann zur Hälfte um.

ORANGENKUCHEN

Wählen Sie Menü '15'

Backzeit : ca. 60 Min.

Butter	150 g
Puderzucker	150 g
Vanillezucker	1 P.
Eier, Größe L	2
Weizenmehl, Typ 405	150 g
Teelöffel Backpulver	1
abgeriebene Schale und Saft einer Orange	

Zubereitung:

Butter mit Puderzucker schaumig rühren. Eier nacheinander zufügen und unterrühren. Mehl, Backpulver sowie Orangenschale und -saft untermengen.

Den Knetbacken aus der Backform nehmen und Teig in die Form füllen. Die Backform in den Brotbackautomaten stellen und den Deckel schließen. Das Programm "Backen" wählen und den Teig ca. 60 Min. backen.

TIP: Anschließend nach Belieben mit Orangen-Zuckerglasur bestreichen.

Marmeladenrezepte

ERDBEERMARMELADE

Wählen Sie Menü '26'

Erdbeeren, fein gehackt	600 g
Zucker	400 g
Pektinpulver	13 g

- 1 Füllen Sie die Hälfte der Früchte in die Backform, und fügen Sie die Hälfte des Zuckers hinzu. Wiederholen Sie diesen Schritt mit den verbleibenden Früchten und dem verbleibenden Zucker.
- 2 Streuen Sie das Pektin auf die Zutaten in der Backform.
- 3 Wählen Sie Menü 26 aus, und geben Sie 1 Stunde und 40 Minuten für die Zeitvorwahl ein.

BLAUBEERMARMELADE

Wählen Sie Menü '26'

Blaubeeren	700 g
Zucker	400 g

- 1 Füllen Sie die Hälfte der Früchte in die Backform, und fügen Sie die Hälfte des Zuckers hinzu. Wiederholen Sie diesen Schritt mit den verbleibenden Früchten und dem verbleibenden Zucker.
- 2 Wählen Sie Menü 26 aus, und geben Sie 1 Stunde und 50 Minuten für die Zeitvorwahl ein.

PFLAUMENMARMELADE

Wählen Sie Menü '26'

Pflaumen, fein gehackt	700 g
Zucker	350 g
Pektinpulver	6 g

- 1 Füllen Sie die Hälfte der Früchte in die Backform, und fügen Sie die Hälfte des Zuckers hinzu. Wiederholen Sie diesen Schritt mit den verbleibenden Früchten und dem verbleibenden Zucker.
- 2 Streuen Sie das Pektin auf die Zutaten in der Backform.
- 3 Wählen Sie Menü 26 aus, und geben Sie 1 Stunde und 40 Minuten für die Zeitvorwahl ein.

APRIKOSENMARMELADE

Wählen Sie Menü '26'

Aprikosen, fein gehackt	500 g
Zucker	250 g
Pektinpulver	6 g

- 1 Füllen Sie die Hälfte der Früchte in die Backform, und fügen Sie die Hälfte des Zuckers hinzu. Wiederholen Sie diesen Schritt mit den verbleibenden Früchten und dem verbleibenden Zucker.
- 2 Streuen Sie das Pektin auf die Zutaten in der Backform.
- 3 Wählen Sie Menü 26 aus, und geben Sie 1 Stunde und 30 Minuten für die Zeitvorwahl ein.

Kompottrezepte

KOMPOTT AUS ROTEN FRÜCHTEN

Wählen Sie Menü '27'

Pflaumen, entsteint und halbiert	300 g
Kirschen, entsteint	250 g
Erdbeeren, ohne Blütenansatz	250 g
Zucker	75 g
Wasser	75 mL
Himbeeren (nach dem Kochen hinzufügen)	200 g

- 1 Entnehmen Sie den Knethaken aus der Backform.
- 2 Füllen Sie die Zutaten in der oben aufgeführten Reihenfolge in die Backform. Gießen Sie Wasser über die Zutaten.
- 3 Wählen Sie Menü 27 aus, und geben Sie 1 Stunde für die Zeitvorwahl ein.
- 4 Rühren Sie, bis der Kochvorgang abgeschlossen ist.
- 5 Fügen Sie Himbeeren hinzu.

RHABARBER-INGWER-KOMPOTT

Wählen Sie Menü '27'

Rhabarber, in Stücken von 2 cm	700 g
Esslöffel Orangensaft	2
Kristallisierter Ingwer, fein gehackt	20 g
Zucker	100 g
Wasser	100 mL

- 1 Entnehmen Sie den Knethaken aus der Backform.
- 2 Füllen Sie die Zutaten in der oben aufgeführten Reihenfolge in die Backform. Gießen Sie Wasser über die Zutaten.
- 3 Wählen Sie Menü 27 aus, und geben Sie 1 Stunde und 40 Minuten für die Zeitvorwahl ein.
- 4 Rühren Sie, bis der Kochvorgang abgeschlossen ist.

APFELMUS

Wählen Sie Menü '27'

Bramley-Äpfel, geschält, entkernt und gewürfelt	1000 g
Esslöffel Wasser	2

- 1 Entnehmen Sie den Knethaken aus der Backform.
- 2 Geben Sie die Äpfel in die Backform. Gießen Sie Wasser über die Zutaten.
- 3 Wählen Sie Menü 27 aus, und geben Sie 1 Stunde und 20 Minuten für die Zeitvorwahl ein.
- 4 Rühren Sie, bis der Kochvorgang abgeschlossen ist.

Pflege & Reinigung

Vor der Reinigung ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

■ Um den Brotbackautomaten vor Schäden zu bewahren...

- Verwenden Sie keine schmirgelnden Gegenstände! (Scheuermilch, Scheuerpads u.s.w.)
- Reinigen Sie kein Teil des Brotbackautomaten in der Spülmaschine!
- Verwenden Sie kein Benzin, keine Verdüner, keinen Alkohol und keine Bleichmittel.
- Nach dem Abspülen der Waschbaren Teile mit einem trockenen Tuch nachwischen. Die Teile des Brotbackautomaten immer sauber und trocken halten.

Backform & Knethaken

Alle Teigreste entfernen und mit Wasser waschen.

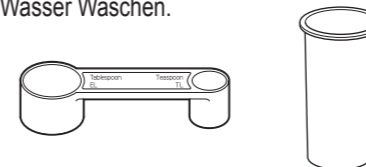


- Wenn der Knethaken nicht entfernt werden kann, 5-10 Minuten in warmen Wasser einweichen. Die Backform nicht in Wasser tauchen.



Messlöffel und Becher

Mit Wasser waschen.



- Nicht Spülmaschinenfest

Deckel

Mit einem feuchten Tuch abwischen



Dampfabzugsöffnung

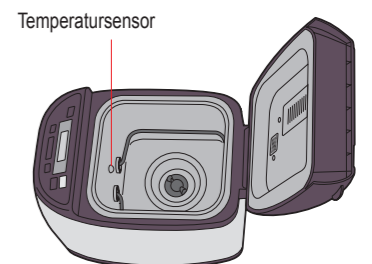
Mit einem feuchten Tuch abwischen



Gehäuse

Mit einem feuchten Tuch abwischen

- Vorsichtig wischen, um den Temperatursensor nicht zu beschädigen.



• Die Farbe des Geräteinneren kann sich während des Gebrauchs verändern.

Pflege & Reinigung

Verteilerdeckel

Entfernen und mit Wasser waschen

- Den Verteilerdeckel auf einen Winkel von ca. 75 Grad anheben. Die Halterungen ausrichten und zum Entfernen auf sich zu ziehen bzw. zum Anbringen im gleichen Winkel wieder vorsichtig zurückschieben. (Erst warten bis die Maschine abgekühlt ist, weil sie sofort nach der Verwendung sehr heiß ist)
- Achten Sie darauf, die Dichtung weder zu beschädigen noch zu ziehen. (Eine Beschädigung führt zum Entweichen von Dampf, Kondensation oder Verformung)



Hefe-Verteiler

Wischen Sie ihn mit einem feuchten Lappen ab, und lassen Sie ihn trocknen.

- Wenn Sie ihn mit einem trockenen Lappen abwischen, fällt die Trockenhefe aufgrund der statischen Aufladung nicht in die Backform.



Rosinen-Nuss-Verteiler

Entfernen und mit Wasser waschen



- Nach jeder Verwendung waschen, um alle Rückstände zu entfernen

Dichtung
Wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab, wenn es feucht ist.



Schutz der Antihafbeschichtung

Brotbehälter und Knethaken sind mit einer Antihafbeschichtung versehen, die der Vermeidung von Flecken und dem einfachen Entnehmen des Brotes dient.

Um eine Beschädigung dieser Beschichtung zu vermeiden, beachten Sie folgende Anweisungen.

- Verwenden Sie zum Entfernen des Brotes aus dem Behälter keine harten Gegenstände wie z.B. Messer oder Gabel. Wenn sich das Brot nur schwer aus der Backform entnehmen lässt, schlagen Sie auf Seite 67 nach.
- Vergewissern Sie sich, dass der Knethaken sich nicht im Brotlaib befindet, bevor Sie diesen anschneiden. Befindet er sich im Brotlaib, dann lassen Sie diesen vor dem Entfernen des Knethakens abkühlen. (Keine harten Gegenstände wie Messer oder Gabel verwenden.)
Vorsicht vor Verbrennungen durch den möglicherweise noch heißen Knethaken.
- Reinigen Sie Brotbehälter und Knethaken mit einem weichen Schwamm. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Reiniger usw.
- Harte, grobe oder große Zutaten, wie Mehl mit ganzen oder gemahlene Körnern, Zucker, oder die Zugabe von Nüssen und Kernen können die Antihafbeschichtung der Backform beschädigen. Sollen große Klumpen einer Zutat verwendet werden, brechen Sie diese in kleine Stücke auf. Bitte befolgen Sie die Mengenangabe in Rezepten.



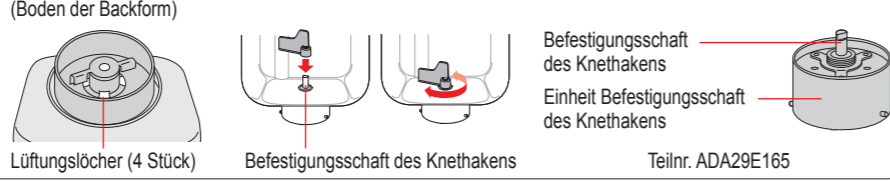
Fehlerbehebung

Vor der Verständigung des Kundendienstes, bitte diesen Abschnitt überprüfen.

Problem	Ursache → Abhilfe
Mein Brot geht nicht auf	<p>[Alle Brotsorten]</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Qualität des Glutens 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) → Versuchen Sie eine andere Sorte, Marke oder Charge. • Der Teig wurde zu hart, weil nicht genügend Flüssigkeit hinzugegeben wurde. → Proteinreiches Mehl absorbiert mehr Wasser als anderes Mehl, also fügen Sie 10-20 mL Wasser zusätzlich hinzu. • Sie verwenden nicht die richtige Hefe. → Verwenden Sie Hefe aus einer Tüte mit der Aufschrift 'Instant Hefe'. Diese Art erfordert keine Vorgärung. • Sie verwenden nicht genug Hefe oder Ihre Hefe ist alt. → Verwenden Sie den mitgelieferten Messlöffel. Überprüfen Sie das Haltbarkeitsdatum der Hefe. (Im Kühlschrank aufbewahren) • Die Hefe hat die Flüssigkeit vor dem Kneten berührt. → Vergewissern Sie sich, dass Sie die Zutaten in der richtigen Reihenfolge (siehe Anweisungen) hinzugefügt haben. (S. 46) • Sie haben zu viel Salz oder zu wenig Zucker verwendet. → 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.
Die Oberfläche des Brotes ist uneben	<p>[Spezialbrot]</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beim Backen von Spezialbrot wurde Einkorn und/oder eine große Menge anderer Mehlsorten als Dinkelmehl verwendet. → 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 Buchweizen bis zu 20 % der gesamten Mehlmenge betragen.
Mein Brot hat viele Luftlöcher	<ul style="list-style-type: none"> • Sie haben zu viel Hefe verwendet → Überprüfen Sie das Rezept und messen Sie die korrekten Mengen mit dem mitgelieferten Messlöffel ab. • Sie haben zu viel Flüssigkeit verwendet. → Einige Mehlsorten absorbieren mehr Wasser als andere, versuchen Sie es mit 10-20 mL weniger Wasser.
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 Mehlmarke. • Sie haben zu viel Flüssigkeit verwendet. → Versuchen Sie es mit 10-20 mL weniger Wasser.
Mein Brot ist zu sehr aufgegangen	<ul style="list-style-type: none"> • Sie haben zu viel Hefe/Wasser verwendet. → Überprüfen Sie das Rezept und messen Sie die korrekten Mengen mit dem mitgelieferten Messlöffel (Hefe)/Messbecher (Wasser) ab. → Überprüfen Sie, ob Wasser nicht in anderen Zutaten enthalten ist. • Sie haben nicht genug Mehl verwendet. → Wiegen Sie das Mehl mit einer Waage.
Warum ist mein Brot so blass und pappig?	<ul style="list-style-type: none"> • Sie verwenden nicht genug Hefe oder Ihre Hefe ist alt. → Verwenden Sie den mitgelieferten Messlöffel. Überprüfen Sie das Haltbarkeitsdatum der Hefe. (Im Kühlschrank aufbewahren) • 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 müssen das Brot aus der Form entfernen und mit neuen Zutaten erneut beginnen.
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. → Überprüfen Sie das Rezept und messen Sie die Menge des Mehls mit der Waage und die der Flüssigkeit mit dem Messbecher.

Fehlerbehebung

Vor der Verständigung des Kundendienstes, bitte diesen Abschnitt überprüfen.

Problem	Ursache → Abhilfe
Warum ist mein Brot nicht korrekt 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. 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 könnten den Laib erneut bearbeiten, was aber zu keinem guten Ergebnis führen könnte, wenn der Knetvorgang bereits begonnen hat.
Mein Brot wurde nicht gebacken	<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. Überprüfen Sie nächstes Mal das Rezept und messen Sie die korrekten Mengen mit dem mitgelieferten Messbecher ab. Sie haben vergessen den Knethaken einzusetzen. → Setzen Sie zuerst den Knethaken ein (S. 46). Der Montageschaft des Knethakens in der Backform sitzt fest und dreht sich nicht. → Wenn der Montageschaft des Knethakens fest sitzt und sich nicht dreht, wenn der Haken befestigt ist, muss die Einheit des Montageschaftes ersetzt werden (Wenden Sie sich an den Verkäufer oder ein Panasonic Servicecenter).
Teig tritt aus dem Boden der Backform aus	<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. → 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.) (Boden der Backform)  <p>Lüftungslöcher (4 Stück) Befestigungsschafteinheit des Knethakens Teilnr. ADA29E165</p>
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.
Der Teighaken rattert	<ul style="list-style-type: none"> Grund hierfür ist, dass der Knethaken locker auf dem Befestigungsschaft sitzt. (Dies ist kein Fehler)
Während des Backens riecht es verbrannt Rauch kommt aus der Entlüftung	<ul style="list-style-type: none"> Zutaten könnten auf das Heizelement gelangt sein. → 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 Brotbackautomats das Heizelement einfach vorsichtig ab. → Nehmen Sie die Backform aus dem Brotbackautomat heraus, um Zutaten zuzugeben.
Der Knethaken bleibt im Brot stecken, wenn ich es aus der Backform nehme	<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 Kruste gebildet. → Reinigen Sie den Knethaken und seine Spindel nach jeder Verwendung.

Problem	Ursache → Abhilfe
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 oder mit der halben Menge Zucker.
Wie bleibt meine Kruste knusprig?	<ul style="list-style-type: none"> Damit das Brot knuspriger wird, können Sie das Menü 08 oder 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.
Mein Brot ist klebrig und die Scheiben bröslig	<ul style="list-style-type: none"> Es war beim Aufschneiden zu heiß. → Lassen Sie Ihr Brot vor dem Schneiden abkühlen, damit der Dampf entweichen kann.
Extra-Zutaten werden in der Brioche nicht richtig vermischt.	<ul style="list-style-type: none"> Bei manchen Brotmischungsteigen lassen sich Extra-Zutaten nur schwer untermischen oder herausnehmen. → Verringern Sie die Extra-Zutaten auf die Hälfte.
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. 49) Der Buttergeschmack ist evtl. schwach, aber Backen ist möglich.
Meine Brioche ist bei Verwendung von Brotmischung nicht gut gelungen.	<ul style="list-style-type: none"> Versuchen Sie Folgendes. → Bei Verwendung von Menü 11 oder 23 kann eine reduzierte Hefemenge zu besseren Backergebnissen führen. (bei getrennter Zugabe von Hefe). → Folgen Sie dem Rezept auf der Brotmischung, aber die Brotmischung 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. 49 oder 51) → Die Fertigstellung hängt vom Rezept der jeweiligen Brotmischung ab.
Das Brot lässt sich nicht entnehmen.	<ul style="list-style-type: none"> Wenn das Entfernen 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 Topflappen anfassen und ein paar Mal schütteln. (Den Griff dabei nach unten halten, so dass er dem Brot nicht im Weg ist.)
Beim Kochen von Marmelade ist die Marmelade angebrannt oder der Knethaken sitzt fest und lässt sich nicht entfernen.	<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. Lassen Sie bei heißem Wasser die nötige Vorsicht walten.
Die Marmelade ist übergekocht.	<ul style="list-style-type: none"> Es wurden zu viele Früchte oder Zucker verwendet. → Verwenden Sie nur die in den Rezepten auf Seite 62 angegebenen Mengen von Früchten und Zucker.
Marmelade ist zu flüssig und nicht richtig geliert.	<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.

Fehlerbehebung

Vor der Verständigung des Kundendienstes, bitte diesen Abschnitt überprüfen.

Problem	Ursache → Abhilfe
Können gefrorene Früchte verwendet werden?	<ul style="list-style-type: none"> Sie können verwendet werden.
Welche Zuckersorten können für Marmelade verwendet werden?	<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.
Können zum Kochen von Marmelade in Alkohol eingelegte Früchte verwendet werden?	<ul style="list-style-type: none"> Sie sollten nicht verwendet werden. Die Qualität ist nicht ausreichend.
Die Früchte sind beim Kochen von Früchten in Sirup zusammengefallen.	<ul style="list-style-type: none"> Die Kochzeit war zu lang. Die Früchte waren möglicherweise überreif.
Trockenhefe fällt nicht in die Backform.	<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. → Wischen Sie ihn mit einem feuchten Lappen ab, und lassen Sie ihn trocknen. Die Trockenhefe ist feucht geworden. → Verwenden Sie neue Trockenhefe.
⚡-erscheint auf dem Anzeigefeld	<ul style="list-style-type: none"> Es gab eine Stromunterbrechung für ca. 10 Minuten (der Stecker wurde versehentlich gezogen, oder eine Sicherung hat sich gelöst) oder ein anderes Problem mit der Stromversorgung. → Der Betrieb wird nicht beeinflusst, wenn das Problem der Stromversorgung nur kurzzeitig ist. Der Brotbackautomat arbeitet weiter, wenn die Stromversorgung innerhalb von 10 Minuten wieder hergestellt ist, aber die Qualität könnte beeinträchtigt werden.
01 erscheint auf dem Anzeigefeld	<ul style="list-style-type: none"> Es gab für eine bestimmte Zeit einen Stromausfall (abhängig von den Umständen z.B. Netzausfall, Stecker gezogen, defekte Sicherung). → Entfernen Sie den Teig und starten Sie mit neuen Zutaten erneut.
H01–H02 wird auf dem Display angezeigt.	<ul style="list-style-type: none"> Das Display weist auf ein Problem mit dem Brotbackautomat hin. → 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/105°F). Dies tritt bei wiederholtem Gebrauch auf. → Lassen Sie Ihr Gerät auf unter 40°C/105°F abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden (U50 verschwindet).

Veiligheidsinstructies

Houdt u zich aan de volgende instructies.

Volg de onderstaande instructies om ongelukken of verwondingen aan gebruikers en andere mensen, evenals beschadigingen aan uw eigendom te voorkomen.

■ De volgende tabellen laten zien hoeveel schade verkeerd gebruik kan veroorzaken.

 Waarschuwing: Geeft ernstig letsel of de dood aan.	 Let op: Geeft risico op letselschade of eigendommen aan.
---	---

■ De symbolen worden als volgt ingedeeld en omschreven.

 Dit symbool geeft een verbod aan.	 Dit symbool geeft een vereiste aan dat moet worden nageleefd.
---	---



Waarschuwing

-  **Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker is beschadigd, of de stekker niet vast zit in het stopcontact.**
(Dit kan een elektrische schok veroorzaken, of brand, door kortsluiting.)
→ Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze uit voorzorg worden vervangen door de fabrikant, iemand van de technische dienst van de fabrikant of iemand met vergelijkbare bevoegdheden.
-  **Beschadig het netsnoer of de stekker niet.**
(Dit kan een elektrische schok veroorzaken, of brand, door kortsluiting.)
De volgende handelingen zijn streng verboden. (Aanpassen, plaatsen naast verwarmingselementen, buigen, draaien, trekken, zware objecten bovenop leggen en het snoer verkeerd oprollen.)
-  **Steek de stekker niet met natte handen in het stopcontact of haal deze er uit.**
(Dit kan een elektrische schok veroorzaken.)
-  **Zet niet meer spanning op het stopcontact dan toegestaan en gebruik geen andere wisselstroom dan die op het apparaat vermeld staat.**
(Dit kan een elektrische schok of brand veroorzaken.)
 - Zorg dat de voedingsspanning naar het apparaat overeenkomt met het voltage ter plaatse.
 - Door meerdere apparaten in dezelfde contactdoos te steken kan elektrische oververhitting ontstaan.
-  **Steek de stekker stevig in het stopcontact.**
(Anders kan het elektrische schokken en brand veroorzaken door hitte die rond de stekker kan ontstaan.)
-  **Maak de stekker regelmatig schoon.**
(Door een smerige stekker kan onvoldoende isolatie ontstaan vanwege het vocht en de ophoping van stof en pluizen, waardoor brand kan ontstaan.)
→ Trek de stekker uit het contact en veeg het schoon met een droge doek.

Deutsch

Nederlands

⚠ Waarschuwing

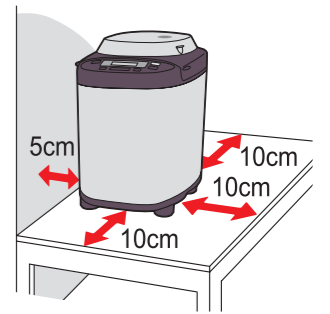
- ⚠ **Gebruik het apparaat niet meer en strek de stekker uit het stopcontact in het onwaarschijnlijke geval dat dit apparaat niet naar behoren functioneert.**
(Dit kan rook, brand, elektrische schokken of brandwonden veroorzaken.)
bijvoorbeeld bij abnormale werking of demontage.
 - De stekker en het netsnoer kunnen abnormaal heet worden.
 - Het netsnoer is beschadigd of er is een stroomstoring.
 - Het hoofdgedeelte is misvormd of abnormaal heet.
 - Het apparaat maakt tijdens gebruik abnormaal geluid tijdens draaien.→ Ontkoppel het apparaat direct en neem contact op met de verkoper of een servicecentrum van Panasonic om het te laten controleren of repareren.
- ⊘ **Raak de luchtgaten voor stoom niet aan en blokkeer of bedek deze niet tijdens het gebruik.**
(Dit kan brandwonden veroorzaken.)
 - Let vooral op kinderen.
- ⊘ **Dit apparaat niet repareren, demonteren of wijzigen.**
(Dit kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.)
→ Neem contact op met de verkoper of een servicecentrum van Panasonic.
- ⊘ **Zet het apparaat niet in water en zorg dat er geen water op komt.**
(Dit kan een elektrische schok veroorzaken, of brand vanwege kortsluiting.)
- ⚠ **Dit toestel is niet geschikt om te worden gebruikt door personen (met inbegrip van kinderen) met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of door personen met te weinig ervaring en kennis, tenzij iemand die garant staat voor hun veiligheid toezicht houdt of uitleg heeft gegeven over het gebruik van de machine. Kinderen moeten onder toezicht staan om te voorkomen dat zij de machine als speelgoed gebruiken.**
(Dit kan brandwonden, letsel of elektrische schokken veroorzaken.)

⚠ Let op

- ⚠ **Houd de stekker vast als u het uit het stopcontact trekt.**
(Anders kan er een elektrische schok of brand ontstaan, vanwege kortsluiting.)
- ⚠ **Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is.**
(Anders kan er een elektrische schok of brand ontstaan, vanwege lekstroom.)
- ⚠ **Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voor reiniging afkoelen.**
(Dit kan brandwonden veroorzaken.)
- ⊘ **Laat de stekker niet over een tafel hangen of in aanraking komen met een heet oppervlak**
(Dit kan brandwonden of letsel veroorzaken.)
- ⊘ **Tijdens het gebruik mag het bakblik niet verwijderd worden of de stekker uit het stopcontact getrokken worden.**
(Dit kan brandwonden of letsel veroorzaken.)

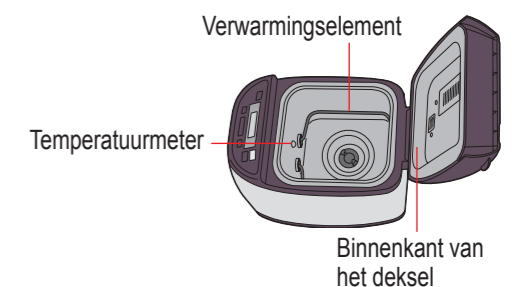
⚠ Let op

- ⊘ **Gebruik het apparaat niet op de volgende plaatsen.**
 - Plaats de broodbakmachine op een stevig, droog, schoon en hittebestendig werkvlak, niet te dicht bij de rand maar minstens 10 cm (4 inches) er vandaan. (Het apparaat kan glijden en van het werkblad vallen.)
 - Nooit neerzetten op een onstabiele ondergrond, op textiel zoals een tafellaken, of bovenop elektrische apparaten zoals een koelkast. (Het apparaat kan vallen of brand veroorzaken.)
 - Tijdens het bakken wordt de buitenkant van de machine warm. Er moet ten minste 5 cm (2 inches) afstand zijn tussen de Broodbakoven en muren of andere voorwerpen. (Dit kan verkleuring of misvorming veroorzaken.)
- ⊘ **Raak geen hete delen aan zoals het bakblik, de binnenkant van het apparaat, het verwarmingselement of de deksel, als het apparaat in gebruik is of net gebruikt is. De temperatuur van bereikbare oppervlakken kan hoog zijn als het apparaat in werking is.**
(Dit kan brandwonden veroorzaken.)
→ Gebruik altijd ovenhandschoenen als u het bakblik en het gemaakte brood uit de machine neemt om te voorkomen dat u zich brandt.
(Gebruik geen natte ovenwanten.)
Let ook goed op tijdens het verwijderen van het gebakken brood of kneedmes.



Belangrijke informatie

- Gebruik de machine niet buiten, in de directe nabijheid van warmtebronnen en in ruimtes met een hoge luchtvochtigheid.
(Dit kan een storing of misvorming veroorzaken.)
- Gebruik geen excessieve kracht op de onderdelen zoals rechts staat afgebeeld.
(Dit kan een storing of misvorming veroorzaken.)
- Dit toestel is niet geschikt voor bediening door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.



Informatie over het weggoien van elektrische en elektronische apparatuur (particulieren)

Dit symbool op de producten en/of de bijbehorende documenten betekent dat gebruikte elektrische en elektronische producten niet bij het normale huishoudelijke afval mogen.

Lever deze producten in bij de aangewezen inzamelingspunten, waar ze gratis worden geaccepteerd en op de juiste manier worden verwerkt, teruggewonnen en hergebruikt. In sommige landen kunt u uw producten bij een lokale winkelier inleveren bij de aanschaf van een equivalent nieuw product.

Wanneer u dit product op de juiste manier als afval inlevert, spaart u waardevolle hulpbronnen en voorkomt u potentiële negatieve gevolgen voor de volksgezondheid en het milieu, die anders kunnen ontstaan door een onjuiste verwerking van afval. Neem contact op met uw gemeente voor meer informatie over het dichtstbijzijnde inzamelingspunt. Er kunnen boetes gelden voor een onjuiste verwijdering van dit afval, in overeenstemming met de nationale wetgeving.

Voor zakelijke gebruikers in de Europese Unie

Neem voor het weggoien van elektrische en elektronische apparatuur contact op met uw leverancier voor verdere informatie.

Informatie over verwijdering van afval in landen buiten de Europese Unie

Dit symbool is alleen geldig in de Europese Unie.

Neem wanneer u dit product wilt weggoien, contact op met de lokale overheid of uw leverancier en vraag wat de juiste verwijderingsmethode is.

Accessoires/Onderdelen

Hoofdgedeelte

Rozijnen-notenstrooier

De ingrediënten die in de rozijnen-notenstrooier zijn gestopt vallen in het bakblik, nadat het menu met rozijnen is gekozen (03, 06, 14, 17, 19 en 25).
Op pag. 80 ziet u welke ingrediënten in de rozijnen-notenstrooier gedaan kunnen worden.



Deksel van strooier
Gistdispenser

Deksel
Klepje van rozijnen-notenstrooier
Kneedmes (roggebrood)
Kneedmes (volkorenbrood)
Handvat
Bakblik

Bedieningspaneel

Stekker

Accessoires

Maatbeker
Voor het afpassen van vloeistoffen
(max. 310 mL)
• 10 mL -maatstreepjes

Maatlepeltje
Voor het afpassen van suiker, zout, gist etc.
(15 mL) (5 mL)
Eetlepel • 1/2 -maatstreepje
Theelepel • 1/4, 1/2, 3/4 -maatstreepjes

Bedieningspaneel

Gebruiksstatus

- : weergegeven voor de huidige stap van het programma. Ingrediënten worden voor het kneden gereguleerd bij de stap 'Rest' (Rust).
- : Wordt weergegeven als er een probleem is met de stroomtoevoer.
- : weergegeven bij het toevoegen van ingrediënten bij menu 11 en 23.

Resterende tijd totdat het product gereed is
Ook als ingrediënten manueel worden bijgevoegd, zal de display de tijd tonen tot de extra ingrediënten in het programma zijn bijgevoegd.

Formaat
Druk op deze knop om het formaat te kiezen. Zie pag. 76 voor het beschikbare menu.

- XL
- L
- M

Korst
Druk op deze knop om de kleur van de korst te kiezen. Zie pag. 76 voor het beschikbare menu.

- Dark (Donker)
- Medium (Medium)
- Light (Lichtbruin)

Start
Druk op deze knop om het programma te starten.

Menu
Druk op deze knop om een menu te kiezen. Het menunummer wordt getoond en iedere keer als deze knop wordt ingedrukt verandert het menunummer naar de volgende keuze. (Houd de knop ingedrukt om sneller naar de volgende keuze te gaan) Zie pag. 76 en 77 voor het menunummer.

Timer
Stel de vertragingstimer in (tijd totdat het brood klaar is) of stel de bak/kooktijd in voor menu 15, 26 en 27.
'▲' Druk op deze knop om het programma te verlengen.
'▼' Druk op deze knop om de tijd te verkorten.

Stop
Druk op deze knop om het programma te annuleren/stoppen. (Het programma wordt geannuleerd/gestopt als de toets langer dan 1 seconde ingedrukt blijft.)

Nederlands

Ingrediënten voor het maken van brood

Bloem

Hoofdbestanddeel van brood, geeft kleefstoffen af (zorgen ervoor dat het brood kan rijzen en geven stevigheid aan het brood)

- Gebruik harde bloem. Gebruik geen zachte bloem.
- Bloem moet worden afgewogen met een weegschaal.

Harde bloem wordt gemalen uit hard graan, en het heeft een hoog eiwitgehalte, wat nodig is voor de ontwikkeling van gluten. Het 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 in vergelijking met witte bloem meer ijzer, magnesium en kalium, stoffen die een mens nodig heeft om gezond blijven. 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).

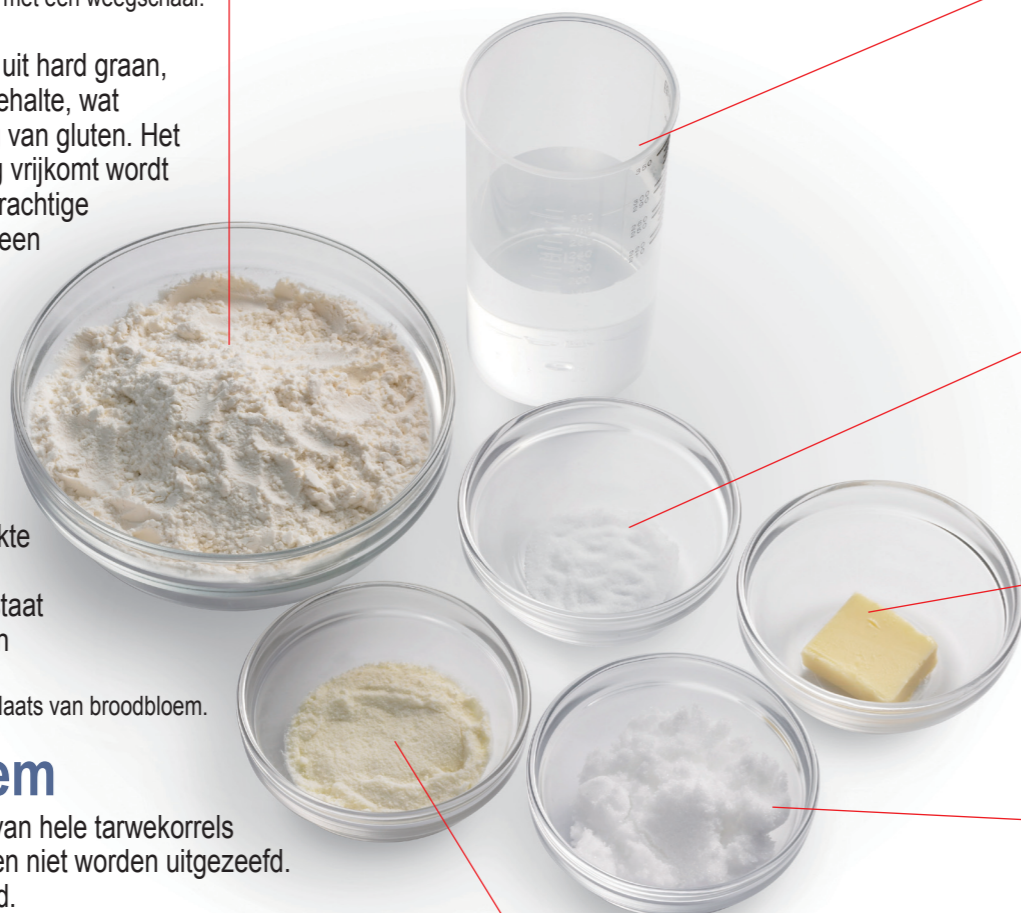
Speltbloem

Komt uit de tarwefamilie maar is genetisch gezien een totaal andere soort. Alhoewel het gluten bevat kunnen sommige mensen met glutenallergie het toch verteren. (Raadpleeg uw arts.) 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 eenkorentarwe (*Triticum monococcum*: wordt ook wel 'kleine spelt' genoemd), dat niet geschikt is voor broodbakken; beide worden als spelt verkocht. Gebruik spelt dat geschikt is voor broodbakken. (gebruik menu 13, 14, 24 of 25)



Water

- Gebruik gewoon kraanwater.
- Gebruik lauw water indien u menu 02, 05, 07, 12 of 20 in een koude ruimte gebruikt.
- Gebruik gekoeld water indien u menu 07, 08, 11, 13, 14, 20, 21, 23, 24 of 25 in een warme ruimte gebruikt.
- Pas vloeistoffen altijd af met behulp van de meegeleverde 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.

- Aanbevolen wordt boter of margarine te gebruiken.

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.

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.

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 02, kies een formaat die past bij de inhoud van de mix en start het bakproces.
 - 600 g – XL • 500 g – L
- 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 de broodpan 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 → menu 01
 - Volkoren, meergranenbloem → menu 04
 - roggebloem → menu 07

■ Brioches bakken met een brioche-mix

- Selecteer het menu 11 of 02 'Medium' formaat-'Light' (Lichtbruin) korstkleur. (P. 99)

■ 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.
Zemelen	Maken het brood vezelrijker. <ul style="list-style-type: none">• Gebruik max. 75 mL (5 el).
Tarwekiemen	Geven het brood een meer nootachtige smaak. <ul style="list-style-type: none">• Gebruik max. 60 mL (4 el)
Kruiden	Maken het brood smaakvoller. <ul style="list-style-type: none">• Gebruik slechts een kleine hoeveelheid (1-2 el).



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)
- Aanbevolen wordt gist te gebruiken waarop staat 'kant-en-klare gist'.
- Als u gist uit een zakje gebruikt, sluit het zakje dan onmiddellijk na gebruik en bewaar het in de koelkast. (Gebruik het voor de door de fabrikant aangegeven uiterste datum)

Lijst met broodsoorten en bakopties

■ Beschikbare functies en vereiste tijd voor ieder programma

• De benodigde tijd per proces varieert afhankelijk van de kamertemperatuur.

Menunummer	Menu	Opties			Processen				
		Formaat	Korst	Timer	Rust	Kneden	Rijzen	Bakken	Totaal
01	Basic	●	●	●	30 min–60 min	15–30 min*3	1 u 50 min–2 u 20 min	50–55 min	4 u–4 u 5 min
02	Basic Rapid	●	●	—	—	15–20 min	ca. 1 uur	35–40 min	1 u 55 min–2 uur
03	Basic Raisin	●	●*1	●	30 min–60 min	15–30 min*3	1 u 50 min–2 u 20 min	50 min	4 uur
04	Whole wheat	●	—	●	1 u–1 u 40 min	15–25 min*3	2 u 10 min–2 u 50 min	50 min	5 uur
05	Whole wheat Rapid	●	—	—	15 min–25 min	15–25 min*3	1 u 30 min–1 u 40 min	45 min	3 uur
06	Whole wheat Raisin	●	—	●	1 u–1 u 40 min	15–25 min*3	2 u 10 min–2 u 50 min	50 min	5 uur
07	Rye	—	—	●	45 min–60 min	ca. 10 min	1 u 20 min–1 u 35 min	1 uur	3 u 30 min
08	French	—	—	●	40 min–2 u 5 min	10–20 min	2 u 45 min–4 u 10 min	55 min	6 uur
09	Italian	—	—	●	30 min–1 u	10–15 min	2 u 25 min–3 u	50 min	4 u 30 min
10	Sandwich	—	—	●	1 u–1 u 40 min	15–25 min*3	2 u 10 min–2 u 50 min	50 min	5 uur
11	Brioche	—	●*1	—	30 min	25–45 min*3	1 u 25 min	50 min	3 u 30 min
12	Gluten Free	—	●*2	—	—	15–20 min	40 - 45 min	50–55 min	1 u 50 min–1 u 55 min
13	Speciality	●	—	●	30 min–1 u 15 min	15–30 min*3	1 u 50 min–2 u 45 min	55 min	4 u 30 min
14	Speciality Raisin	●	—	●	30 min–1 u 15 min	15–30 min*3	1 u 50 min–2 u 45 min	55 min	4 u 30 min
15	Bake only	—	—	—	—	—	—	30 min–1 u 30 min	30 min–1 u 30 min

*1 Alleen 'Light' (Lichtbruin) of 'Medium' beschikbaar. *2 Alleen 'Medium' of 'Dark' (Donker) beschikbaar.

*3 Tijdens het kneden is er een moment dat het product rijst.

• De Broodbakoven zal kort in bedrijf zijn in de tijd dat het product rijst (voor een optimale verdeling van de gluten).

Menunummer	Menu	Opties			Processen				
		Formaat	Korst	Timer	Rust	Kneden	Rijzen	Bakken	Totaal
16	Basic	—	—	—	30 min–50 min	15–30 min*3	1 u 10 min–1 u 30 min	—	2 u 20 min
17	Basic Raisin	—	—	—	30 min–50 min	15–30 min*3	1 u 10 min–1 u 30 min	—	2 u 20 min
18	Whole wheat	—	—	—	55 min–1 u 25 min	15–25 min*3	1 u 30 min–2 u	—	3 u 15 min
19	Whole wheat Raisin	—	—	—	55 min–1 u 25 min	15–25 min*3	1 u 30 min–2 u	—	3 u 15 min
20	Rye	—	—	—	45 min–60 min	ca. 10 min	—	—	2 uur
21	French	—	—	—	40 min–1 u 45 min	10–20 min	1 u 35 min–2 u 40 min	—	3 u 35 min
22	Pizza	—	—	●	(Kneden) 10–18 min	(Rijzen) 7–15 min	(Kneden) ca. 10 min	(Rijzen) ca. 10 min	45 min
23	Brioche	—	—	—	30 min	25–45 min*3	35 min	—	1 u 50 min
24	Speciality	—	—	—	30 min–1 u 5 min	15–30 min*3	1 u 10 min–1 u 55 min	—	2 u 45 min
25	Speciality Raisin	—	—	—	30 min–1 u 5 min	15–30 min*3	1 u 10 min–1 u 55 min	—	2 u 45 min
26	Jam	—	—	—	—	—	—	—	1 u 30 min–2 u 30 min
27	Compote	—	—	—	—	—	—	—	1 u–1 u 40 min

Nederlands

Ga naar pag. 87 – 88 voor brood recepten



1 Neem het bakblik uit de machine en plaats het kneedmes

- 1 Draai het bakblik een slag.
- 2 Neem het bakblik uit de machine.
- 3 Plaats het kneedmes stevig op de houder.

Controleer of het gedeelte rondom de houder en de binnenkant van het kneedmes schoon zijn. (P. 95)

- Als u roggebrood gaat maken, moet u het speciale kneedmes gebruiken.
- Het mes zit losjes op de houder maar moet wel de bodem van het bakblik raken.

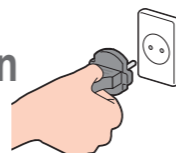
2 Doe de afgepaste ingrediënten in het bakblik

- 1 Doe de droge ingrediënten erin behalve de droge gist. (bloem, suiker, zout etc.)
 - Bloem moet worden afgewogen met een weegschaal.
- 2 Voeg het water en eventuele andere vloeistoffen toe.
- 3 Verwijder eventueel vocht en bloem die op de buitenkant van het bakblik is terechtgekomen.
- 4 Plaats het bakblik in de Broodbakoven door het een beetje van rechts naar links te kantelen. Klap het handvat naar beneden.
- 5 Sluit het deksel.
 - Open het deksel pas als het brood klaar is (anders gaat het ten koste van de kwaliteit van het brood)

3 Plaats de droge gist in de gistdispenser

- 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.)

4 Sluit de Broodbakoven aan op een stopcontact van 230 V



Stel het programma in en druk op start

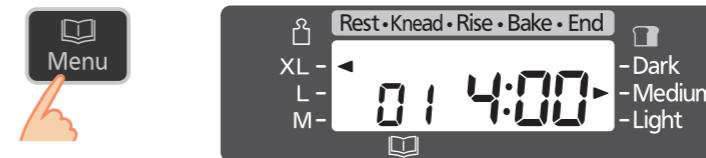


Neem het brood uit de machine



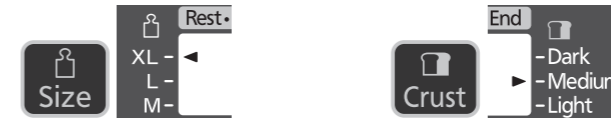
5 Selecteer een bakmenu

(Het display geeft aan wanneer het menu '01' is geselecteerd.)



- Zie pag. 76 voor menu, beschikbare afmetingen en korst.

- Om het formaat te wijzigen ■ Om de korstkleur te wijzigen



- Om de timer in te stellen →

bijv. het is nu 9:00 uur en u wilt dat het brood de volgende ochtend om 6:30 uur klaar is.
→ Stel de timer dan in op '9:30' (9 uur en 30 minuten na nu).



- Als de toets één keer wordt ingedrukt, gaat de timer 10 minuten vooruit (als u de toets vasthoudt, gaat de timer sneller vooruit)

6 Druk op 'Start'



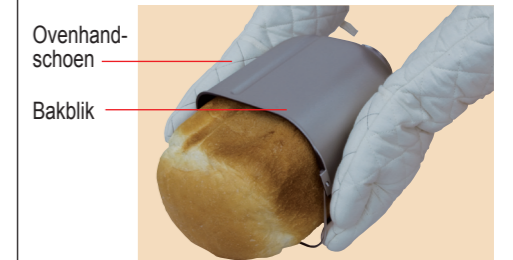
- Geschatte tijd dat het geselecteerde programma is voltooid
- Als aan het begin op 'Start' is gedrukt, begint menu 01.

7 Zet de machine uit

wanneer het brood klaar is [de machine piept 8 keer en de balk 'End' (Einde) knippert.]



8 Neem het brood onmiddellijk uit de machine,



en laat het afkoelen, bijvoorbeeld op een open rekje.

9 Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact (trek niet aan het snoer)

- Als u niet op 'stop' drukt en dan het brood uit de machine verwijdert om het te laten afkoelen, zal de Broodbakoven het brood blijven verwarmen, om dampvorming binnenin het brood te voorkomen.
- Hierdoor zal echter de korst verder aanbruiden, dus is het aanbevolen om onmiddellijk na afloop van het bakken de machine uit te schakelen en het brood er uit te nemen om het te laten afkoelen.
- Als u het brood in het bakblik laat afkoelen, zal er waterdamp in condenseren. Om een perfect gebakken brood te verkrijgen, laat u het afkoelen op een open rekje.

Brood bakken met extra ingrediënten (P. 80)

- Eerst schoonmaken en droog maken
- 1 Open het deksel van de strooier.
 - 2 Doe de ingrediënten erin.
 - 3 Sluit het deksel.

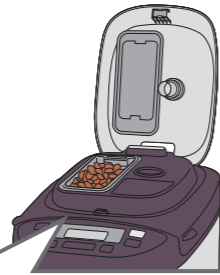
Extra ingrediënten toevoegen



Extra ingrediënten aan brood of deeg toevoegen

Door het menu met rozijnen te selecteren (03, 06, 14, 17, 19 of 25) kunt u uw favoriete ingrediënten door het deeg mengen om brood in verschillende smaken te maken.

Doe de extra ingrediënten eenvoudig in de strooier of in het bakblik voordat u de machine start



Droge ingrediënten, onoplosbare ingrediënten

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



Gedroogde vruchten

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



Noten

- Hak deze fijn.
- Noten verminderen het effect van kleefstoffen, gebruik daarom niet teveel.



Zaden

- Grote, harde zaden kunnen het beschermlaagje van de strooier 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

- Olieachtige ingrediënten kunnen soms aan de strooier blijven kleven en niet in het bakblik vallen.

Vochtige/kleverige ingrediënten, oplosbare ingrediënten*

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



Verse vruchten, ingemaakte vruchten

- 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



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

• Wijk niet af van de hoeveelheden die voor elk ingrediënt in het recept worden genoemd.

Brioches bakken



Vorbereitung (P. 78)

- ① Snijd de boter om later toe te voegen in blokjes van 1-2 cm en bewaar ze in de koelkast.
- ② Plaats het kneedmes in het bakblik.
- ③ Doe de ingrediënten in het bakblik in de volgorde zoals aangegeven in het recept.
- ④ Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.

1 Selecteer menu '11'



2 Start de machine

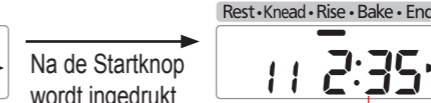
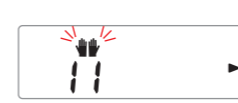


Resterende tijd voor het toevoegen van boter of andere ingrediënten

• Het Start-lichtje gaat branden.

3 Voeg extra boter toe als de pieptoon klinkt, druk daarna nogmaals op de 'Start'

Voltooi het proces en plaats de extra blokjes boter terwijl 'Start' knippert.



Na de Startknop wordt ingedrukt

Het display geeft de resterende tijd tot de voltooiing van het programma aan

4 Druk op 'Stop' en neem het brood uit de machine

als de machine 8 keer piept en de balk 'End' (Einde) knippert

• Het knipperende Start-lichtje dooft nu.

harde bloem voor witbrood, type 550	400 g
theelepel met zout	1½
eetlepel met suiker	4
eetlepel met magere melk (droge)	2
boter (in blokjes van 2 cm gesneden en in de koelkast bewaard)	50 g
water	180 mL
eieren (geklopt), medium	2 (100 g)
theelepel met gedroogde gist	1¼
boter om later toe te voegen (in blokjes van 1-2 cm gesneden en in de koelkast bewaard)	70 g

[Eenvoudige manier om brioche bakken]

Voeg boter en andere ingrediënten toe aan het begin.

- Snijd de boter in blokjes van 2 cm en leg ze in het bakblik op hetzelfde moment als de andere ingrediënten.
- Volg de stappen die aan de linkerkant beschreven staan. Als de machine echter piept bij stap 3 om extra boter toe te voegen, laat het dan zoals het is.
- Tijd die nodig is voor voltooiing is 3 uur en 30 minuten.
- * Als boter wordt toegevoegd aan het begin is smaak, textuur en het rijzen van het brood iets anders dan brood dat wordt gebakken met extra boter dat later wordt toegevoegd.
- Een 'Rest' (Rust)-proces begint direct na het starten, gevolgd door 'Knead' (Kned) en 'Rise' (Rijzen).

- Wanneer u extra ingrediënten zoals rozijnen e.d. toevoegt, doet u dit dan tegelijk met de boter. (Gebruik niet meer dan 150 gram aan extra ingrediënten)
- Zelfs zonder de Startknop in te drukken blijft het kneden na 5 min. doorgaan. Het gaat niet onmiddellijk verder met kneden, zelfs als de Startknop wordt ingedrukt na de toevoeging van boter of ingrediënten.
- Voeg geen boter toe nadat de resterende tijd al wordt aangegeven. (P. 99)

Deeg maken



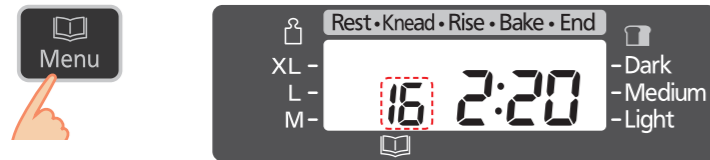
■ Annuleren/
stoppen nadat het
programma is gestart
(langer dan 1 seconde
ingedrukt houden)



- Vorbereitung (P. 78)
- 1 Plaats het kneedmes in het bakblik.
 - 2 Doe de ingrediënten in het bakblik in de volgorde zoals aangegeven in het recept.
 - 3 Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.

1 Selecteer het menu Deeg

(Het display geeft aan wanneer het menu '16' is geselecteerd.)



- Timer is niet beschikbaar in Deegmenu's (behalve menu 22).
- Indien u extra ingrediënten wilt toevoegen aan uw deeg, zie pag. 80.

2 Start de machine



Geschatte tijd dat het geselecteerde programma is voltooid

- Het Start-lichtje gaat branden.

3 Druk op 'Stop' en neem het deeg uit de machine

- als de machine 8 keer piept en de balk 'End' (Einde) knippert
- Het knipperende Start-lichtje dooft nu.

- Voor andere menu's dan 22, 26 en 27 begint een 'Rest' (Rust)-proces direct na het starten, gevolgd door 'Knead' (Knedden) en 'Rise' (Rijzen).

- Knead het deeg in vorm en laat het nog een keer rijzen volgens recept. Bak het brood vervolgens in de oven.

Briochedeeg maken

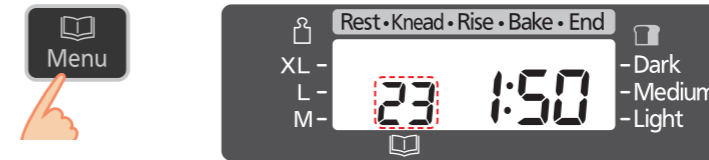


■ Annuleren/
stoppen nadat het
programma is gestart
(langer dan 1 seconde
ingedrukt houden)



- Vorbereitung (P. 78)
- 1 Snijd de boter om later toe te voegen in blokjes van 1-2 cm en bewaar ze in de koelkast.
 - 2 Plaats het kneedmes in het bakblik.
 - 3 Doe de ingrediënten in het bakblik in de volgorde zoals aangegeven in het recept.
 - 4 Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.

1 Selecteer menu '23'



2 Start de machine



Resterende tijd voor het toevoegen van boter of andere ingrediënten

- Het Start-lichtje gaat branden.

3 Voeg extra boter toe als de pieptoon klinkt, druk daarna nogmaals op de 'Start'

Voltooi het proces en plaats de extra blokjes boter terwijl 'Start' knippert.



Het display geeft de resterende tijd tot de voltooiing van het programma aan

4 Druk op 'Stop' en neem het deeg uit de machine

- als de machine 8 keer piept en de balk 'End' (Einde) knippert
- Het knipperende Start-lichtje dooft nu.

[Eenvoudige manier om briochedeeg te maken] Voeg boter aan de andere ingrediënten toe aan het begin.

- Snijd de boter in blokjes van 2 cm en leg ze in het bakblik op hetzelfde moment als de andere ingrediënten.
- Volg de stappen die aan de linkerkant beschreven staan. Als de machine echter piept bij stap 3 om extra boter toe te voegen, laat het dan zoals het is.
- Tijd die nodig is voor voltooiing is 1 uur en 50 minuten.

* Als boter wordt toegevoegd aan het begin is smaak, textuur en het rijzen van het brood iets anders dan brood dat wordt gebakken met extra boter dat later wordt toegevoegd.

- Een 'Rest' (Rust)-proces begint direct na het starten, gevolgd door 'Knead' (Knedden) en 'Rise' (Rijzen).
- Wanneer u extra ingrediënten zoals rozijnen e.d. toevoegt, doet u dit dan tegelijk met de boter. (Gebruik niet meer dan 150 gram aan extra ingrediënten)
- Zelfs zonder de Startknop in te drukken blijft het kneden na 5 min. doorgaan. Het gaat niet onmiddellijk verder met kneden, zelfs als de Startknop wordt ingedrukt na de toevoeging van boter of ingrediënten.
- Voeg geen boter toe nadat de resterende tijd al wordt aangegeven. (P. 99)
- Knead het deeg in vorm en laat het nog een keer rijzen volgens recept. Bak het brood vervolgens in de oven.

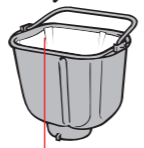
Cake bakken



Ga naar pag. 89 voor cake recept

■ Annuleren/ stoppen nadat het programma is gestart (langer dan 1 seconde ingedrukt houden)

• Neem het kneedmes uit de machine

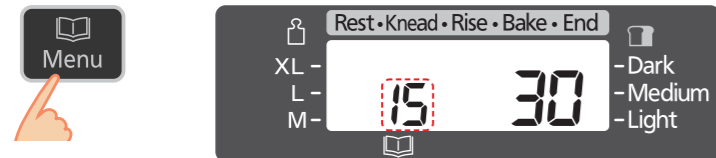


• Bekleed het bakblik met vetvrij papier. (Cake of teabread verbrandt als het rechtstreeks in aanraking komt met het bakblik.)

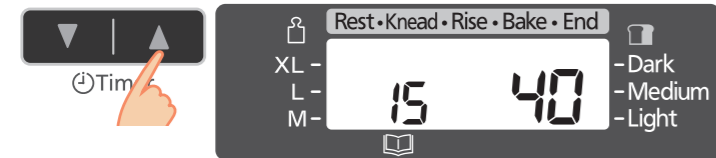
● Timer is niet beschikbaar bij menu 15. (De timerknop stelt alleen de baktijd in.)

- Vorbereitung
- 1 Zet de ingrediënten die in het recept staan klaar.
 - 2 Bekleed het bakblik met vetvrij papier en doe de gemengde ingrediënten erin.
 - 3 Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.

1 Selecteer menu '15'



2 Stel de baktijd in



3 Start de machine



Geschatte tijd dat het geselecteerde programma is voltooid

- Het Start-lichtje gaat branden.

4 Druk op 'Stop' als de machine piept en de balk bij 'End' (Einde) knippert, controleer of het bakken is voltooid en verwijder het bakblik

- Het knipperende Start-lichtje dooft nu.
- Als het bakken niet is voltooid → Herhaal stappen 1–3 (Aanvullende kooktijd kan tot twee keer worden ingesteld. Iedere tijd moet binnen 50 minuten liggen. De timer begint opnieuw bij 1 minuut als het apparaat heet is. Verhoog de tijd door de gewenste tijd op de timer in te drukken.)

Voorzichtig! Heet!

- Om te controleren of de cake of het teabread klaar is, kunt u er een satéprikker in steken – als de prikker er droog uitkomt, is het product klaar.

Jam maken



Ga naar pag. 93 voor Jamrecepten

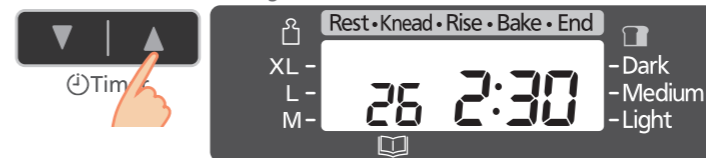
■ Annuleren/ stoppen nadat het programma is gestart (langer dan 1 seconde ingedrukt houden)

- Vorbereitung
- 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.

1 Selecteer menu '26'



2 Stel de kooktijd in



3 Start de machine



Geschatte tijd dat het geselecteerde programma is voltooid

- Het Start-lichtje gaat branden.

4 Druk op 'Stop' en verwijder de jam

- als de machine 8 keer piept en de balk 'End' (Einde) knippert
- Het knipperende Start-lichtje dooft nu.
- Als de kooktijd niet is voltooid → Herhaal stappen 1–3 (Aanvullende kooktijd kan tot twee keer worden ingesteld. Iedere tijd moet binnen 10-40 minuten liggen. De timer begint opnieuw bij 1 minuut als het apparaat heet is. Verhoog de tijd door de gewenste tijd op de timer in te drukken.)

- Timer is niet beschikbaar bij menu 26. (De timerknop stelt alleen de kooktijd in.)
- 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.
- De recepten in dit boek zijn voor zachte soorten jam. Dit komt doordat er minder suiker in zit.
- Volg het recept met betrekking tot de hoeveelheden voor ieder ingrediënt.
 - Gebruik geen grotere of kleinere hoeveelheden fruit. Hierdoor kan de jam overkoken of verbranden.
 - Gebruik niet meer suiker dan de helft van het fruit. Dit kan leiden tot overkoken of verbranden. Als minder suiker wordt gebruikt kan de jam niet stevig worden.
- *Als de zuurgraad van het fruit sterk is, kunt u de hoeveelheid citroensap verminderen, maar als er te weinig citroensap overblijft wordt de jam niet stevig.
- 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). Maak eventuele aanbrandresten schoon bij het verwijderen van de jam.
- Jam kan aanbranden als het in het bakblik blijft zitten.
- Bewaar jam op een koele, donkere plaats. Vanwege de lagere suikerniveaus is de houdbaarheid minder lang als in de winkel gekochte producten. Na open in de koelkast bewaren en niet te lang bewaren.

Compote maken

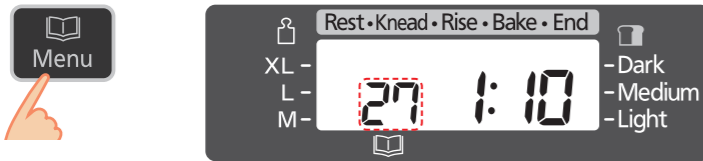


Ga naar pag. 94 voor compoterecepten

■ Annuleren/ stoppen nadat het programma is gestart (langer dan 1 seconde ingedrukt houden)

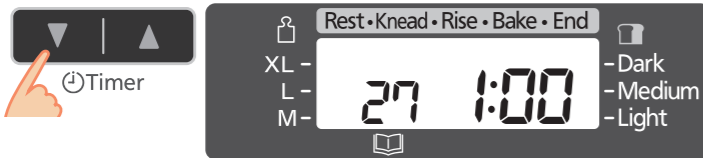
- Vorbereitung
- 1 Zet de ingrediënten die in het recept staan klaar. (Verwijder het kneedmes.)
 - 2 Plaats de ingrediënten in deze volgorde in het bakblik: Fruit → suiker → vloeistoffen.
 - 3 Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.

1 Selecteer menu '27'



- Timer is niet beschikbaar bij menu 27. (De timerknop stelt alleen de kooktijd in.)
- Volg het recept met betrekking tot de hoeveelheden voor ieder ingrediënt.
 - Gebruik geen grotere of kleinere hoeveelheden fruit. Hierdoor kan de compote overkoken of verbranden.

2 Stel de kooktijd in



3 Start de machine



Geschatte tijd dat het geselecteerde programma is voltooid

- Het Start-lichtje gaat branden.

4 Druk op 'Stop' en verwijder de compote

als de machine 8 keer piept en de balk 'End' (Einde) knippert

- Het knipperende Start-lichtje dooft nu.

■ Als de kooktijd niet is voltooid → Herhaal stappen 1-3 (Aanvullende kooktijd kan tot twee keer worden ingesteld. Iedere tijd moet binnen 10-40 minuten liggen. De timer begint opnieuw bij 1 minuut als het apparaat heet is. Verhoog de tijd door de gewenste tijd op de timer in te drukken.)

Brood Recepten

WIT BROOD

Selecteer menu '01' of '02'

	M	L	XL
harde bloem voor witbrood, type 550	400 g	500 g	600 g
theelepel met zout	1½	1½	2
eetlepel met suiker	1	1½	2
boter	20 g	30 g	40 g
water	280 mL	350 mL	420 mL
theelepel met gedroogde gist (theelepel met voor de BAKE RAPID optie)	1 (2)	1 (2)	1½ (2½)

VOLKORENBROOD

Selecteer menu '04' of '05'

	M	L	XL
harde bloem voor volkorenbrood	400 g	500 g	600 g
theelepel met zout	1½	1½	2
eetlepel met suiker	1	1½	2
boter	20 g	30 g	40 g
water	280 mL	350 mL	420 mL
theelepel met gedroogde gist (theelepel met voor de BAKE RAPID optie)	1 (1½)	1 (1½)	1¼ (2)

VOLKORENROZIJBROOD

Selecteer menu '06'

	M	L	XL
harde bloem voor volkorenbrood	400 g	500 g	600 g
theelepel met zout	1½	1½	2
eetlepel met suiker	1	1½	2
boter	20 g	30 g	40 g
water	280 mL	350 mL	420 mL
theelepel met gedroogde gist	1	1	1¼
toevoeging (in rozijnen-notenstrooier doen):			
rozijnen	80 g	100 g	120 g

PISTOLET BROOD

Selecteer menu '08'

harde bloem voor witbrood, type 550	300 g
theelepel met zout	1
boter	20 g
water	220 mL
theelepel met gedroogde gist	¾

PANNETONE

Selecteer menu '11'

harde bloem voor witbrood, type 550	400 g
eetlepel met suiker	4½
theelepel met zout	1
boter (in blokjes van 2 cm gesneden en in de koelkast bewaard)	50 g
eieren (geklopt) ;medium	2 (100 g)
melk	200 mL
theelepel met droge gist	1½
extra boter (in blokjes van 1-2 cm gesneden)	70 g
sinaasappelschil; fijn gehakt*	50 g
bruine saltana*	50 g
gedroogde zwarte bes*	50 g

* : met extra boter toegevoegd

ROZIJBROOD

Selecteer menu '03'

	M	L	XL
harde bloem voor witbrood, type 550	400 g	500 g	600 g
theelepel met zout	1½	1½	2
eetlepel met suiker	1	1½	2
boter	20 g	30 g	40 g
water	280 mL	350 mL	420 mL
theelepel met gedroogde gist	1	1	1½
toevoeging (in rozijnen-notenstrooier doen):			
rozijnen	80 g	100 g	120 g

ITALIAANS BROOD

Selecteer menu '09'

harde bloem voor witbrood, type 550	400 g
theelepel met zout	1½
eetlepel met olijfolie	1½
water	260 mL
theelepel met gedroogde gist	1

SANDWICH BROOD

Selecteer menu '10'

harde bloem voor witbrood, type 550	380 g
eetlepel met suiker	2
boter	30 g
water	250 mL
theelepel met gedroogde gist	1

BROOD ZONDER KLEEFSTOFFEN

Selecteer menu '12'

water	430 mL
eetlepel met olie	1
kleefstoffenvrije broodmix	500 g
theelepel met gedroogde gist	2

BASIS BRICCHE

Selecteer menu '11'

harde bloem voor witbrood, type 550	400 g
eetlepel met suiker	4
eetlepel met poedermelk	2
theelepel met zout	1
boter (in blokjes van 2 cm gesneden en in de koelkast bewaard)	50 g
eieren (geklopt) ;medium	2 (100 g)
water	180 mL
theelepel met droge gist	1¼
extra boter (in blokjes van 1-2 cm gesneden en in de koelkast bewaard)	70 g

Brood Recepten

WIT SPELTBROOD

Selecteer menu '13'

	M	L	XL
Witte speltbloem	400 g	500 g	600 g
thee­lepel met suiker	1½	2	2
thee­lepel met zout	1¼	1½	1¾
boter	5 g	10 g	10 g
water	260 mL	340 mL	400 mL
thee­lepel met droge gist	1	1¼	1½

HEEL SPELTBROOD

Selecteer menu '13'

	M	L	XL
Volkoren speltbloem	200 g	250 g	300 g
Witte speltbloem	200 g	250 g	300 g
thee­lepel met suiker	1½	2	2
thee­lepel met zout	1¼	1½	1¾
eet­lepel met olie	2	3	3
water	250 mL	320 mL	380 mL
thee­lepel met droge gist	1	1¼	1½

ROGGE EN SPELT (zonder vertragingstimer)

Selecteer menu '13'

	M	L	XL
Witte speltbloem	275 g	350 g	425 g
roggebloem	125 g	150 g	175 g
thee­lepel met suiker	1½	2	2
thee­lepel met zout	1¼	1½	1¾
boter	5 g	10 g	10 g
gewone yogult	120 g	150 g	180 g
water	180 mL	230 mL	270 mL
thee­lepel met droge gist	1	1¼	1½

BOEKWEIT EN SPELT MET ZAADJES

Selecteer menu '13'

	M	L	XL
Witte speltbloem	320 g	400 g	480 g
Boekweitmeel	80 g	100 g	120 g
thee­lepel met honing	1	1	1½
thee­lepel met zout	1¼	1½	1¾
eet­lepel met sesamzaad	1½	2	2½
eet­lepel met lijnzaad	1½	2	2
eet­lepel met papaverzaad	1½	2	2½
eet­lepel met olie	2	3	3
water	250 mL	320 mL	380 mL
thee­lepel met droge gist	1	1¼	1½

RIJST EN SPELT MET PIJNBOOMZAAD EN GEFRIJURDE UI

Selecteer menu '14'

	M	L	XL
Witte speltbloem	320 g	400 g	480 g
bruin rijstmeel	80 g	100 g	120 g
thee­lepel met suiker	1½	2	2
thee­lepel met zout	1¼	1½	1¾
boter	5 g	10 g	10 g
water	260 mL	340 mL	400 mL
thee­lepel met droge gist	1	1¼	1½
toevoeging (in rozijnen-notenstrooier doen):			
pijnboompitten	40 g	50 g	60 g
eet­lepel met gefrituurd ui	3	4	5

CITROEN EN PAPAVERZAAD SPELT

Selecteer menu '13'

	M	L	XL
Witte speltbloem	400 g	500 g	600 g
thee­lepel met suiker	1½	2	2
thee­lepel met zout	1¼	1½	1¾
boter	5 g	10 g	10 g
geraspte schil van citroen	1	1	1
citroensap	20 mL	20 mL	30 mL
eet­lepel met papaverzaad	2	3	3
water	250 mL	330 mL	380 mL
thee­lepel met droge gist	1	1¼	1½

VRUCHTENSPELT

Selecteer menu '14'

	M	L	XL
Witte speltbloem	400 g	500 g	600 g
thee­lepel met suiker	1½	2	2
thee­lepel met zout	1¼	1½	1¾
boter	5 g	10 g	10 g
thee­lepel met gemengde kruiden	2	2½	3
water	270 mL	350 mL	400 mL
thee­lepel met droge gist	1	1¼	1½
toevoeging (in rozijnen-notenstrooier doen):			
gemengde droge vruchten	100 g	125 g	150 g

Deeg Recepten

BASIS DEEG

Selecteer menu '16'

harde bloem voor witbrood, type 550	500 g
thee­lepel met zout	1½
eet­lepel met suiker	1½
boter	30 g
water	310 mL
thee­lepel met gedroogde gist	1

BASISROZIJDENDEEG

Selecteer menu '17'

harde bloem voor witbrood, type 550	500 g
thee­lepel met zout	1½
eet­lepel met suiker	1½
boter	30 g
water	310 mL
thee­lepel met gedroogde gist	1
toevoeging (in rozijnen-notenstrooier doen):	
rozijnen	100 g

FRANS DEEG

Selecteer menu '21'

harde bloem voor witbrood, type 550	300 g
thee­lepel met zout	1
boter	20 g
water	180 mL
thee­lepel met gedroogde gist	¾

VOLKORENDEEG

Selecteer menu '18'

harde bloem voor volkorenbrood	500 g
thee­lepel met zout	2
eet­lepel met suiker	1½
boter	30 g
water	340 mL
thee­lepel met gedroogde gist	1½

VOLKOREN-ROZIJDENDEEG

Selecteer menu '19'

harde bloem voor volkorenbrood	500 g
thee­lepel met zout	2
eet­lepel met suiker	1½
boter	30 g
water	340 mL
thee­lepel met gedroogde gist	1½
toevoeging (in rozijnen-notenstrooier doen):	
rozijnen	100 g

Cake Recept

KERSEN-MARSEPEINCAKE

Selecteer menu '15'

lichtbruine basterdsuiker	50 g
boter	175 g
eieren	3
zelfrijzend bakmeel	225 g
geglaceerde kersen, gesnipperd	100 g
marsepein, geraspt	75 g
melk	60 mL
geschaafde amandelen, geroosterd	15 g

PIZZA DEEG

Selecteer menu '22'

harde bloem voor witbrood, type 550	450 g
thee­lepel met zout	2
eet­lepels plantaardige olie	4
water	240 mL
thee­lepel met gedroogde gist	1

BRIOCHE DEEG (CHOCOLADESTUKJE BRIOCHE ROL) ; voor 12 rollen

Selecteer menu '23'

harde bloem voor witbrood, type 550	400 g
eet­lepel met suiker	4
thee­lepel met zout	1
boter (in blokjes van 2 cm gesneden en in de koelkast bewaard)	70 g
eieren (geklopt) ;medium	3 (150 g)
melk	90 mL
eet­lepel met (donkere) rum	1
thee­lepel met droge gist	1½
extra boter (in blokjes van 1-2 cm gesneden en in de koelkast bewaard)	50 g
chocoladestukjes*	120 g

*Als het deeg eruit is gehaald, strooi de chocoladestukjes en vouw de bodem een derde omhoog en de bovenkant een derde omlaag. Vouw het daarna in tweeën

SPELT TAFELROL

; voor 8 rollen

Selecteer menu '24'

Witte speltbloem	500 g
thee­lepel met suiker	1½
thee­lepel met zout	1½
boter	10 g
water	310 mL
thee­lepel met droge gist	1¼

Glutenvrije Recepten

Brood zonder kleefstoffen 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 dieetbrood zonder kleefstoffen voor uw gezondheid maakt.

- Dit programma is speciaal ontworpen voor bepaalde 'gluten free' mix en daardoor kan bij gebruik van uw eigen mengsel of mix het resultaat niet optimaal zijn.
- Met 'gluten free' (zonder kleefstoffen) 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.
- 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 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 kleefstoffenvrije 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.

Voor klanten die in België woonachtig zijn

Voor de kleefstoffenvrije recepten hieronder zijn commercieel klaargemaakte kleefstoffenvrije broodmixen van AVEVE gebruikt. Deze zijn verkrijgbaar bij de drogist, bij natuurvoedingswinkels en soms bij grote supermarkten. Voor meer informatie over AVEVE producten, kunt u het op 0800/0229210.

BROOD ZONDER KLEEFSTOFFEN

Selecteer menu '12'

water	320 mL
eetlepel met olie	1
meel zonder kleefstoffen	500 g
thee lepel met gist	2

OPMERKING

Voor dit programma is er geen mogelijkheid om het formaat te bepalen.

BROOD ZONDER KLEEFSTOFFEN MET EIERN

Selecteer menu '12'

water	100 mL
melk	180 mL
eieren	2
eetlepel met olie	1
meel zonder kleefstoffen	500 g
thee lepel met gist	2

AVEVE Recepten

*Deze recepten zijn vooral bedoeld voor Belgische klanten. Neemt u voor meer informatie contact op met AVEVE via telefoonnummer 0800/0229210.

[01 Basic (Basis)] [02 Basic Rapid (Basis snel)]

WIT BROOD

Selecteer menu '01' of '02'

	M	L	XL
thee lepel met suiker	1	2	2
'Surfina' bloem (AVEVE)	400 g	500 g	600 g
water	250 mL	320 mL	380 mL
eetlepel met boter	1	1	1½
thee lepel met zout	1	1½	2
thee lepel met gedroogde gist (thee lepel met voor de BAKE RAPID optie)	¾ (1½)	1 (1¾)	1¼ (2)

OPMERKING

In dat geval zal het brood iets minder hoog uitvallen en minder luchtig zijn.

[04 Whole wheat (Volkoren)] [05 Whole wheat Rapid (Volkoren Snel)]

VOLKORENBROOD

Selecteer menu '04' of '05'

	M	L	XL
voltarwe bloem fijn gemalen (AVEVE)	300 g	400 g	450 g
bloem 'Frans krokant' (AVEVE)	100 g	100 g	150 g
thee lepel met suiker	1	2	2
eetlepel met boter	1	1	2
thee lepel met zout	1	1	2
water	250 mL	320 mL	380 mL
thee lepel met gedroogde gist (thee lepel met voor de BAKE RAPID optie)	1 (1½)	1¼ (1¾)	1½ (2)

OPMERKINGEN

In dat geval zal het brood iets minder hoog uitvallen en minder luchtig zijn. Dit programma is meer geschikt voor de halfgrijze broden. Bij de bovenstaande recept is steeds wat witte bloem toegevoegd. Indien u dit niet wenst mag de hoeveelheid witte bloem vervangen worden door grijze bloem, maar dan zal het brood kleiner en vaster van structuur zijn. Indien u meer witte bloem toevoegt, dient u iets minder water te gebruiken (grijze bloem neemt immers meer vocht op dan witte).

[08 French (Frans)]

PISTOLET BROOD

Selecteer menu '08'

bloem 'Frans krokant' (AVEVE)	400 g
water	260 mL
thee lepel met zout	1
eetlepel met boter	1
thee lepel met gedroogde gist	1

OPMERKING

Voor dit programma is er geen mogelijkheid om het formaat en de korst te bepalen. Dit recept geeft een zeer luchtig en hoog brood, dat echter niet lang te bewaren is.

[09 Italian (Italiaans)]

ITALIAANS BROOD

Selecteer menu '09'

bloem 'Frans krokant' (AVEVE)	400 g
water	240 mL
thee lepel met zout	1½
eetlepel met olijfolie	1½
thee lepel met gedroogde gist	¾

OPMERKING

Voor dit programma is er geen mogelijkheid om het formaat en de korst te bepalen. Dit recept geeft een zeer luchtig en hoog brood, dat echter niet lang te bewaren is.

[10 Sandwich]

BASIS SANDWICH

Selecteer menu '10'

thee lepel met suiker	1
'Surfina' bloem (AVEVE)	400 g
water	250 mL
eetlepel met boter	1
thee lepel met zout	1
thee lepel met gedroogde gist	¾

OPMERKING

Voor dit programma is er geen mogelijkheid om het formaat en de korst te bepalen. Dit recept geeft een mals brood (redelijk vochtig) met een bruine korst, ideaal om te roosteren.

[16 Basic (Basis)]

TAARTENDEEG (Deeg voor 2 taarten)

Selecteer menu '16'

suiker	60 g
patisserie bloem	500 g
melk	100 mL
eieren	3
boter	100 g
theelepels met zout	1½
theelepels met gedroogde gist	2

[18 Whole wheat (Volkoren)]

VOLKORENDEEG

Selecteer menu '18'

eetlepel met suiker	1
bloem 'Frans krokant' (AVEVE)	250 g
bloem 'Boerebruin' (AVEVE)	250 g
water	280 mL
theelepels met zout	1½
theelepels met gedroogde gist	2

Werkwijze

Het deeg verdelen in bolletjes van ongeveer 50 g. Vervolgens het deeg laten rijzen onder een linnen doek. Bakken gedurende 15 à 20 minuten in een op 220 graden voorverwarmde oven.

[22 Pizza]

PIZZA DEEG

Selecteer menu '22'

bloem 'Frans krokant' (AVEVE)	500 g
water	290 mL
theelepels met zout	1
eetlepel met boter	1½
theelepels met gedroogde gist	2

Werkwijze

Het pizza deeg uitrollen en in een pizza vorm leggen, inpikken met een vork. Instrijken met een tomatencoulis en beleggen naar keuze. Bakken gedurende 20 à 25 minuten in een op 220 graden voorverwarmde oven.

[15 Bake only (Alleen bakken)]

Selecteer menu 15. Er verschijnt een baktijd van 30 minuten.

Door op de 'Timer' blijven drukken, kan men de baktijd verhogen (met stappen van 1 minuut) tot 1 uur en 30 minuten.

CAKE

Selecteer menu '15'

eieren	3
eetlepels melk	3
zachtgemaakte boter	200 g
pak 'ANCO CAKE MIX'	1

Werkwijze

Selecteer menu 15 en stel de timer in op 1 uur en 10 minuten.

Na de pieptoon het bakblik uit de broodbakautomaat nemen en zo laten afkoelen. Eens het bakblik afgekoeld, de cake eruit laten glijden en laten afkoelen op een rooster.

Jamrecepten

[26 Jam]

Aardbeienjam

Selecteer menu '26'

aardbeien, fijnggehakt	600 g
suiker	400 g
gepoederde pectine	13 g

- 1 Plaats de helft van het fruit in het bakblik en voeg daarna de helft van de suiker toe. Doe hetzelfde met het overgebleven fruit en suiker.
- 2 Strooi de pectine op de ingrediënten in het bakblik.
- 3 Selecteer menu 26 en stel de timer in op 1 uur en 40 minuten.

Bosvruchtenjam

Selecteer menu '26'

Bosvruchten	700 g
suiker	400 g

- 1 Plaats de helft van het fruit in het bakblik en voeg daarna de helft van de suiker toe. Doe hetzelfde met het overgebleven fruit en suiker.
- 2 Selecteer menu 26 en stel de timer in op 1 uur en 50 minuten.

APPEL- EN BRAMENJAM

Selecteer menu '26'

appels, geraspt of fijnggehakt	300 g
bramen	400 g
suiker	300 g
gepoederde pectine	6 g

- 1 Plaats de helft van het fruit in het bakblik en voeg daarna de helft van de suiker toe. Doe hetzelfde met het overgebleven fruit en suiker.
- 2 Strooi de pectine op de ingrediënten in het bakblik.
- 3 Selecteer menu 26 en stel de timer in op 1 uur en 40 minuten.

PECHE MELBA

Selecteer menu '26'

perziken, fijnggehakt	500 g
frambozen	200 g
suiker	300 g
gepoederde pectine	8 g

- 1 Plaats de helft van het fruit in het bakblik en voeg daarna de helft van de suiker toe. Doe hetzelfde met het overgebleven fruit en suiker.
- 2 Strooi de pectine op de ingrediënten in het bakblik.
- 3 Selecteer menu 26 en stel de timer in op 1 uur en 40 minuten.

PRUIMENJAM

Selecteer menu '26'

pruimen, fijnggehakt	700 g
suiker	350 g
gepoederde pectine	6 g

- 1 Plaats de helft van het fruit in het bakblik en voeg daarna de helft van de suiker toe. Doe hetzelfde met het overgebleven fruit en suiker.
- 2 Strooi de pectine op de ingrediënten in het bakblik.
- 3 Selecteer menu 26 en stel de timer in op 1 uur en 40 minuten.

BEVROREN BESSENJAM

Selecteer menu '26'

bevoren gemengde bessen	700 g
suiker	400 g
gepoederde pectine	10 g

- 1 Plaats de helft van het fruit in het bakblik en voeg daarna de helft van de suiker toe. Doe hetzelfde met het overgebleven fruit en suiker.
- 2 Strooi de pectine op de ingrediënten in het bakblik.
- 3 Selecteer menu 26 en stel de timer in op 1 uur en 40 minuten.

RODE BESSEN- EN CHILLIJAM

Selecteer menu '26'

rode aalbessen, grof gestampt	300 g
middelgrote rode chilipeper, fijnggehakt	1-2
gemberwortel, fijn geraspt	4 cm
sinaasappelen, sap en fijn geraspte schil	2
suiker	150 g
gepoederde pectine	3 g

- 1 Doe alle ingrediënten behalve suiker en pectine in de broodpan.
- 2 Voeg de suiker toe en strooi de pectine op de ingrediënten in het bakblik.
- 3 Selecteer menu 26 en stel de timer in op 1 uur en 40 minuten.

ABRIKOZENJAM

Selecteer menu '26'

abrikozen, fijnggehakt	500 g
suiker	250 g
gepoederde pectine	6 g

- 1 Plaats de helft van het fruit in het bakblik en voeg daarna de helft van de suiker toe. Doe hetzelfde met het overgebleven fruit en suiker.
- 2 Strooi de pectine op de ingrediënten in het bakblik.
- 3 Selecteer menu 26 en stel de timer in op 1 uur en 30 minuten.

Compoterecepten

[27 Compote]

GEKRUIDE APPELCOMPOTE

Selecteer menu '27'

appels, geschild, zonder klokhuis en in blokjes	1000 g
kaneelstokje	1
kruidnagels	2
citroen, alleen schil	1
citroensap	2 el
suiker	100 g
water	75 mL

- 1 Verwijder het kneedmes uit het bakblik.
- 2 Plaats de ingrediënten in het bakblik in de hierboven aangegeven volgorde. Giet water over de ingrediënten.
- 3 Selecteer menu 27 en stel de timer in op 1 uur en 20 minuten.
- 4 Roeren nadat het koken is voltooid.

RODE VRUCHTEN COMPOTE

Selecteer menu '27'

pruimen, pit verwijderd en in tweeën gesneden	300 g
kersen, pit verwijderd	250 g
aardbeien, steel verwijderd	250 g
lichtbruine (basterd) suiker	75 g
water	75 mL
frambozen (toegevoegd na het koken)	200 g

- 1 Verwijder het kneedmes uit het bakblik.
- 2 Plaats de ingrediënten in het bakblik in de hierboven aangegeven volgorde. Giet water over de ingrediënten.
- 3 Selecteer menu 27 en stel de timer in op 1 uur.
- 4 Roeren nadat het koken is voltooid.
- 5 Voeg frambozen toe.

RABARBER- EN GEMBERCOMPOTE

Selecteer menu '27'

rabarber, gesneden in stukjes van 2 cm	700 g
sinaasappelsap	2 el
gekonfijte gember, fijngehakt	20 g
suiker	100 g
water	100 mL

- 1 Verwijder het kneedmes uit het bakblik.
- 2 Plaats de ingrediënten in het bakblik in de hierboven aangegeven volgorde. Giet water over de ingrediënten.
- 3 Selecteer menu 27 en stel de timer in op 1 uur en 40 minuten.
- 4 Roeren nadat het koken is voltooid.

GEMENGDE BESSENCOMPOTE

Selecteer menu '27'

gemengde bessen bijv. aardbeien, frambozen, bosbessen	800 g
suiker	75 g
water	2 el

- 1 Verwijder het kneedmes uit het bakblik.
- 2 Plaats de ingrediënten in het bakblik in de hierboven aangegeven volgorde. Giet water over de ingrediënten.
- 3 Selecteer menu 27 en stel de timer in op 1 uur.
- 4 Roeren nadat het koken is voltooid.

APPELMOES

Selecteer menu '27'

bramley appels, geschild, zonder klokhuis en in blokjes	1000 g
water	2 el

- 1 Verwijder het kneedmes uit het bakblik.
- 2 Plaats de appel in het bakblik. Giet water over de ingrediënten.
- 3 Selecteer menu 27 en stel de timer in op 1 uur en 20 minuten.
- 4 Roeren nadat het koken is voltooid.

PERZIK IN VANILLESIROOP

Selecteer menu '27'

perziken, pit verwijderd en in ¼ delen gesneden	1000 g
suiker	100 g
vanillestokje	½
water	125 mL

- 1 Verwijder het kneedmes uit het bakblik.
- 2 Plaats de ingrediënten in het bakblik in de hierboven aangegeven volgorde. Giet water over de ingrediënten.
- 3 Selecteer menu 27 en stel de timer in op 1 uur.
- 4 Als het koken klaar is, verwijdert u de perziken met een schuimschaan. Giet voorzichtig de siroop over het fruit. Laat afkoelen.

Onderhoud & Reiniging

Neem de stekker uit het stopcontact en laat de machine afkoelen voordat u deze gaat schoonmaken.

Voorkom beschadiging van uw Broodbakoven...

- Gebruik geen schuurmiddelen! (schoonmaakmiddelen, schuurponsjes etc.)
- Was geen enkel onderdeel van uw Broodbakoven in de vaatwasser!
- Gebruik geen benzine, verdunners, alcohol of bleekwater!
- Neem de machine af met een doek nadat u de wasbare onderdelen hebt afgespoeld. Zorg ervoor dat de onderdelen van de Broodbakoven schoon en droog blijven.

Deksel

Neem deze af met een vochtige doek



Stoomventiel

Neem deze af met een vochtige doek



Bakblik & kneedmes

Verwijder eventuele achtergebleven deegresten en was de onderdelen af met water.

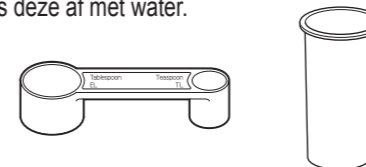


- Als het kneedmes vast zit, laat het dan 5-10 minuten in warm water weken. Dompel het bakblik niet in water onder.



Maatlepel & maatbeker

Was deze af met water.

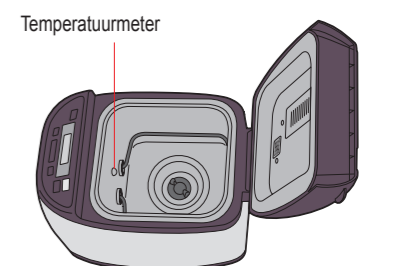


- Niet geschikt voor de vaatwasser

Behuizing

Neem deze af met een vochtige doek

- Doe dat voorzichtig om te voorkomen dat de temperatuurmeter beschadigd raakt.



• De binnenzijde van de machine kan verkleuren naarmate u de machine langer gebruikt.

Onderhoud & Reiniging

Deksel van strooier

Neem de strooier uit de machine en spoel deze af met water



- Til het deksel van de strooier op tot een hoek van ongeveer 75 graden. Zorg dat de scharnierpunten precies recht zitten en trek het deksel naar u toe om het te verwijderen of druk het in dezelfde stand voorzichtig vast om het te bevestigen. (Wacht eerst totdat de machine is afgekoeld, deze is namelijk onmiddellijk na gebruik nog zeer heet)
- Pas op dat u het dichtingsmateriaal niet beschadigt of lostrekt. (Beschadiging kan leiden tot het ontsnappen van stoom, condensvorming of misvormd brood)

Gistdispenser

Afvegen met een vochtige doek en gewoon laten opdrogen.

- Als met een droge doek wordt geveegd zal de droge gist niet in het bakblik vallen vanwege statische elektriciteit.



Rozijnen-notenstrooier

Neem de strooier uit de machine en spoel deze af met water



- Spoel de strooier na elk gebruik af om eventueel achtergebleven restjes te verwijderen.

Dichtingsmateriaal

Droog met een droge doek als het vochtig is.

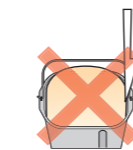


Om de antiaanbaklaag te beschermen

De broodpan en het kneedmes zijn voorzien van een antiaanbaklaag, om vlekken te voorkomen en het brood gemakkelijker uit de pan te kunnen nemen.

Om te voorkomen dat deze laag beschadigd raakt, verzoeken wij u vriendelijk de onderstaande aanwijzingen op te volgen.

- Gebruik geen harde voorwerpen zoals messen of vorken om het brood uit de broodpan te nemen. Als u het brood moeilijk uit het bakblik kunt halen: zie pag. 99.
- Controleer of het kneedmes niet in het brood zit voordat het wordt gesneden. Wanneer het kneedmes in het brood zit, moet het brood eerst afkoelen waarna het mes kan worden verwijderd. (Gebruik geen harde voorwerpen zoals messen en vorken.) Zorg ervoor dat u zich niet brandt aangezien het kneedmes nog steeds erg heet kan zijn.
- Gebruik een zachte spons om de broodpan en het kneedmes schoon te maken. Het gebruik van schurende middelen als schuurmiddel of schuursponsjes moet ten strengste worden afgeraden.



- Harde, grove of grofkorrelige ingrediënten zoals bloem met hele graan- of suikerkorrels, of toegevoegde noten of zaden zouden de anti-aanbaklaag van het bakblik kunnen beschadigen. Breek ingrediënten die nogal groot zijn eerst in kleinere stukjes. Houd u aan de hoeveelheid die het recept voorschrijft.

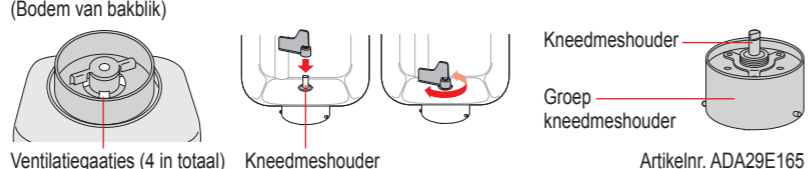
Problemen oplossen

Raadpleeg dit gedeelte alvorens de technische dienst te bellen.

Probleem	Oorzaak → Actie
Mijn brood rijst niet	<p>[Alle broden]</p> <ul style="list-style-type: none"> • De kleefstoffen in uw bloem zijn niet van goede kwaliteit 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) <ul style="list-style-type: none"> → 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. <ul style="list-style-type: none"> → Hardere bloem met een hoger bestanddeel proteïne neemt meer water op dan andere bloem; probeer 10-20 mL water toe te voegen. • U gebruikt niet de juiste soort gist. <ul style="list-style-type: none"> → Gebruik droge gist uit een zakje waarop 'kant-en-klare gist' staat. Deze soort gist hoeft niet voor te rijzen. • U gebruikt niet genoeg gist of de gist die u gebruikt is oud. <ul style="list-style-type: none"> → Gebruik het meegeleverde maatlepeltje. Controleer de vervaldatum van de gist. (Bewaar deze in de koelkast) • De gist is voor het kneden in contact gekomen met de vloeistof. <ul style="list-style-type: none"> → Controleer of u de ingrediënten in de juiste volgorde volgens de instructies hebt toegevoegd. (P. 78) • U hebt teveel zout of te weinig suiker gebruikt. <ul style="list-style-type: none"> → 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>[Speciale 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. <ul style="list-style-type: none"> → 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.
De bovenkant van mijn brood is niet egaal	<ul style="list-style-type: none"> • U hebt teveel gist gebruikt. <ul style="list-style-type: none"> → Controleer het recept en pas de juiste hoeveelheden af met behulp van het meegeleverde maatlepeltje. • U hebt teveel vloeistof gebruikt. <ul style="list-style-type: none"> → Sommige soorten bloem nemen meer water op dan andere; probeer eens 10-20 mL minder water te gebruiken.
Mijn brood zit vol luchtgaten	<ul style="list-style-type: none"> • Uw bloem is niet van goede kwaliteit. <ul style="list-style-type: none"> → Probeer eens een ander merk bloem. • U hebt teveel vloeistof gebruikt. <ul style="list-style-type: none"> → Probeer eens 10-20 mL minder water te gebruiken.
Mijn brood lijkt te zijn ingezakt na het rijzen	<ul style="list-style-type: none"> • U hebt teveel gist/water gebruikt. <ul style="list-style-type: none"> → Controleer het recept en pas de juiste hoeveelheid af met behulp van het meegeleverde maatlepeltje (gist) of met behulp van de meegeleverde maatbeker (water). → Controleer of andere ingrediënten niet ook al water bevatten. • U hebt niet genoeg bloem gebruikt. <ul style="list-style-type: none"> → Weeg de bloem zorgvuldig af met behulp van een weegschaal.
Mijn brood is te veel gerezen	<ul style="list-style-type: none"> • U gebruikt niet genoeg gist of de gist die u gebruikt is oud. <ul style="list-style-type: none"> → Gebruik het meegeleverde maatlepeltje. Controleer de vervaldatum van de gist. (Bewaar deze in de koelkast) • Er is een stroomstoring geweest of de machine is tijdens het maken van het brood uitgezet. <ul style="list-style-type: none"> → De machine gaat uit als deze gedurende meer dan 10 minuten wordt stopgezet. U moet het brood uit het bakblik verwijderen en opnieuw beginnen met nieuwe ingrediënten.
Waarom is mijn brood zo licht en plakkerig?	<ul style="list-style-type: none"> • U hebt teveel bloem gebruikt of u gebruikt niet genoeg vloeistof. <ul style="list-style-type: none"> → Controleer het recept en pas de juiste hoeveelheid af met behulp van een weegschaal voor de bloem of met behulp van de maatbeker voor de vloeistoffen.
De onderkant en de zijkanten van mijn brood zijn met teveel bloem bedekt.	

Problemen oplossen


Raadpleeg dit gedeelte alvorens de technische dienst te bellen.

Probleem	Oorzaak → Actie
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. <ul style="list-style-type: none"> → Zorg ervoor dat het kneedmes in het bakblik zit voordat u de ingrediënten er in stopt. Er is een stroomstoring geweest of de machine is tijdens het maken van het brood uitgezet. <ul style="list-style-type: none"> → De machine gaat uit als deze gedurende meer dan 10 minuten wordt stopgezet. U kunt misschien met het brood doorgaan maar het resultaat kan tegenvallen als het kneden al was gestart.
Mijn brood is niet gebakken	<ul style="list-style-type: none"> Het deegmenu werd geselecteerd. <ul style="list-style-type: none"> → In het deegmenu zit geen bakproces. Er is een stroomstoring geweest of de machine is tijdens het maken van het brood uitgezet. <ul style="list-style-type: none"> → 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. <ul style="list-style-type: none"> → Ga naar de zaak waar u de machine hebt gekocht om naar de machine te laten kijken. Controleer in het vervolg het recept en pas de juiste hoeveelheid af met behulp van de meegeleverde maatbeker. U hebt vergeten het kneedmes in de machine te plaatsen. <ul style="list-style-type: none"> → Plaats het mes eerst (P. 78). De kneedmeshouder in het bakblik zit vast en draait niet rond. <ul style="list-style-type: none"> → Als de houder niet draait wanneer het mes erop wordt bevestigd, moet de houder vervangen worden. (Raadpleeg de zaak waar u de Broodbakoven hebt gekocht of een servicedienst van Panasonic.)
Er lekt deeg uit de bodem van het bakblik	<ul style="list-style-type: none"> Een kleine hoeveelheid deeg komt via de ventilatiegaatjes 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. <ul style="list-style-type: none"> → 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 Broodbakoven hebt gekocht of een servicedienst van Panasonic.) <p>(Bodem van bakblik)</p> 
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. <ul style="list-style-type: none"> → 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. <ul style="list-style-type: none"> → De machine gaat uit als deze gedurende meer dan 10 minuten wordt stopgezet. U kunt proberen het deeg in uw oven te bakken.
Het kneedmes ratelt	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> Er zijn misschien ingrediënten op de hittebron terechtgekomen. <ul style="list-style-type: none"> → 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 Broodbakoven is afgekoeld. → Neem het bakblik uit de broodbakmachine voordat u de ingrediënten er in doet.
Er komt rook uit het stoomgat	<ul style="list-style-type: none"> Het deeg is een beetje stijf. <ul style="list-style-type: none"> → 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. <ul style="list-style-type: none"> → Was het kneedmes en het draaiende gedeelte na ieder gebruik.
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. <ul style="list-style-type: none"> → 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. <ul style="list-style-type: none"> → Was het kneedmes en het draaiende gedeelte na ieder gebruik.

Probleem	Oorzaak → Actie
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. <ul style="list-style-type: none"> → Probeer eens 10-20 mL minder water of de helft minder suiker te gebruiken om de hoeveelheid damp te verminderen.
Hoe kan ik de korst van mijn brood knapperig houden?	<ul style="list-style-type: none"> Om het brood knapperiger te maken kunt u menu 08 of de optie 'Dark' (Donker) korstkleur selecteren, of kunt u het zelfs 5-10 minuten extra bakken in de oven op 200°C/gas, stand 6.
Mijn brood is plakkerig en ik kan geen gelijkmatige plakken snijden	<ul style="list-style-type: none"> Het brood was te warm toen u het sneed. <ul style="list-style-type: none"> → Laat uw brood op een rekje afkoelen voordat u het gaat snijden zodat de damp kan ontsnappen.
Extra ingrediënten worden niet goed gemengd in de brioche's.	<ul style="list-style-type: none"> Bepaald deeg op basis van broodmix kan minder geschikt zijn voor het mengen van extra ingrediënten, soms zodanig dat ze er uit gewerkt worden. <ul style="list-style-type: none"> → Verminder de hoeveelheid extra ingrediënten tot de helft.
De onderkant van de brioche's is te vetig, 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 pieptoon? <ul style="list-style-type: none"> → Geen boter toevoegen wanneer de resterende tijd tot voltooiing al wordt aangegeven (zie pag. 81). De botersmaak kan minder zijn, maar het bakken zal best lukken.
Het bakken van brioche's lukt niet wanneer ik broodmix gebruik.	<ul style="list-style-type: none"> Probeer de volgende oplossingen. <ul style="list-style-type: none"> → Het zal waarschijnlijk beter bakken als iets minder gist wordt gebruikt bij menu 11 of 23. (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 pag. 81 of 83). → Het resultaat kan verschillen, afhankelijk van het recept vermeld op de broodmix.
Het brood komt niet uit het blik	<ul style="list-style-type: none"> Als het brood niet gemakkelijk uit de broodpan kan worden verwijderd, laat het dan 5-10 minuten afkoelen, waarbij u de pan niet onbeheerd mag laten staan om te voorkomen dat iemand zich aan de pan brandt. Hierna kunt u het brood verwijderen door de pan met overwanten 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.)
Tijdens het koken van de jam 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. <ul style="list-style-type: none"> → 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. Denk aan het hete water.
De jam is overgekookt.	<ul style="list-style-type: none"> Er is teveel fruit of suiker gebruikt. <ul style="list-style-type: none"> → Gebruik alleen de hoeveelheden fruit en suiker die staan omschreven in de recepten op pag. 93.
De jam 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. <ul style="list-style-type: none"> → Gebruik de dunne jam als saus voor de desserts. → Laat de jam helemaal afkoelen. De jam blijft indikken tijdens het afkoelen.
Kan bevroren fruit gebruikt worden?	<ul style="list-style-type: none"> U kunt het gebruiken.

Problemen oplossen

Raadpleeg dit gedeelte alvorens de technische dienst te bellen.

Probleem	Oorzaak → Actie
Welke soorten suiker kunnen we gebruiken op jam?	<ul style="list-style-type: none">• Witte basterdsuiker en kristalsuiker. Gebruik geen bruine suiker, dieetsuiker of kunstmatige zoetstoffen.
Kunnen we bij het maken van jam fruit gebruiken die in alcohol is gedompeld?	<ul style="list-style-type: none">• Gebruik deze niet. De kwaliteit is niet goed.
Het fruit is in elkaar gezakt bij het maken van fruit in siroop.	<ul style="list-style-type: none">• De kooktijd was te lang. Het fruit is mogelijk overrijp.
Droge gist valt niet in het bakblik.	<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.
Op het display wordt  weergegeven.	<ul style="list-style-type: none">• Er is gedurende ca. 10 minuten een stroomstoring geweest (de stekker is per ongeluk uit het stopcontact getrokken of de stroomonderbreker is in werking getreden) of er is een ander probleem met de stroomtoevoer. → De machine blijft gewoon werken als het probleem met de stroomtoevoer tijdelijk is. De Broodbakoven werkt weer als de stroomtoevoer binnen 10 minuten wordt hersteld maar het eindresultaat kan tegenvallen.
Op het display wordt 01 weergegeven	<ul style="list-style-type: none">• Er is gedurende enige tijd een stroomstoring geweest (varieert afhankelijk van de omstandigheden - bijv. storing van de stroomtoevoer, stekker verwijderd, mankerende stop of stroomonderbreker). → Neem het deeg uit de machine en begin opnieuw met nieuwe ingrediënten.
H01–H02 verschijnt op het display.	<ul style="list-style-type: none">• Het display geeft aan dat er een probleem is met de Broodbakoven. → Raadpleeg de zaak waar u de Broodbakoven hebt gekocht of een servicedienst van Panasonic.
Op het display wordt U50 weergegeven.	<ul style="list-style-type: none">• De machine is heet (meer dan 40°C/105°F). Dit kan gebeuren als de machine meerdere malen achter elkaar wordt gebruikt. → Laat de machine afkoelen tot minder dan 40°C/105°F voordat u de machine opnieuw gaat gebruiken (U50 verdwijnt).

Consignes de sécurité

Veillez vous assurer de suivre ces instructions.

Afin d'empêcher des dommages matériels, des accidents ou des dommages à l'utilisateur ou d'autres personnes, veuillez suivre les instructions ci-dessous.







■ Les diagrammes suivants indiquent le degré de dommages provoqué par une utilisation incorrecte.

 Avertissement: Indique de sérieuses blessures ou la mort.	 Attention: Indique un risque de blessure ou de dommages matériels.
--	---

■ Les symboles sont classifiés et expliqués comme suit.

 Ce symbole indique une interdiction.	 Ce symbole indique les conditions préalables à suivre.
--	--

Avertissement

-  **N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise d'alimentation est endommagé ou si la prise d'alimentation n'est pas reliée solidement à la prise de courant.**
(Cela peut causer une décharge électrique, ou un incendie dû à un court-circuit.)
→ Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou une personne qualifiée de façon à éviter tout danger.
-  **N'endommagez pas le cordon d'alimentation ou la prise d'alimentation.**
(Cela peut causer une décharge électrique, ou un incendie dû à un court-circuit.)
Les actions suivantes sont strictement interdites. (Modifier, placer près d'éléments chauffant, plier, tordre, tirer, poser des objets lourds dessus, et mettre en boule la corde.)
-  **Ne pas brancher ou débranchez le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.**
(Cela peut causer une décharge électrique.)
-  **Ne dépassez pas la tension sur la prise et n'utilisez pas de courant alternatif autre qu'énuméré sur l'appareil.**
(Cela peut causer une décharge électrique ou un incendie.)
 - Assurez-vous que la tension fournie à l'appareil est identique à votre alimentation locale.
 - Brancher d'autres dispositifs à la même prise peut causer une surchauffe électrique.
-  **Insérez la prise d'alimentation fermement.**
(Autrement cela peut causer une décharge électrique et un incendie provoqués par la chaleur qui peut se produire autour de la prise.)
-  **Nettoyez régulièrement la prise d'alimentation.**
(Une prise d'alimentation salie peut causer une isolation insuffisante due à l'humidité et à une accumulation de fibres, pouvant entraîner un incendie.)
→ Débranchez la prise d'alimentation et essuyez-la avec un tissu sec.

Consignes de sécurité

Veillez vous assurer de suivre ces instructions.

⚠ Avertissement

! Arrêter l'appareil immédiatement et débranchez-le dans le cas improbable que l'appareil cesse de fonctionner correctement.

(Cela peut causer de la fumée, une décharge électrique, un incendie ou des brûlures.)

p. ex. pour quelque chose d'anormal ou une panne

- La prise d'alimentation et le cordon d'alimentation deviennent anormalement chauds.
- Le cordon d'alimentation est endommagé ou panne de courant.
- L'unité principale est déformée ou est anormalement chaude.
- L'appareil fait un bruit de rotation anormal pendant son utilisation.

→ Débranchez l'appareil immédiatement et consultez le lieu où vous l'avez acheté ou un centre de service de Panasonic pour un contrôle ou une réparation.

⊘ Ne touchez pas, ne bloquez pas ou ne couvrez pas les trous de passage de la vapeur pendant l'utilisation.

(Cela peut causer une brûlure.)

- Faites tout particulièrement attention aux enfants.

⊘ Ne pas démonter, réparer ou modifier cet appareil.

(Cela peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.)

→ Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic.

⊘ N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou ne l'éclaboussez pas avec de l'eau.

(Cela peut causer une décharge électrique, ou un allumer un incendie dû à un court-circuit.)

! Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

(Cela peut causer une brûlure, une blessure ou une décharge électrique.)

⚠ Attention

! Assurez-vous de tenir la prise d'alimentation en la débranchant.

(Autrement cela peut causer une décharge électrique ou un incendie dû à un court-circuit.)

! Débrancher la prise d'alimentation lorsque l'appareil ne fonctionne pas.

(Autrement cela peut causer une décharge électrique ou un incendie dû à une fuite électrique.)

! Veuillez débrancher et laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

(Cela peut causer une brûlure.)

⊘ Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au-dessus du bord de la table ou toucher une surface chaude.

(Cela peut causer une brûlure ou une blessure.)

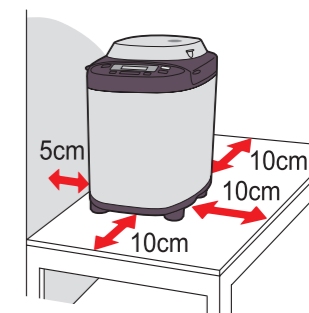
⊘ N'enlevez pas le moule à pain ou ne débranchez pas la machine à pain pendant l'utilisation.

(Cela peut causer une brûlure ou une blessure.)

⚠ Attention

⊘ N'utilisez pas l'appareil aux endroits suivants.

- Installez la machine à pain sur un plan de travail ferme, sec, propre, plat et résistant à la chaleur, à au moins 10 cm (4 pouces) du bord du plan de travail. (Cela peut faire glisser et tomber l'appareil du plan de travail.)
- Ne pas placer la machine à pain sur une surface instable, sur un appareil électrique comme un réfrigérateur, ou sur du tissu comme une nappe. (Cela peut causer une chute ou un incendie.)
- Pendant la cuisson, l'appareil devient chaud. L'appareil doit être placé à au moins 5 cm (2 pouces) des murs et autres objets. (Cela peut causer une décoloration ou une déformation.)



⊘ Ne touchez pas de zones sensibles telles que le moule à pain, l'intérieur de l'unité, l'élément chauffant ou l'intérieur du couvercle pendant que l'appareil est en service ou après la cuisson.

La température des surfaces accessibles peut être élevée quand l'appareil fonctionne. (Cela peut causer une brûlure.)

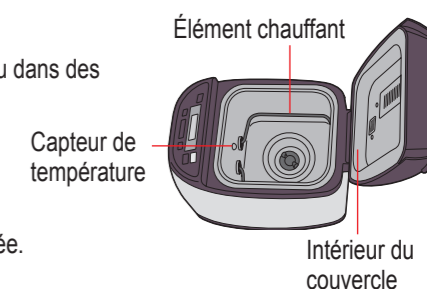
→ Pour éviter toute brûlure, utilisez toujours des maniques ou des gants de protection pour enlever le moule à pain et le pain cuit.

(N'utilisez pas de gants de cuisine humides)

Faites également attention en enlevant le pain fini ou le bras pétrisseur.

Information importante

- N'utilisez pas cet appareil en extérieur ou à proximité immédiate de sources de chaleur ou dans des pièces présentant une humidité élevée. (Cela peut causer un dysfonctionnement ou une déformation.)
- N'utilisez pas de force excessive sur les pièces comme illustré sur la droite. (Cela peut causer un dysfonctionnement ou une déformation.)
- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un programmeur ou une télécommande séparée.



Informations relatives à l'évacuation des déchets, destinées aux utilisateurs d'appareils électriques et électroniques (appareils ménagers domestiques)

Lorsque ce symbole figure sur les produits et/ou les documents qui les accompagnent, cela signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Pour que ces produits subissent un traitement, une récupération et un recyclage appropriés, envoyez-les dans les points de collecte désignés, où ils peuvent être déposés gratuitement. Dans certains pays, il est possible de renvoyer les produits au revendeur local en cas d'achat d'un produit équivalent.

En éliminant correctement ce produit, vous contribuerez à la conservation des ressources vitales et à la prévention des éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui pourraient survenir dans le cas contraire.

Afin de connaître le point de collecte le plus proche, veuillez contacter vos autorités locales.

Des sanctions peuvent être appliquées en cas d'élimination incorrecte de ces déchets, conformément à la législation nationale.

Utilisateurs professionnels de l'Union européenne

Pour en savoir plus sur l'élimination des appareils électriques et électroniques, contactez votre revendeur ou fournisseur.

Informations sur l'évacuation des déchets dans les pays ne faisant pas partie de l'Union européenne

Ce symbole n'est reconnu que dans l'Union européenne.

Pour vous débarrasser de ce produit, veuillez contacter les autorités locales ou votre revendeur afin de connaître la procédure d'élimination à suivre.

Description de la machine à pain et des accessoires

Unité principale

Distributeur de fruits secs et de graines

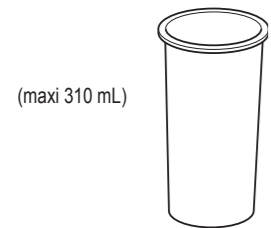
Les ingrédients placés dans le distributeur de fruits secs et de graines tomberont dans le moule à pain automatiquement lors de la sélection d'un menu avec raisin sec (03, 06, 14, 17, 19 et 25). Voir P. 112 les ingrédients pouvant être utilisés.



Accessoires

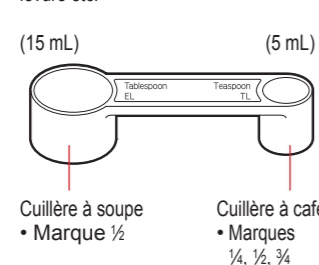
Gobelet doseur

Il permet de doser les liquides

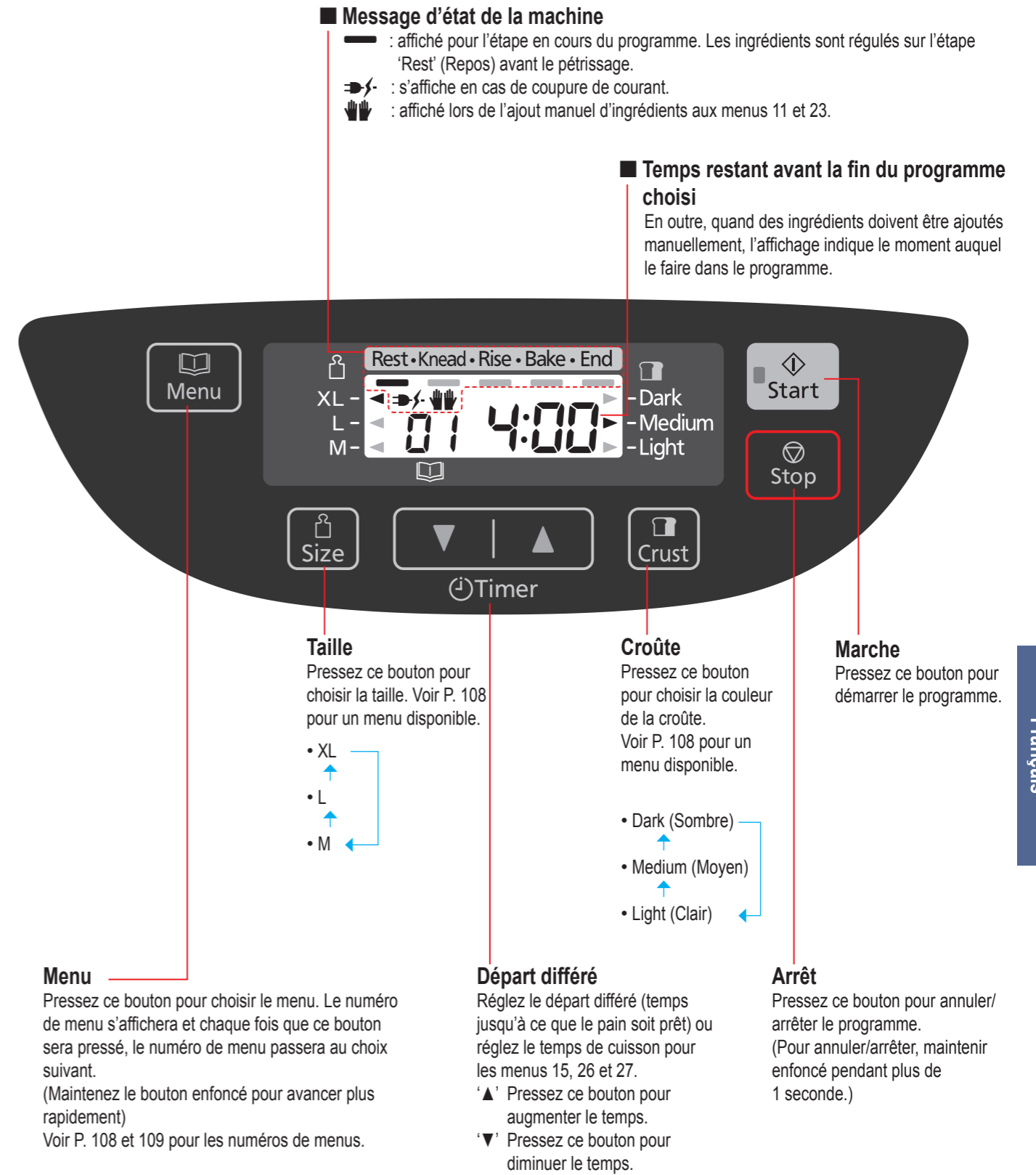


Cuillère doseuse

Permet de mesurer le sucre, le sel, la levure etc.



Panneau de commande



Cette image montre tous les mots et les symboles, mais pendant le fonctionnement, seules les indications utiles à ce moment-là s'affichent.

Ingrédients pour la fabrication du pain

Farine

Ingrédient principal du pain, elle contient du gluten (qui contribue à faire lever le pain, et lui donne une texture élastique)

- Utilisez de la farine de blé dur. N'utilisez pas de farine de blé tendre.
- La farine doit être pesée avec une balance.

La farine boulangère est moulue à partir de blé dur à forte teneur en protéines, qui sont nécessaires au 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 110 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. Elle contient plus de fer, de magnésium et de potassium, éléments nécessaires à la santé, que la farine blanche. Mais elle contient peu de gluten. 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. Bien qu'il contienne du gluten certaines personnes intolérantes au gluten peuvent le digérer. (Consultez votre docteur.) 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, sont vendus comme épeautre. Veuillez utiliser de l'épeautre. (utilisez les menus 13, 14, 24 ou 25)

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.

Eau

- Utilisez de l'eau normale du robinet.
- Utilisez de l'eau tiède lors de l'utilisation des menus 02, 05, 07, 12 ou 20 dans une pièce froide.
- Utilisez de l'eau fraîche lors de l'utilisation des menus 07, 08, 11, 13, 14, 20, 21, 23, 24 ou 25 dans une pièce chaude.
- Dosez toujours les liquides au moyen du gobelet doseur 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.

- L'utilisation de beurre ou de margarine est conseillée. Mais vous pouvez aussi dans certaines recettes utiliser de l'huile d'olive ou de noix.

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.

Utilisation de préparation pour pain (aussi appelées Mix)

- Préparations pour 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 Choisissez le menu 02, choisissez une taille selon le volume du mélange, et commencez la cuisson au four.
 - 600 g – XL • 500 g – L
- Caines préparations, la quantité de levure contenue n'est pas claire, quelques essais peuvent être nécessaires pour optimiser le résultat.
- Préparations pour 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 l'appareil selon le type de farine de la préparation, puis lancez la cuisson.
 - Farine blanche, farine bise → menu 01
 - Farine complète, farine multicéréales → menu 04
 - Farine de seigle → menu 07
- Cuisson de la brioche à partir d'une préparation pour brioche
 - Sélectionnez le menu 11 ou 02 'Medium' (Moyen) taille 'Light' (Clair) couleur de croûte. (P. 131)

- Vous pouvez améliorer le goût de votre pain en ajoutant d'autres ingrédients:

Œufs	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 œufs, battez-les préalablement.
Son	Il permet d'augmenter la teneur en fibres du pain. <ul style="list-style-type: none">• N'ajoutez pas plus de 75 mL (5 c. à s.).
Germes de blé	Ils donnent au pain un goût de noisette. <ul style="list-style-type: none">• N'utilisez pas plus de 60 mL (4 c. à s.)
Epices	Elles renforcent le goût du pain. <ul style="list-style-type: none">• En petite quantité (1 à 2 c. à c.)



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 portant l'indication 'levure instantanée' ou 'Superactive' ou 'Express' sur l'emballage.
- Si vous utilisez de la levure en sachet, veillez à bien refermer le sachet immédiatement après l'utilisation et à ne le conserver que 2 à 3 jours. (Respectez la date de péremption) Vous pouvez aussi utiliser du levain fermentescible en vente dans les magasins bio.

Liste des types de pains et des options de cuisson

Options disponibles et durées correspondantes

* La durée des programmes varie selon la température ambiante.

Numéro de menu	Menu	Options			Processus				
		Taille	Croûte	Départ différé	Repos	Pétrissage	Levee	Cuisson	Total
01	Basic	●	●	●	30 min–60 min	15–30 min*3	1 hr 50 min–2 hr 20 min	50–55 min	4 hr–4 hr 5 min
02	Basic Rapid	●	●	—	—	15–20 min	env. 1 heure	35–40 min	1 hr 55 min–2 heures
03	Basic Raisin	●	●*1	●	30 min–60 min	15–30 min*3	1 hr 50 min–2 hr 20 min	50 min	4 heures
04	Whole wheat	●	—	●	1 hr–1 hr 40 min	15–25 min*3	2 hr 10 min–2 hr 50 min	50 min	5 heures
05	Whole wheat Rapid	●	—	—	15 min–25 min	15–25 min*3	1 hr 30 min–1 hr 40 min	45 min	3 heures
06	Whole wheat Raisin	●	—	●	1 hr–1 hr 40 min	15–25 min*3	2 hr 10 min–2 hr 50 min	50 min	5 heures
07	Rye	—	—	●	45 min–60 min	env. 10 min	1 hr 20 min–1 hr 35 min	1 heure	3 hr 30 min
08	French	—	—	●	40 min–2 hr 5 min	10–20 min	2 hr 45 min–4 hr 10 min	55 min	6 heures
09	Italian	—	—	●	30 min–1 hr	10–15 min	2 hr 25 min–3 hr	50 min	4 hr 30 min
10	Sandwich	—	—	●	1 hr–1 hr 40 min	15–25 min*3	2 hr 10 min–2 hr 50 min	50 min	5 heures
11	Brioche	—	●*1	—	30 min	25–45 min*3	1 hr 25 min	50 min	3 hr 30 min
12	Gluten Free	—	●*2	—	—	15–20 min	40 - 45 min	50–55 min	1 hr 50 min–1 hr 55 min
13	Speciality	●	—	●	30 min–1 hr 15 min	15–30 min*3	1 hr 50 min–2 hr 45 min	55 min	4 hr 30 min
14	Speciality Raisin	●	—	●	30 min–1 hr 15 min	15–30 min*3	1 hr 50 min–2 hr 45 min	55 min	4 hr 30 min
15	Bake only	—	—	—	—	—	—	30 min–1 hr 30 min	30 min–1 hr 30 min

*1 Seules les options 'Light' (Clair) ou 'Medium' (Moyen) sont disponibles. *2 Seules les options 'Medium' (Moyen) ou 'Dark' (Sombre) sont disponibles.

*3 Il y a une période de levée au cours de la période de pétrissage.

• La machine à pain fonctionnera pendant un court moment au cours de la période de levée (pour assurer le développement optimal de gluten).

Numéro de menu	Menu	Options			Processus				
		Taille	Croûte	Départ différé	Repos	Pétrissage	Levee	Cuisson	Total
16	Basic	—	—	—	30 min–50 min	15–30 min*3	1 hr 10 min–1 hr 30 min	—	2 hr 20 min
17	Basic Raisin	—	—	—	30 min–50 min	15–30 min*3	1 hr 10 min–1 hr 30 min	—	2 hr 20 min
18	Whole wheat	—	—	—	55 min–1 hr 25 min	15–25 min*3	1 hr 30 min–2 hr	—	3 hr 15 min
19	Whole wheat Raisin	—	—	—	55 min–1 hr 25 min	15–25 min*3	1 hr 30 min–2 hr	—	3 hr 15 min
20	Rye	—	—	—	45 min–60 min	env. 10 min	—	—	2 heures
21	French	—	—	—	40 min–1 hr 45 min	10–20 min	1 hr 35 min–2 hr 40 min	—	3 hr 35 min
22	Pizza	—	—	●	(Pétrissage) 10–18 min	(Levee) 7–15 min	(Pétrissage) env. 10 min	(Levee) env. 10 min	45 min
23	Brioche	—	—	—	30 min	25–45 min*3	35 min	—	1 hr 50 min
24	Speciality	—	—	—	30 min–1 hr 5 min	15–30 min*3	1 hr 10 min–1 hr 55 min	—	2 hr 45 min
25	Speciality Raisin	—	—	—	30 min–1 hr 5 min	15–30 min*3	1 hr 10 min–1 hr 55 min	—	2 hr 45 min
26	Jam	—	—	—	—	—	—	—	1 hr 30 min–2 hr 30 min
27	Compote	—	—	—	—	—	—	—	1 hr–1 hr 40 min

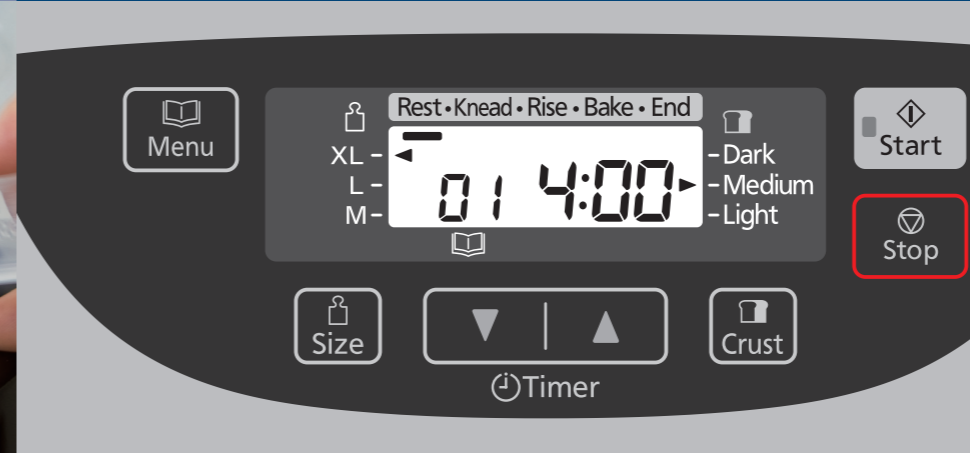
Cuisson du pain

Reportez-vous
P. 119 – 120 pour les
recettes de pain

Placez les ingrédients dans le moule à pain



Sélectionnez le programme et démarrez



Enlevez le pain



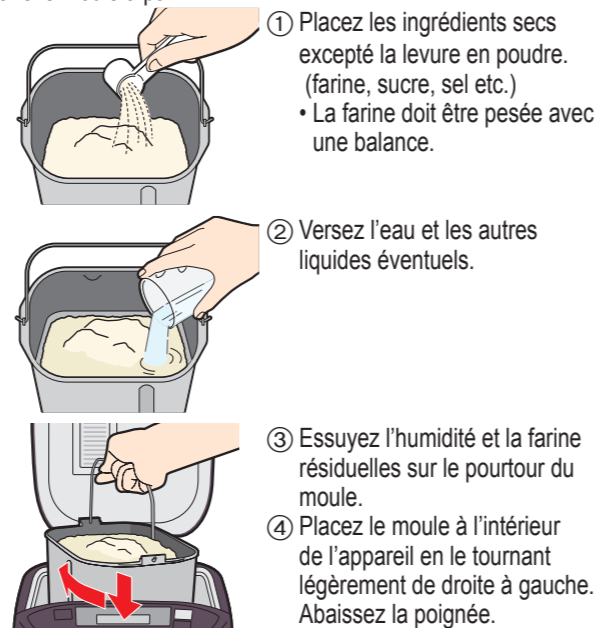
1 Sortez le moule à pain et installez le bras pétrisseur



Contrôlez l'axe et l'intérieur du bras pour vous assurer qu'ils sont bien propres. (P. 127)

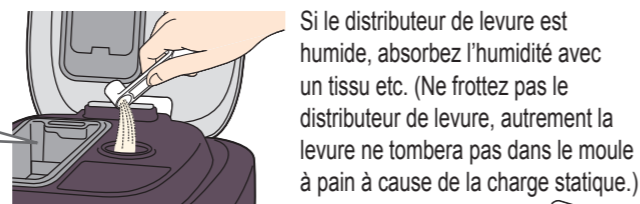
- Pour la cuisson de pain de seigle, utilisez le bras pétrisseur spécial.
- Le bras pétrisseur n'est pas bloqué mais il doit toucher le fond du moule.

2 Versez les ingrédients dosés dans le moule à pain



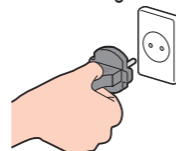
- Placez les ingrédients secs excepté la levure en poudre. (farine, sucre, sel etc.)
• La farine doit être pesée avec une balance.
- Versez l'eau et les autres liquides éventuels.
- Essuyez l'humidité et la farine résiduelles sur le pourtour du moule.
- Placez le moule à l'intérieur de l'appareil en le tournant légèrement de droite à gauche. Abaissez la poignée.
- Fermez le couvercle.
• N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson du pain (la qualité du pain en serait affectée).

3 Placez la levure en poudre dans le distributeur de levure



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.)

4 Branchez l'appareil dans une prise 230 V



5 Choisissez un menu de cuisson

(L'affichage montre quand le menu '01' est choisi.)

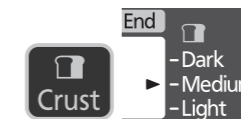


- Voir P. 108 pour le menu, la disponibilité de la taille et la croûte.

■ Modifier la taille



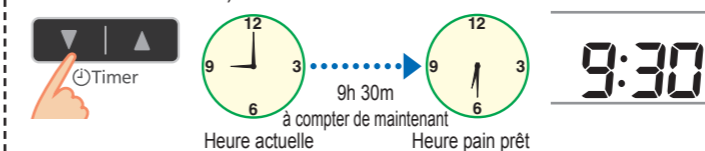
■ Modifier la couleur de la croûte



■ Régler le départ différé (facultatif) →

par ex. Il est 21:00, et vous voulez que le pain soit prêt à 6:30 le lendemain matin.

→ Réglez la durée sur '9:30' (9 heures 30 minutes à compter de maintenant).



- Une pression sur le bouton rallonge la durée de 10 minutes (maintenez-le enfoncé pour avancer plus vite)

6 Pressez 'Start' (Marche)



- Durée prévue avant la fin du programme sélectionné

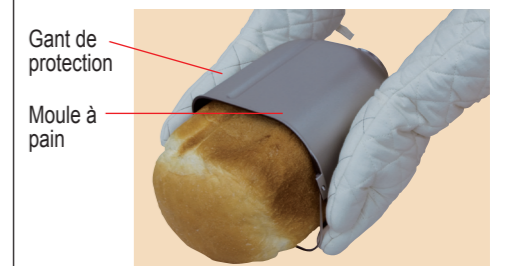
- Quand 'Start' (Marche) a été pressé au début, le menu 01 commence.

7 Eteignez l'appareil

quand le pain est prêt [la machine fait bip-bip 8 fois et la barre sur 'End' (Fin) clignote.]



8 Enlevez le pain immédiatement,

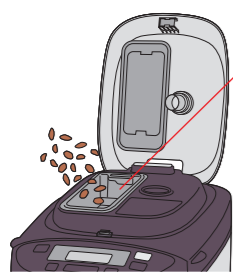


laissez refroidir, par exemple sur une grille

9 Débranchez l'appareil (en tirant sur la fiche) après utilisation

- Si vous n'appuyez pas sur 'Stop' (Arrêt) et ne sortez pas le pain de l'appareil pour le refroidir, la machine à pain le gardera au chaud pour réduire la condensation de vapeur dans la miche.
- Cependant, la croûte deviendra de plus en plus foncée. Une fois que le pain est cuit, il convient donc de débrancher l'appareil et de sortir le pain immédiatement pour le refroidir.
- Si vous laissez le pain refroidir dans le moule, de la condensation se produira. C'est pourquoi il est conseillé de laisser la miche refroidir sur une grille pour assurer un pain d'une qualité optimale.

Cuisson du pain avec ajout d'ingrédients (P. 112)



Veillez d'abord à nettoyer et à essuyer

- Ouvrez le couvercle du distributeur.
- Placez les ingrédients.
- Fermez le couvercle.

Ajout d'ingrédients en cours de pétrissage



Ajouter des ingrédients supplémentaires au pain ou à la pâte

En choisissant un menu avec raisins secs (03, 06, 14, 17, 19 ou 25), vous pouvez mélanger vos ingrédients préférés dans la pâte pour faire toutes sortes de pains aromatisés.

Placez les ingrédients additionnels dans le distributeur ou dans le moule à pain avant de démarrer



Ingrédients secs, ingrédients non solubles

→ Placez les ingrédients supplémentaires dans le distributeur de fruits secs et de graines et réglez la machine.



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



- 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.

Graines

- 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 cuillérées à soupe. Pour les herbes fraîches, reportez-vous aux instructions de la recette.

Lardons, salami en dés

- Il peut arriver que ces ingrédients adhèrent aux parois du distributeur et ne tombent pas dans le moule.

Ingrédients aqueux ou collants, ingrédients solubles*

→ Placez ces ingrédients avec les autres dans le moule.



Fruits frais, fruits confits ou à l'eau de vie



- Respectez les quantités indiquées dans la recette, car la teneur en eau des ingrédients affecte le pain.

Fromage, chocolat



* 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.

• Reportez-vous aux recettes pour les quantités des divers ingrédients.

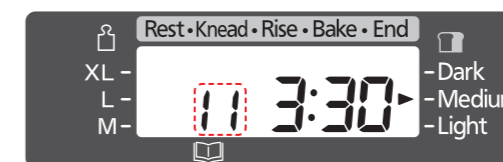
Cuisson de la brioche



Préparations (P. 110)

- ① Coupez le beurre à ajouter ultérieurement en cubes de 1-2 cm et gardez-le au réfrigérateur.
- ② Placez le bras pétrisseur dans le moule à pain.
- ③ Placez les ingrédients dans le moule à pain dans leur ordre d'apparition dans la recette.
- ④ Placez le moule à pain dans l'appareil et branchez la machine.

1 Sélectionnez le menu '11'



2 Pressez Marche

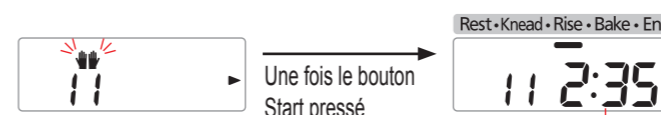


Temps restant jusqu'à l'ajout du beurre ou d'autres ingrédients.

- Le voyant 'Start' (Marche) s'allume.

3 Ajouter le beurre supplémentaire quand le signal sonore retentit, puis appuyez de nouveau sur le 'Start' (Marche)

Finissez de placer le beurre en cube supplémentaire pendant que 'Start' clignote.



L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme

4 Appuyez sur 'Stop' (Arrêt) et retirez le pain

quand la machine fait bip-bip 8 fois et la barre sur 'End' (Fin) clignote

- Le voyant 'Start' (Marche) clignotant s'éteint.

farine à pain blanche à base de blé dur, type 550	400 g
c. à c. de sel	1½
c. à s. de sucre	4
c. à s. de lait écrémé (sèche)	2
beurre (coupé en cubes de 2 cm et réfrigéré)	50 g
eau	180 mL
oeufs (battu) ; moyen	2 (100 g)
c. à c. de levure	1¼
beurre à ajouter plus tard (coupé en cubes de 1-2 cm et réfrigéré)	70 g

[Moyen simple de confectionner une brioche]

Ajoutez le beurre avec d'autres ingrédients au début.

- Coupez le beurre en cubes de 2cm et placez-les dans le moule à pain en même temps que les autres ingrédients.
- Suivez les étapes sur la gauche. Cependant, quand la machine fait bip-bip à l'étape 3 pour ajouter le beurre supplémentaire, veuillez laisser tel quel.
- le temps requis pour l'achèvement est de 3 heures 30 minutes.

*Quand du beurre est ajouté au début, la saveur, la texture et la montée du pain sont un peu différentes du temps où le pain est cuit au four avec du beurre supplémentaire ajouté plus tard.

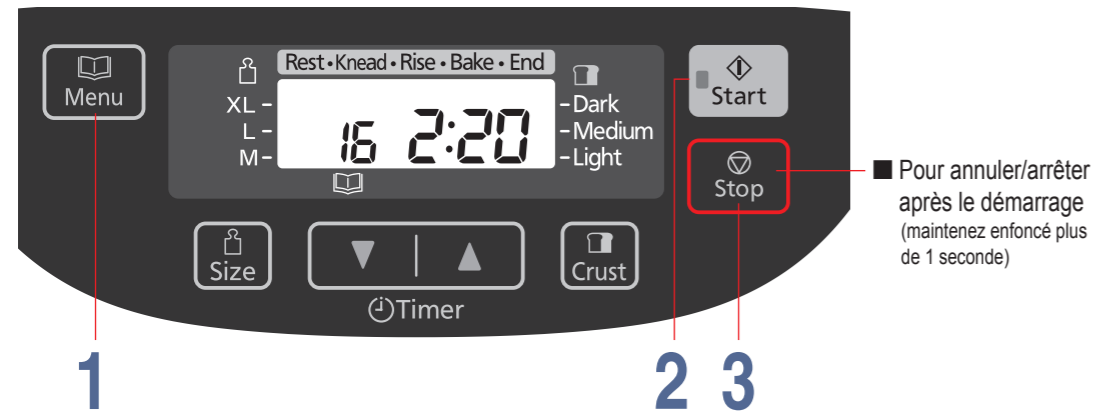
- Un processus de 'Rest' (Repos) commencera juste après le démarrage, suivi du 'Knead' (Pétrissage) et de la 'Rise' (Levée).

- Si vous ajoutez des ingrédients supplémentaires, comme des raisins secs, incorporez-les en même temps que le beurre. (Utilisez 150 g d'ingrédients maximum.)

- Même sans presser le bouton Start, le pétrissage continuera après 5 mn. Il ne continue pas à pétrir immédiatement, même si le bouton Start est pressé après avoir ajouté le beurre ou des ingrédients.

- N'ajoutez pas de beurre quand l'affichage indique le temps restant. (P. 131)

Préparation de pâtes



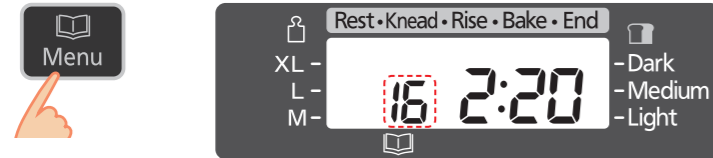
Voir P. 121 pour les recettes de pâtes



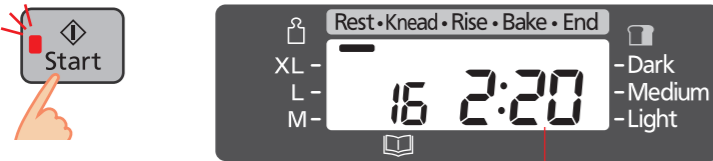
- Préparations (P. 110)
- Placez le bras pétrisseur dans le moule à pain.
 - Placez les ingrédients dans le moule à pain dans leur ordre d'apparition dans la recette.
 - Placez le moule à pain dans l'appareil et branchez la machine.

1 Choisissez le menu pâte

(L'affichage montre quand le menu '16' est choisi.)



2 Pressez Marche



Durée prévue avant la fin du programme sélectionné

- Le voyant 'Start' (Marche) s'allume.

3 Appuyez sur 'Stop' (Arrêt) et retirez le pâton

- quand la machine fait bip-bip 8 fois et la barre sur 'End' (Fin) clignote
- Le voyant 'Start' (Marche) clignotant s'éteint.

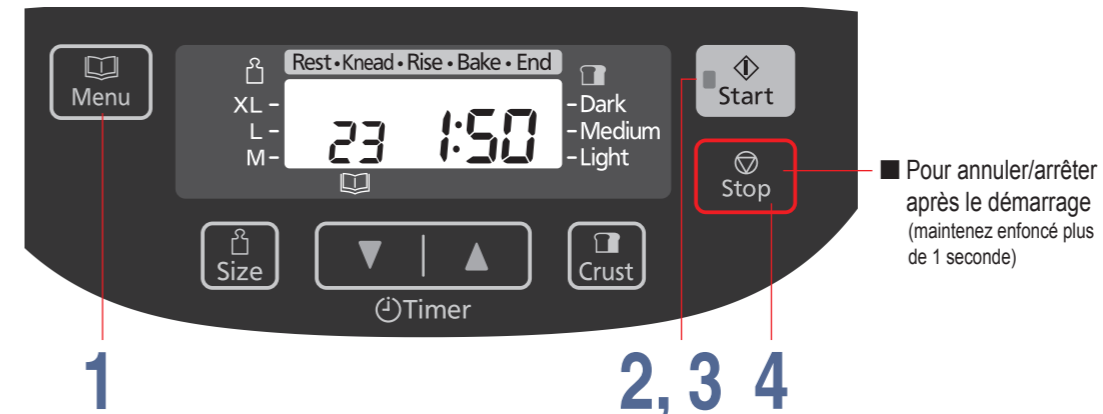
Pour annuler/arrêter après le démarrage (maintenez enfoncé plus de 1 seconde)

- Le départ différé n'est pas disponible avec les menus Pâte. (sauf menu 22)
- Si vous voulez ajouter des ingrédients supplémentaires à votre pâte, voir P. 112.

- Pour les menus autres que 22, 26 et 27 un processus de 'Rest' (Repos) commencera juste après le démarrage, suivi du 'Knead' (Pétrissage) et de la 'Rise' (Levée).

- Donnez forme à la pâte terminée et laissez-la lever une deuxième fois selon la recette, puis cuisez-la au four.

Faire de la pâte à brioche

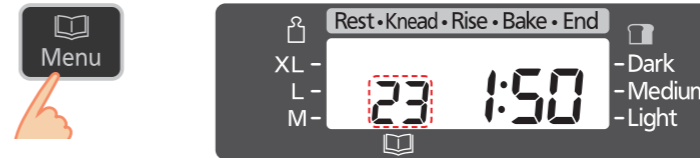


Voir P. 121 pour les recettes de pâtes



- Préparations (P. 110)
- Coupez le beurre à ajouter ultérieurement en cubes de 1-2 cm et gardez-le au réfrigérateur.
 - Placez le bras pétrisseur dans le moule à pain.
 - Placez les ingrédients dans le moule à pain dans leur ordre d'apparition dans la recette.
 - Placez le moule à pain dans l'appareil et branchez la machine.

1 Sélectionnez le menu '23'



2 Pressez Marche

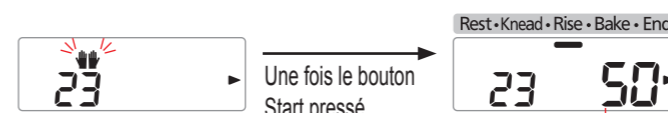


Temps restant jusqu'à l'ajout du beurre ou d'autres ingrédients.

- Le voyant 'Start' (Marche) s'allume.

3 Ajouter le beurre supplémentaire quand le signal sonore retentit, puis appuyez de nouveau sur le 'Start' (Marche)

Finissez de placer le beurre en cube supplémentaire pendant que 'Start' clignote.



L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme

4 Appuyez sur 'Stop' (Arrêt) et retirez le pâton

- quand la machine fait bip-bip 8 fois et la barre sur 'End' (Fin) clignote
- Le voyant 'Start' (Marche) clignotant s'éteint.

Pour annuler/arrêter après le démarrage (maintenez enfoncé plus de 1 seconde)

[Moyen simple de confectionner de la pâte à brioche] Ajoutez le beurre avec d'autres ingrédients au début.

- Coupez le beurre en cubes de 2cm et placez-les dans le moule à pain en même temps que les autres ingrédients.
- Suivez les étapes sur la gauche. Cependant, quand la machine fait bip-bip à l'étape 3 pour ajouter le beurre supplémentaire, veuillez laisser tel quel.
- le temps requis pour l'achèvement est de 1 heure 50 minutes.
- *Quand du beurre est ajouté au début, la saveur, la texture et la montée du pain sont un peu différentes du temps où le pain est cuit au four avec du beurre supplémentaire ajouté plus tard.
- Un processus de 'Rest' (Repos) commencera juste après le démarrage, suivi du 'Knead' (Pétrissage) et de la 'Rise' (Levée).

- Si vous ajoutez des ingrédients supplémentaires, comme des raisins secs, incorporez-les en même temps que le beurre. (Utilisez 150 g d'ingrédients maximum.)
- Même sans presser le bouton Start, le pétrissage continuera après 5 mn. Il ne continue pas à pétrir immédiatement, même si le bouton Start est pressé après avoir ajouté le beurre ou des ingrédients.
- N'ajoutez pas de beurre quand l'affichage indique le temps restant. (P. 131)

- Donnez forme à la pâte terminée et laissez-la lever une deuxième fois selon la recette, puis cuisez-la au four.

Cuisson de gâteaux

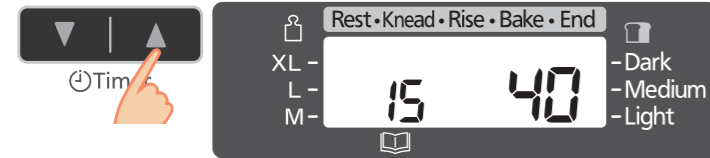


- Préparations
- ① Préparez les ingrédients selon la recette.
 - ② Graissez généreusement le moule avant d'y verser les ingrédients mélangés du gâteau. Vous pouvez aussi chemiser le moule de papier sulfurisé (papier cuisson).
 - ③ Placez le moule à pain dans l'appareil et branchez la machine.

1 Sélectionnez le menu '15'



2 Affichez le temps de cuisson



3 Pressez Marche



Durée prévue avant la fin du programme sélectionné

- Le voyant 'Start' (Marche) s'allume.

4 Pressez 'Stop' (Arrêt) quand la machine fait bip-bip et la barre sur 'End' (Fin) clignote, vérifiez que la cuisson est finie et enlevez le moule à pain

- Le voyant 'Start' (Marche) clignotant s'éteint.
- Si la cuisson n'est pas terminée → Répétez les étapes 1 à 3 (Il est possible d'ajouter jusqu'à deux périodes de cuisson supplémentaires. Chaque période doit faire moins de 50 minutes. Le départ différé recommencera à partir d'une minute quand l'unité sera chaude. Augmentez la durée en pressant le bouton de départ différé au besoin.)

Voir P. 121 pour les recettes de gâteaux



• Enlevez le bras pétrisseur



• Vous pouvez chemiser le moule de papier cuisson pour réduire le risque de brûlure des côtés du gâteau

- Le départ différé n'est pas disponible avec le menu 15. (Le bouton du départ différé règle seulement le temps de cuisson au four.)

Attention!
Risque de brûlure!

- 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.

Faire de la confiture

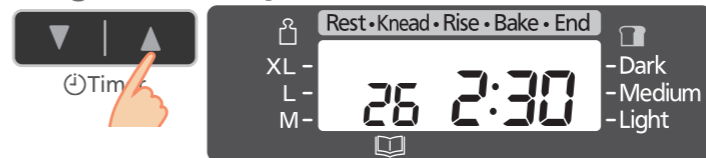


- Préparations
- ① Préparez les ingrédients selon la recette.
 - ② Placez le bras pétrisseur dans le moule à pain.
 - ③ Placez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant : moitié des fruits → moitié du sucre → restants des fruits → restant du sucre.
 - ④ Placez le moule à pain dans l'appareil et branchez la machine.

1 Sélectionnez le menu '26'



2 Réglez le temps de cuisson



3 Pressez Marche



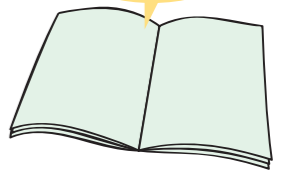
Durée prévue avant la fin du programme sélectionné

- Le voyant 'Start' (Marche) s'allume.

4 Pressez 'Stop' (Arrêt) et enlevez la confiture

- Le voyant 'Start' (Marche) clignotant s'éteint.
- Si la cuisson n'est pas finie → Répétez les étapes 1 à 3 (Il est possible d'ajouter jusqu'à deux périodes de cuisson supplémentaires. Chaque période doit durer entre 10 et 40 minutes. Le départ différé recommencera à partir d'une minute quand l'unité sera chaude. Augmentez la durée en pressant le bouton de départ différé au besoin.)

Voir P. 125 pour les recettes de confiture



- Pour annuler/arrêter après le démarrage (maintenez enfoncé plus de 1 seconde)

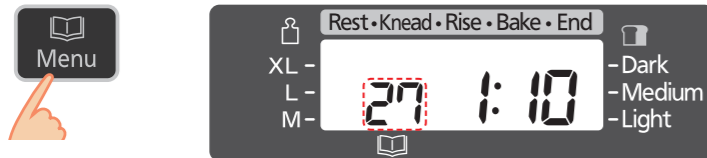
- Le départ différé n'est pas disponible avec le menu 26. (Le bouton du départ différé règle seulement le temps de cuisson.)
- Il est nécessaire d'avoir une quantité appropriée de sucre, d'acide et de pectine pour faire une confiture bien prise.
- Les fruits dotés d'un niveau élevé de pectine prennent 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 dans ce livre font des confitures douces et bien prises. Cela est dû à des niveaux de sucre moins élevés.
- Suivez la recette au niveau des quantités pour chaque ingrédient.
 - N'augmentez pas ou ne diminuez pas les quantités de fruits. Cela pourrait faire déborder la confiture ou la brûler.
 - N'augmentez pas la quantité de sucre de plus la moitié de la quantité de fruits. Cela pourrait faire déborder ou brûler la confiture. La confiture ne prend pas bien avec une quantité de sucre moindre.
- *Quand l'acidité du fruit est forte, vous pouvez diminuer les quantités du jus de citron mais si elles sont trop diminuées, la confiture ne prend pas bien.
- 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. Veuillez faire attention de ne pas vous brûler quand vous sortez la confiture.
- La confiture peut brûler 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.

Faire de la compote



- Préparations
- ① Préparez les ingrédients selon la recette. (Enlevez le bras pétrisseur.)
 - ② Placez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant : fruits → sucre → liquide.
 - ③ Placez le moule à pain dans l'appareil et branchez la machine.

1 Sélectionnez le menu '27'



2 Réglez le temps de cuisson



3 Pressez Marche



Durée prévue avant la fin du programme sélectionné

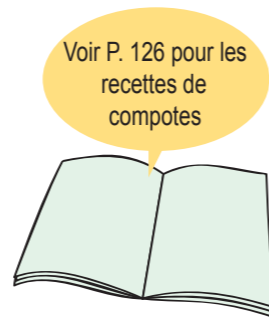
- Le voyant 'Start' (Marche) s'allume.

4 Pressez 'Stop' (Arrêt) et enlevez la compote

quand la machine fait bip-bip 8 fois et la barre sur 'End' (Fin) clignote

- Le voyant 'Start' (Marche) clignotant s'éteint.
- Si la cuisson n'est pas finie → Répétez les étapes 1 à 3 (Il est possible d'ajouter jusqu'à deux périodes de cuisson supplémentaires. Chaque période doit durer entre 10 et 40 minutes. Le départ différé recommencera à partir d'une minute quand l'unité sera chaude. Augmentez la durée en pressant le bouton de départ différé au besoin.)

■ Pour annuler/arrêter après le démarrage (maintenez enfoncé plus de 1 seconde)



Recettes de pain

PAIN BLANC

Sélectionnez le menu '01' ou '02'

	M	L	XL
farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou farine type 55, 65, 70, 80 ou 110)	400 g	500 g	600 g
c. à c. de sel	1½	1½	2
c. à s. de sucre	1	1½	2
beurre	20 g	30 g	40 g
eau	280 mL	350 mL	420 mL
c. à c. de levure	1	1	1½
(c. à c. pour BAKE RAPID)	(2)	(2)	(2½)

PAIN COMPLET

Sélectionnez le menu '04' ou '05'

	M	L	XL
farine à pain intégrale à base de blé dur (ou farine type 130 ou 150)	400 g	500 g	600 g
c. à c. de sel	1½	1½	2
c. à s. de sucre	1	1½	2
beurre	20 g	30 g	40 g
eau	280 mL	350 mL	420 mL
c. à c. de levure	1	1	1¼
(c. à c. pour BAKE RAPID)	(1½)	(1½)	(2)

PAIN COMPLET AUX RAISINS

Sélectionnez le menu '06'

	M	L	XL
farine à pain intégrale à base de blé dur (ou farine type 130 ou 150)	400 g	500 g	600 g
c. à c. de sel	1½	1½	2
c. à s. de sucre	1	1½	2
beurre	20 g	30 g	40 g
eau	280 mL	350 mL	420 mL
c. à c. de levure	1	1	1¼
à placer dans le distributeur de fruits secs/graines:			
raisins secs	80 g	100 g	120 g

PAIN PISTOLET

Sélectionnez le menu '08'

farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou type 55)	300 g
c. à c. de sel	1
beurre	20 g
eau	220 mL
c. à c. de levure	¾

PANETTONE

Sélectionnez le menu '11'

farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou farine type 55, 65, 70, 80 ou 110)	400 g
c. à s. de sucre	4½
c. à c. de sel	1
beurre (coupé en cubes de 2 cm et réfrigéré)	50 g
oeufs (battu) ; moyen	2 (100 g)
lait	200 mL
c. à c. de levure	1½
beurre supplémentaire (coupe en cubes de 1 à 2 cm et réfrigère)	70 g
orange épluchée, finement hachée*	50 g
rhum saltana brun*	50 g
raisin noir de corinthe*	50 g

* : ajouté avec du beurre supplémentaire

PAIN AUX RAISINS

Sélectionnez le menu '03'

	M	L	XL
farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou farine type 55, 65, 70, 80 ou 110)	400 g	500 g	600 g
c. à c. de sel	1½	1½	2
c. à s. de sucre	1	1½	2
beurre	20 g	30 g	40 g
eau	280 mL	350 mL	420 mL
c. à c. de levure	1	1	1½
à placer dans le distributeur de fruits secs/graines:			
raisins secs	80 g	100 g	120 g

PAIN ITALIEN

Sélectionnez le menu '09'

farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou type 55)	400 g
c. à c. de sel	1½
c. à s. de huile d'olive	1½
eau	260 mL
c. à c. de levure	1

PAIN SANDWICH

Sélectionnez le menu '10'

farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou type 55)	380 g
c. à s. de sucre	2
beurre	30 g
eau	250 mL
c. à c. de levure	1

PAIN SANS GLUTEN

Sélectionnez le menu '12'

eau	430 mL
c. à s. de huile	1
préparation pour pain sans gluten	500 g
c. à c. de levure	2

BRIOCHE BASIQUE

Sélectionnez le menu '11'

farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou farine type 55, 65, 70, 80 ou 110)	400 g
c. à s. de sucre	4
c. à s. de lait en poudre	2
c. à c. de sel	1
beurre (coupé en cubes de 2 cm et réfrigéré)	50 g
oeufs (battu) ; moyen	2 (100 g)
eau	180 mL
c. à c. de levure	1¼
beurre supplémentaire (coupé en cubes de 1 à 2 cm et réfrigéré)	70 g

Recettes de pain

PAIN BLANC D'ÉPEAUTRE

Sélectionnez le menu '13'

	M	L	XL
farine blanche d'épeautre	400 g	500 g	600 g
c. à c. de sucre	1½	2	2
c. à c. de sel	1¼	1½	1¾
beurre	5 g	10 g	10 g
eau	260 mL	340 mL	400 mL
c. à c. de levure	1	1¼	1½

PAIN À L'ÉPEAUTRE ENTIER

Sélectionnez le menu '13'

	M	L	XL
farine grain entier d'épeautre	200 g	250 g	300 g
farine blanche d'épeautre	200 g	250 g	300 g
c. à c. de sucre	1½	2	2
c. à c. de sel	1¼	1½	1¾
c. à s. de huile	2	3	3
eau	250 mL	320 mL	380 mL
c. à c. de levure	1	1¼	1½

SEIGLE ET ÉPEAUTRE (pas de départ différé)

Sélectionnez le menu '13'

	M	L	XL
farine blanche d'épeautre	275 g	350 g	425 g
farine de seigle	125 g	150 g	175 g
c. à c. de sucre	1½	2	2
c. à c. de sel	1¼	1½	1¾
beurre	5 g	10 g	10 g
yaourt nature	120 g	150 g	180 g
eau	180 mL	230 mL	270 mL
c. à c. de levure	1	1¼	1½

SARRASIN ÉGRAINÉ ET ÉPEAUTRE

Sélectionnez le menu '13'

	M	L	XL
farine blanche d'épeautre	320 g	400 g	480 g
farine de sarrasin	80 g	100 g	120 g
c. à c. de miel	1	1	1½
c. à c. de sel	1¼	1½	1¾
c. à s. de graine de sésame	1½	2	2½
c. à s. de lin	1½	2	2
c. à s. de graine de pavot	1½	2	2½
c. à s. de huile	2	3	3
eau	250 mL	320 mL	380 mL
c. à c. de levure	1	1¼	1½

RIZ ET ÉPEAUTRE AVEC PIGNON ET OIGNON FRIT

Sélectionnez le menu '14'

	M	L	XL
farine blanche d'épeautre	320 g	400 g	480 g
farine de riz brun	80 g	100 g	120 g
c. à c. de sucre	1½	2	2
c. à c. de sel	1¼	1½	1¾
beurre	5 g	10 g	10 g
eau	260 mL	340 mL	400 mL
c. à c. de levure	1	1¼	1½
placer dans le distributeur de fruits secs/graines:			
pignon	40 g	50 g	60 g
c. à c. de oignon frit	3	4	5

CITRON ET ÉPEAUTRE GRAINE DE PAVOT

Sélectionnez le menu '13'

	M	L	XL
farine blanche d'épeautre	400 g	500 g	600 g
c. à c. de sucre	1½	2	2
c. à c. de sel	1¼	1½	1¾
beurre	5 g	10 g	10 g
zeste râpé de citron	1	1	1
jus de citron	20 mL	20 mL	30 mL
c. à s. de graine de pavot	2	3	3
eau	250 mL	330 mL	380 mL
c. à c. de levure	1	1¼	1½

ÉPEAUTRE FRUITÉ

Sélectionnez le menu '14'

	M	L	XL
farine blanche d'épeautre	400 g	500 g	600 g
c. à c. de sucre	1½	2	2
c. à c. de sel	1¼	1½	1¾
beurre	5 g	10 g	10 g
c. à c. de épices mélangées	2	2½	3
eau	270 mL	350 mL	400 mL
c. à c. de levure	1	1¼	1½
placer dans le distributeur de fruits secs/graines:			
fruits secs mélangés	100 g	125 g	150 g

Recettes de pâtes

PÂTE À PAIN STANDARD

Sélectionnez le menu '16'

farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou farine type 55, 65, 70, 80 ou 110)	500 g
c. à c. de sel	1½
c. à s. de sucre	1½
beurre	30 g
eau	310 mL
c. à c. de levure	1

PÂTE À PAIN AUX RAISINS STANDARD

Sélectionnez le menu '17'

farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou type 55)	500 g
c. à c. de sel	1½
c. à s. de sucre	1½
beurre	30 g
eau	310 mL
c. à c. de levure	1
à placer dans le distributeur de fruits secs/graines:	
raisins secs	100 g

PATE PAIN CROUSTILLANT

Sélectionnez le menu '21'

farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou type 55)	300 g
c. à c. de sel	1
beurre	20 g
eau	180 mL
c. à c. de levure	¾

PÂTE À PAIN COMPLET OU INTÉGRAL

Sélectionnez le menu '18'

farine à pain intégrale à base de blé dur (ou farine type 130 ou 150)	500 g
c. à c. de sel	2
c. à s. de sucre	1½
beurre	30 g
eau	340 mL
c. à c. de levure	1½

PÂTE À PAIN COMPLET AUX RAISINS

Sélectionnez le menu '19'

farine à pain intégrale à base de blé dur (ou farine type 130 ou 150)	500 g
c. à c. de sel	2
c. à s. de sucre	1½
beurre	30 g
eau	340 mL
c. à c. de levure	1½
à placer dans le distributeur de fruits secs/graines:	
raisins secs	100 g

Recette de gâteaux

GÂTEAU AUX CERISES ET À LA PÂTE D'AMANDES

Sélectionnez le menu '15'

sucre roux en poudre	50 g
beurre	175 g
oeufs	3
farine avec levure incorporée	225 g
cerises confites, hachées	100 g
pâte d'amandes, émiettée	75 g
lait	60 mL
amandes grillées, effilées	15 g

PÂTE A PIZZA

Sélectionnez le menu '22'

farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou farine type 55, 65, 70, 80 ou 110)	450 g
c. à c. de sel	2
cuillères à soupe d'huile d'olive	4
eau	240 mL
c. à c. de levure	1

PÂTE DE BRIOCHE (PETIT PAIN DE BRIOCHE AVEC COPEAUX DE CHOCOLAT)

; pour 12 rouleaux

Sélectionnez le menu '23'

farine à pain blanche à base de blé dur, type 550 (ou farine type 55, 65, 70, 80 ou 110)	400 g
c. à s. de sucre	4
c. à c. de sel	1
beurre (coupé en cubes de 2 cm et réfrigéré)	70 g
oeufs (battu) ; moyen	3 (150 g)
lait	90 mL
c. à s. de rhum (brun)	1
c. à c. de levure	1½
beurre supplémentaire (coupe en cubes de 1 a 2 cm et réfrigère)	50 g
copeaux de chocolat*	120 g

*Après avoir enlevé la pâte, saupoudrez de copeaux de chocolat et pliez le fond un tiers vers le haut et un tiers vers le bas. Ensuite, pliez-le en deux.

PETIT PAIN D'ÉPEAUTRE DE TABLE

; pour 8 rouleaux

Sélectionnez le menu '24'

farine blanche d'épeautre	500 g
c. à c. de sucre	1½
c. à c. de sel	1½
beurre	10 g
eau	310 mL
c. à c. de levure	1¼

Recettes 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 le 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.

- 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 résultant 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.

Pour les clients en Belgique

Les recettes sans gluten ci-dessous ont été développées en utilisant des préparations pour pain sans gluten vendues dans le commerce par AVEVE.

Elles sont disponibles chez les pharmaciens, les magasins de produits diététiques et dans certains hypermarchés.

Pour de plus amples informations sur les produits AVEVE, veuillez contacter 0800/0229210.

PAIN EXEMPT DE GLUTEN

Sélectionnez le menu '12'

eau	320 mL
c. à s. de huile	1
farine exempte de gluten	500 g
c. à c. de levure	2

REMARQUE

Ce programme ne permet pas de déterminer la taille du pain.

PAIN EXEMPT DE GLUTEN AVEC ŒUFS

Sélectionnez le menu '12'

eau	100 mL
lait	180 mL
œufs	2
c. à s. de huile	1
farine exempte de gluten	500 g
c. à c. de levure	2

AVEVE Recettes

*Ces recettes sont fondamentalement pour les clients résidant en Belgique.
Pour plus de renseignements, contactez AVEVE au 0800/0229210.

[01 Basic (base)]

[02 Basic Rapid (Rapide de base)]

PAIN BLANC

Sélectionnez le menu '01' ou '02'

	M	L	XL
cuillère à thé de sucre	1	2	2
de farine 'Surfina' (AVEVE)	400 g	500 g	600 g
d'eau	250 mL	320 mL	380 mL
cuillère à soupe de beurre	1	1	1½
cuillère à thé de sel	1	1½	2
cuillère à thé de levure sèche (cuillère à thé pour RAPID option)	¾ (1½)	1 (1¾)	1¼ (2)

REMARQUE

Le pain est alors moins levé et moins aéré.

[04 Whole wheat (blé complet)]

[05 Whole wheat Rapid (Rapide au blé complet)]

PAIN AU BLÉ ENTIERS

Sélectionnez le menu '04' ou '05'

	M	L	XL
de farine intégrale fine (AVEVE)	300 g	400 g	450 g
de farine 'Crousty Français' (AVEVE)	100 g	100 g	150 g
cuillère à thé de sucre	1	2	2
cuillère à soupe de beurre	1	1	2
cuillère à thé de sel	1	1	2
d'eau	250 mL	320 mL	380 mL
cuillère à thé de levure sèche (cuillère à thé pour BAKE RAPID option)	1 (1½)	1¼ (1¾)	1½ (2)

REMARQUES

Le pain est alors moins levé et moins aéré. Ce programme est plus adapté aux pains demi-gris.

Toutes les recette ci-dessus utilisent la farine blanche. Si vous le souhaitez, vous pouvez la remplacer par de la farine complète, mais le pain sera alors plus petit et d'une structure plus ferme. Bien entendu, plus vous ajoutez de farine blanche, moins vous devez employer d'eau (la farine complète absorbe davantage d'eau que la farine blanche).

[08 French (Pain parisien)]

PAIN PISTOLET

Sélectionnez le menu '08'

de farine 'Crousty Français' (AVEVE)	400 g
d'eau	260 mL
cuillère à thé de sel	1
cuillère à soupe de beurre	1
cuillère à thé de levure sèche	1

REMARQUE

Ce programme ne permet pas de déterminer la taille ou la couleur de la croûte du pain.

Cette recette vous donne un pain levé et très aéré, mais impossible à conserver.

[09 Italian (Italien)]

PAIN ITALIEN

Sélectionnez le menu '09'

de farine 'Crousty Français' (AVEVE)	400 g
d'eau	240 mL
cuillère à thé de sel	1½
cuillère à soupe de huile d'olive	1½
cuillère à thé de levure sèche	¾

REMARQUE

Ce programme ne permet pas de déterminer la taille ou la couleur de la croûte du pain.

Cette recette vous donne un pain levé et très aéré, mais impossible à conserver.

[10 Sandwich]

SANDWICH ORDINAIRE

Sélectionnez le menu '10'

cuillère à thé de sucre	1
de farine 'Surfina' (AVEVE)	400 g
d'eau	250 mL
cuillère à soupe de beurre	1
cuillère à thé de sel	1
cuillère à thé de levure sèche	¾

REMARQUE

Ce programme ne permet pas de déterminer la taille ou la couleur de la croûte du pain.

Cette recette vous donne un pain moelleux (relativement humide) avec une croûte foncée, idéale pour faire des toasts.

[16 Basic (Base)]

PÂTE A TARTE (Pour 2 tartes)

Sélectionnez le menu '16'

de sucre	60 g
de farine patissière	500 g
de lait	100 mL
œufs	3
de beurre	100 g
cuillère à thé de sel	1½
cuillère à thé de levure sèche	2

[18 Whole wheat (blé complet)]

PÂTE AU BLÉ ENTIER

Sélectionnez le menu '18'

cuillère à soupe de sucre	1
de farine 'Crousty Français' (AVEVE)	250 g
de farine 'Gris Fermier' (AVEVE)	250 g
d'eau	280 mL
cuillère à thé de sel	1½
cuillère à thé de levure sèche	2

Méthode

Diviser la pâte en boules d'environ 50 grammes. Les laisser ensuite lever sous un linge. Cuire 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 220 degrés.

[22 Pizza]

PÂTE A PIZZA

Sélectionnez le menu '22'

de farine 'Crousty Français' (AVEVE)	500 g
d'eau	290 mL
cuillère à thé de sel	1
cuillère à soupe de beurre	1½
cuillère à thé de levure sèche	2

Méthode

Etendre la pâte à pizza, puis déposer dans un moule à pizza et la piquer avec une fourchette.

Enduire la pâte d'un coulis de tomate et la garnir selon votre goût. Cuire 20 à 25 minutes dans un four préchauffé à 220 degrés.

[15 Bake only (Mode cuisson uniquement)]

Sélectionnez le menu 15. Un temps de cuisson de 30 minutes s'affiche.

Maintenez la touche 'Timer' enfoncée pour augmenter le temps de cuisson jusqu'à 1 heure et 30 minutes, par incrément de 1 minute.

GÂTEAU

Sélectionnez le menu '15'

œufs	3
cuillères à soupe de lait	3
de beurre ramolli	200 g
paquet 'ANCO CAKE MIX'	1

Méthode

Sélectionnez le menu 15 et entrez 1 heure et 10 minutes sur le départ différé. Lorsque le signal sonore retentit, retirer le moule du four à pain et le laisser refroidir. Dès qu'il est refroidi, démouler le gâteau, puis le laisser refroidir sur une grille.

Recettes de confiture

[26 Jam (confiture)]

CONFITURE DE FRAISES

Sélectionnez le menu '26'

fraises, finement hachées	600 g
de sucre	400 g
pectine en poudre	13 g

- 1 Placez la moitié du fruit dans le moule à pain, puis ajoutez la moitié du sucre. Répétez l'opération avec le fruit et le sucre restants.
- 2 Saupoudrez la pectine sur les ingrédients dans le moule à pain
- 3 Sélectionnez le menu 26 et entrez 1 heure et 40 minutes sur le départ différé.

CONFITURE DE MYRTILLES.

Sélectionnez le menu '26'

Myrtilles	700 g
de sucre	400 g

- 1 Placez la moitié du fruit dans le moule à pain, puis ajoutez la moitié du sucre. Répétez l'opération avec le fruit et le sucre restants.
- 2 Sélectionnez le menu 26 et entrez 1 heure et 50 minutes sur le départ différé.

CONFITURE DE POMMES ET MÛRES

Sélectionnez le menu '26'

pommes, râpées ou finement hachées	300 g
mûres	400 g
de sucre	300 g
pectine en poudre	6 g

- 1 Placez la moitié du fruit dans le moule à pain, puis ajoutez la moitié du sucre. Répétez l'opération avec le fruit et le sucre restants.
- 2 Saupoudrez la pectine sur les ingrédients dans le moule à pain
- 3 Sélectionnez le menu 26 et entrez 1 heure et 40 minutes sur le départ différé.

PÊCHE MELBA

Sélectionnez le menu '26'

pêches, finement hachées	500 g
framboises	200 g
de sucre	300 g
pectine en poudre	8 g

- 1 Placez la moitié du fruit dans le moule à pain, puis ajoutez la moitié du sucre. Répétez l'opération avec le fruit et le sucre restants.
- 2 Saupoudrez la pectine sur les ingrédients dans le moule à pain
- 3 Sélectionnez le menu 26 et entrez 1 heure et 40 minutes sur le départ différé.

CONFITURE DE PRUNE

Sélectionnez le menu '26'

prunes, finement hachées	700 g
de sucre	350 g
pectine en poudre	6 g

- 1 Placez la moitié du fruit dans le moule à pain, puis ajoutez la moitié du sucre. Répétez l'opération avec le fruit et le sucre restants.
- 2 Saupoudrez la pectine sur les ingrédients dans le moule à pain
- 3 Sélectionnez le menu 26 et entrez 1 heure et 40 minutes sur le départ différé.

CONFITURE DE BAIES SURGELÉES

Sélectionnez le menu '26'

baies surgelées mélangées	700 g
de sucre	400 g
pectine en poudre	10 g

- 1 Placez la moitié du fruit dans le moule à pain, puis ajoutez la moitié du sucre. Répétez l'opération avec le fruit et le sucre restants.
- 2 Saupoudrez la pectine sur les ingrédients dans le moule à pain
- 3 Sélectionnez le menu 26 et entrez 1 heure et 40 minutes sur le départ différé.

CONFITURE DE GROSEILLE ROUGE ET DE PIMENTS

Sélectionnez le menu '26'

groseilles rouges, grossièrement écrasées	300 g
piments rouges moyens, finement hachés	1-2
racine de gingembre, finement râpée	4 cm
oranges, jus et zeste finement râpé	2
de sucre	150 g
pectine en poudre	3 g

- 1 Placez tous les ingrédients excepté le sucre et la pectine dans le moule à pain.
- 2 Ajoutez le sucre et saupoudrez la pectine sur les ingrédients dans le moule à pain
- 3 Sélectionnez le menu 26 et entrez 1hr 40min sur le départ différé.

CONFITURE D'ABRICOTS

Sélectionnez le menu '26'

abricots, finement hachés	500 g
de sucre	250 g
pectine en poudre	6 g

- 1 Placez la moitié du fruit dans le moule à pain, puis ajoutez la moitié du sucre. Répétez l'opération avec le fruit et le sucre restants.
- 2 Saupoudrez la pectine sur les ingrédients dans le moule à pain
- 3 Sélectionnez le menu 26 et entrez 1 heure et 30 minutes sur le départ différé.

Recettes de compotes

[27 Compote]

COMPOTE DE POMMES ÉPICÉE

Sélectionnez le menu '27'

pommes, épluchées, évidées et découpées	1000 g
bâton de cannelle	1
clous de girofle	2
citron, zeste seulement	1
jus de citron	2 càs
de sucre	100 g
d'eau	75 mL

- 1 Enlevez le bras pétrisseur du moule à pain.
- 2 Placez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre énuméré ci-dessus. Versez l'eau sur les ingrédients.
- 3 Sélectionnez le menu 27 et entrez 1 heure et 20 minutes sur le départ différé.
- 4 Remuez une fois la cuisson terminée.

COMPOTE DE FRUITS ROUGE

Sélectionnez le menu '27'

prunes, dénoyautées et coupées en deux	300 g
cerises, dénoyautées	250 g
fraises, tige enlevée	250 g
sucres de canne brut moulu	75 g
d'eau	75 mL
framboises (ajoutées après la cuisson)	200 g

- 1 Enlevez le bras pétrisseur du moule à pain.
- 2 Placez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre énuméré ci-dessus. Versez l'eau sur les ingrédients.
- 3 Sélectionnez le menu 27 et entrez 1 heure sur le départ différé.
- 4 Remuez une fois la cuisson terminée.
- 5 Ajoutez des framboises.

COMPOTE DE RHUBARBE ET DE GINGEMBRE

Sélectionnez le menu '27'

rhubarbe, coupée en longueurs de 2 cm	700 g
jus d'orange	2 càs
gingembre cristallisé, finement haché	20 g
de sucre	100 g
d'eau	100 mL

- 1 Enlevez le bras pétrisseur du moule à pain.
- 2 Placez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre énuméré ci-dessus. Versez l'eau sur les ingrédients.
- 3 Sélectionnez le menu 27 et entrez 1 heure et 40 minutes sur le départ différé.
- 4 Remuez une fois la cuisson terminée.

COMPOTE DE BAIES MÉLANGÉES

Sélectionnez le menu '27'

baies mélangées p. ex. fraises, framboises, myrtilles	800 g
de sucre	75 g
d'eau	2 càs

- 1 Enlevez le bras pétrisseur du moule à pain.
- 2 Placez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre énuméré ci-dessus. Versez l'eau sur les ingrédients.
- 3 Sélectionnez le menu 27 et entrez 1 heure sur le départ différé.
- 4 Remuez une fois la cuisson terminée.

SAUCE AUX POMMES

Sélectionnez le menu '27'

pommes Bramley, épluchées, évidées et découpées	1000 g
d'eau	2 càs

- 1 Enlevez le bras pétrisseur du moule à pain.
- 2 Placez la pomme dans le moule à pain. Versez l'eau sur les ingrédients.
- 3 Sélectionnez le menu 27 et entrez 1 heure et 20 minutes sur le départ différé.
- 4 Remuez une fois la cuisson terminée.

PÊCHE AU SIROP DE VANILLE

Sélectionnez le menu '27'

pêches, dénoyautées et coupées en 8	1000 g
de sucre	100 g
cosse de vanille	½
d'eau	125 mL

- 1 Enlevez le bras pétrisseur du moule à pain.
- 2 Placez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre énuméré ci-dessus. Versez l'eau sur les ingrédients.
- 3 Sélectionnez le menu 27 et entrez 1 heure sur le départ différé.
- 4 Quand la cuisson est terminée, enlevez les pêches avec une écumoire. Versez soigneusement le sirop sur le fruit. Laissez refroidir.

Entretien & Nettoyage

Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.

■ Pour éviter d'abîmer votre machine à pain...

- N'utilisez rien d'abrasif! (produits, éponges etc.)
- Ne lavez aucune partie de l'appareil dans le lave-vaisselle!!
- N'utilisez pas de benzine, de diluants, d'alcool, ou de javel!
- Après avoir rincé les parties lavables, essuyez-les avec un chiffon. Maintenez toutes les pièces de la machine propres et sèches.

Moule à pain & bras pétrisseur

Enlevez toute la pâte résiduelle et lavez à l'eau.

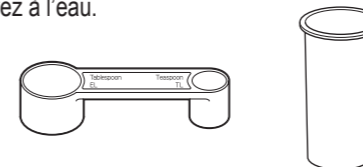


- Si vous n'arrivez pas à retirer le bras pétrisseur, faites le tremper avec de l'eau chaude pendant 5-10 minutes. Le moule à pain ne doit pas être immergé complètement dans l'eau.



Cuillère doseuse & gobelet

Lavez à l'eau.



- Ne pas laver en lave-vaisselle

Couvercle

Essuyez avec un chiffon humide



Bouche de vapeur

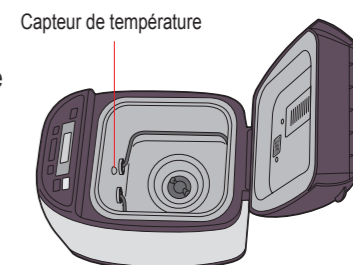
Essuyez avec un chiffon humides



Unité

Essuyez avec un chiffon humide

- Essuyez doucement pour éviter d'abîmer le capteur de température.



• La couleur de l'intérieur de la cuve peut s'altérer avec le temps.

Entretien & Nettoyage

Couvercle du distributeur

Enlevez et lavez à l'eau

- Soulevez le couvercle selon un angle d'environ 75 degrés. Alignez les raccords et tirez le couvercle vers vous pour l'ôter, ou enfoncez-le avec précautions selon le même angle pour le mettre en place. (N'effectuez cette opération que sur une machine froide)
- Faites attention de ne pas endommager ou de ne pas tirer le joint. (Sa détérioration pourrait provoquer des fuites de vapeur, de la condensation voire une déformation)



Distributeur de levure

Essuyez avec un tissu humide et laissez sécher naturellement.

- Si vous essuyez avec un tissu sec, la levure en poudre ne tombera pas dans le moule à pain à cause de la charge statique.



Distributeur de fruits secs/graines

Enlevez et lavez à l'eau



- Lavez après chaque utilisation pour enlever tous résidus.

Joint
En présence d'humidité, essuyez avec un tissu sec.

Pour protéger le revêtement antiadhésif

Le moule à pain et le bras malaxeur sont recouverts d'un revêtement antiadhésif non salissant et qui permet d'enlever le pain plus facilement. Pour éviter de l'abîmer, veuillez suivre les instructions ci-après:

- Ne pas utiliser d'ustensiles comme un couteau ou une fourchette lorsque vous sortez le pain du moule à pain. Quand il vous est difficile de sortir le pain de le moule à pain, voir P. 131.



- S'assurer que le bras malaxeur n'est pas pris dans la miche de pain, avant de couper celle-ci. S'il est pris dans la miche de pain, attendre que celle-ci refroidisse et l'enlever. (Ne pas utiliser des ustensiles coupants ou pointus comme un couteau ou une fourchette.) Faites attention de ne pas vous brûler car le bras malaxeur risque d'être encore chaud.



- Nettoyer le moule à pain et le bras malaxeur à l'aide d'une éponge souple. Ne pas utiliser de matières abrasives comme des détergents ou des tampons à récurer.



- Des ingrédients durs ou à gros grains comme les farines contenant des grains entiers ou moulus, le sucre ou l'ajout de fruits secs et de graines peuvent endommager le revêtement antiadhésif du moule à pain. Si vous utilisez un ingrédient en gros morceaux, prenez soin de le casser en petits morceaux. Prière de respecter les quantités indiquées dans les recettes.

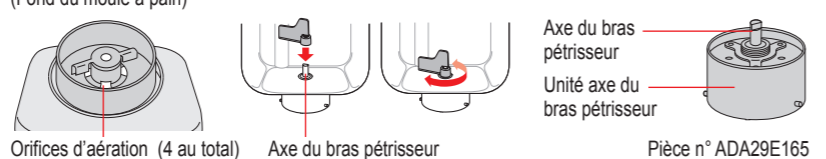
Problèmes et solutions

Avant d'appeler le service après-vente, consultez les paragraphes ci-dessous.

Problème	Cause → Action
Le pain ne lève pas	<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) <ul style="list-style-type: none"> → 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. <ul style="list-style-type: none"> → 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. <ul style="list-style-type: none"> → Utilisez une levure deshydratée en sachet portant l'indication 'levure instantanée ou superactive ou Express'. Ce type de levure ne nécessite pas de pré-fermentation. • Vous n'utilisez pas assez de levure, ou votre levure est périmée. <ul style="list-style-type: none"> → Utilisez la cuillère doseuse fournie. Contrôlez la date de péremption de la levure. (Conservez-la à température ambiante une fois le sachet entamé et utilisez -la dans les 48 heures) • La levure est entrée en contact avec le liquide avant le pétrissage. <ul style="list-style-type: none"> → Vérifiez que vous avez mis les ingrédients dans l'ordre correct selon les instructions. (P. 110) • Vous avez utilisé trop de sel, ou pas assez de sucre. <ul style="list-style-type: none"> → 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. <ul style="list-style-type: none"> → 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.
La surface du pain est irrégulière	<ul style="list-style-type: none"> • Vous avez utilisé trop de levure. <ul style="list-style-type: none"> → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la cuillère doseuse fournie. • Vous avez utilisé trop de liquide. <ul style="list-style-type: none"> → 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.
La mie est pleine de gros trous	<ul style="list-style-type: none"> • La qualité de votre farine est en cause. <ul style="list-style-type: none"> → Utilisez une autre marque de farine. • Vous avez utilisé trop de liquide. <ul style="list-style-type: none"> → Il convient donc de réduire la quantité d'eau de 10 à 20 mL.
Le pain semble s'être affaissé après avoir levé	<ul style="list-style-type: none"> • Vous avez utilisé trop de levure ou d'eau. <ul style="list-style-type: none"> → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la cuillère doseuse (levure)/du gobelet doseur (eau) fournis. → Assurez-vous que les autres ingrédients ne contiennent pas trop d'eau. • Vous n'avez pas utilisé assez de farine. <ul style="list-style-type: none"> → Pesez soigneusement la farine au moyen d'une balance.
Le pain a trop levé	<ul style="list-style-type: none"> • Vous n'utilisez pas assez de levure, ou votre levure est périmée. <ul style="list-style-type: none"> → Utilisez la cuillère doseuse fournie. Contrôlez la date de péremption de la levure. (Conservez-le paquet ouvert 48 h maximum) • Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. <ul style="list-style-type: none"> → La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de 10 minutes. Vous devez enlever le pain du moule et recommencer avec de nouveaux ingrédients.
Pourquoi le pain est-il pâle et collant ?	<ul style="list-style-type: none"> • Vous n'utilisez pas assez de levure, ou votre levure est périmée. <ul style="list-style-type: none"> → Utilisez la cuillère doseuse fournie. Contrôlez la date de péremption de la levure. (Conservez-le paquet ouvert 48 h maximum) • Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. <ul style="list-style-type: none"> → La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de 10 minutes. Vous devez enlever le pain du moule et recommencer avec de nouveaux ingrédients.

Problèmes et solutions

Avant d'appeler le service après-vente, consultez les paragraphes ci-dessous.

Problème	Cause → Action
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. <ul style="list-style-type: none"> → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen d'une balance pour la farine ou du gobelet doseur fourni pour les liquides.
Pourquoi les ingrédients n'ont-ils pas été mélangés correctement ?	<ul style="list-style-type: none"> Vous n'avez pas mis le bras pétrisseur dans le moule à pain. <ul style="list-style-type: none"> → Assurez-vous que le bras pétrisseur est dans le moule à pain avant que vous ne mettiez les ingrédients. Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. <ul style="list-style-type: none"> → La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de 10 minutes. Vous pouvez peut-être redémarrer le programme tout en sachant, que si le pétrissage était déjà commencé, le résultat risque d'être peu satisfaisant.
Le pain n'a pas été cuit.	<ul style="list-style-type: none"> Le menu pâte a été sélectionné. <ul style="list-style-type: none"> → 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. <ul style="list-style-type: none"> → 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 l'appareil est surchargé et qu'une force excessive est appliquée sur le moteur. <ul style="list-style-type: none"> → Rendez-vous sur le lieu d'achat pour un examen de l'appareil. La prochaine fois, vérifiez la recette et dosez la quantité voulue au moyen du gobelet doseur fourni. Vous avez oublié de fixer le bras pétrisseur. <ul style="list-style-type: none"> → Veillez à fixer le bras pétrisseur au préalable (P. 110). L'axe du bras pétrisseur dans le moule à pain est bloqué et ne tourne pas. <ul style="list-style-type: none"> → Si l'axe ne tourne pas quand le bras pétrisseur est installé, vous devez remplacer le remplaçant. (Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic.)
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. <ul style="list-style-type: none"> → 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>  <p>Orifices d'aération (4 au total) Axe du bras pétrisseur Pièce n° ADA29E165</p>
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. <ul style="list-style-type: none"> → 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. <ul style="list-style-type: none"> → La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de 10 minutes. Essayez de cuire la pâte dans votre four.
Le bras pétrisseur fait un bruit de cliquètement.	<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)
Il y a une odeur de brûlé pendant la cuisson du pain.	<ul style="list-style-type: none"> Des ingrédients peuvent avoir été renversés sur l'élément chauffant. <ul style="list-style-type: none"> → 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.
De la fumée sort des trous d'aération.	<ul style="list-style-type: none"> Sortez le moule à pain de la machine à pain pour y mettre les ingrédients.

Problème	Cause → Action
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. <ul style="list-style-type: none"> → 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. <ul style="list-style-type: none"> → Lavez le bras pétrisseur et son axe après chaque utilisation.
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. <ul style="list-style-type: none"> → Pour réduire la quantité de vapeur, essayez d'utiliser 10-20 mL en moins d'eau ou moitié moins de sucre.
Comment peut-on garder une croûte croustillante ?	<ul style="list-style-type: none"> Pour rendre votre pain plus croustillant, vous pourriez employer le mode du menu 08 ou l'option de couleur de croûte 'Dark' (Sombre), ou bien faites-le cuire au four à 200°C /marque de gaz 6 pour 5-10 minutes supplémentaires.
Le pain est collant et ne se découpe pas bien.	<ul style="list-style-type: none"> Il était trop chaud quand vous l'avez découpé. <ul style="list-style-type: none"> → Faites refroidir le pain sur une grille avant de le découper pour permettre l'élimination de la vapeur.
Des ingrédients supplémentaires ne sont pas bien mélangés à la brioche.	<ul style="list-style-type: none"> Selon la préparation, il arrive que les ingrédients supplémentaires ne se mélangent pas bien ou qu'ils soient projetés hors du moule à pain. <ul style="list-style-type: none"> → Diminuez de moitié la quantité d'ingrédients 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? <ul style="list-style-type: none"> → N'ajoutez pas de beurre quand le temps restant est affiché (P. 113). 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. <ul style="list-style-type: none"> → Il pourrait être mieux cuit si la levure est diminuée en utilisant les menus 11 ou 23. (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 supplémentaires, ajoutez-les plus tard (P. 113 ou 115). → L'opération peut se dérouler différemment en fonction de la préparation.
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. Secouer 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.)
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. <ul style="list-style-type: none"> → 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. Veuillez faire attention à l'eau chaude.
La confiture a débordé.	<ul style="list-style-type: none"> Trop de fruits ou de sucre ont été utilisés. <ul style="list-style-type: none"> → Utilisez uniquement les quantités de fruits et de sucre indiquées dans les recettes à la P. 125

Problèmes et solutions

Avant d'appeler le service après-vente, consultez les paragraphes ci-dessous.

Problème	Cause → Action
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. → Utilisez la confiture liquide comme une sauce pour les desserts.→ Laissez la confiture refroidir complètement. La confiture va continuer à prendre en refroidissant.
Les fruits surgelés peuvent-ils être utilisés ?	<ul style="list-style-type: none">• Il est possible de les utiliser.
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.
En faisant une confiture, pouvons-nous utiliser des fruits qui ont mariné 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 du fruit au sirop.	<ul style="list-style-type: none">• Le temps de cuisson était trop long. Il est possible que le fruit était trop mûr.
La levure en poudre ne tombera 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.
🔌 apparaît sur l'afficheur.	<ul style="list-style-type: none">• Il y a eu une panne de courant pendant env. 10 minutes (la prise a été débranchée par erreur ou le disjoncteur s'est déclenché), ou il y a un autre problème lié à l'alimentation électrique. → Le fonctionnement n'est pas affecté si le problème d'alimentation électrique n'est que momentané. L'appareil fonctionne de nouveau si l'alimentation est rétablie dans les 10 minutes qui suivent, mais le résultat final peut être compromis.
01 apparaît sur l'afficheur.	<ul style="list-style-type: none">• Il y a eu une coupure de courant pendant un certain temps (différent selon les circonstances - p. ex. panne de secteur, débranchement, fusible ou coupe-circuit défectueux). → Enlevez la pâte et recommencez 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/105°F). Cela peut se produire en cas d'utilisation répétée. → Attendez que l'appareil ait refroidi à moins de 40°C/105°F avant de le réutiliser (U50 disparaîtra à ce moment-là).

Istruzioni per la sicurezza

Attenersi alle presenti istruzioni.

Per evitare incidenti o infortuni all'utente o ad altre persone e danni a oggetti, è necessario attenersi alle istruzioni riportate di seguito.







■ Gli schemi seguenti mostrano l'entità dei danni causati da operazioni sbagliate.

 Avvertenza: Indica infortuni gravi o mortali.	 Attenzione: Indica il rischio di infortuni o danni agli oggetti.
--	---

■ I simboli sono classificati e spiegati come segue.

 Questo simbolo indica divieto.	 Questo simbolo indica la necessità di adottare determinati accorgimenti.
--	--

Avvertenza

-  **Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o se quest'ultima è collegata scorrettamente alla presa elettrica.**
(in tal caso potrebbero verificarsi scosse elettriche o incendi dovuti a cortocircuiti.)
→ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare pericoli.
-  **Non danneggiare il cavo di alimentazione o la spina.**
(in tal caso potrebbero verificarsi scosse elettriche o incendi dovuti a cortocircuiti.)
Le seguenti operazioni sono severamente vietate: modificare, posizionare in prossimità di fonti di calore, piegare, attorcigliare, tirare, appoggiare oggetti pesanti e affastellare il cavo.
-  **Non collegare o scollegare il cavo di alimentazione con le mani bagnate.**
(questa operazione potrebbe causare scosse elettriche.)
-  **Non superare il voltaggio indicato sulla presa e non utilizzare corrente alternata diversa da quella specificata sull'apparecchio.**
(questa operazione potrebbe causare scosse elettriche o incendi.)
 - Verificare che la tensione dell'apparecchio corrisponda a quella della rete di alimentazione locale.
 - Il collegamento di altri dispositivi alla stessa presa potrebbe causare surriscaldamento.
-  **Inserire saldamente la spina di alimentazione.**
(in caso contrario potrebbero verificarsi scosse elettriche o incendi causati dal calore che potrebbe crearsi attorno alla spina.)
-  **Pulire regolarmente la spina di alimentazione.**
(Una spina sporca potrebbe determinare un isolamento insufficiente per l'accumulo di umidità e polvere e causare incendi.)
→ Scollegare la presa di alimentazione e pulirla con un panno asciutto.

⚠ Avvertenza

⚠ Interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio e scollegarlo dalla presa elettrica nel caso in cui smetta di funzionare correttamente.

(in caso contrario potrebbe prodursi fumo o potrebbero verificarsi incendi, scosse elettriche o ustioni.)
ad es. per anomalie o guasti

- La spina e il cavo di alimentazione si surriscaldano in maniera anomala.
 - Il cavo di alimentazione è danneggiato o si è verificata un'interruzione dell'alimentazione.
 - Il corpo principale è deformato o surriscaldato in maniera anomala.
 - L'apparecchio produce un rumore anomalo durante l'utilizzo.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio e rivolgersi al rivenditore o a un centro assistenza Panasonic per un controllo o per la riparazione.

⊘ Non toccare, ostruire o coprire le aperture per la fuoriuscita del vapore durante l'utilizzo dell'apparecchio.

(queste operazioni potrebbero provocare ustioni.)

- Prestare particolare attenzione in presenza di bambini.

⊘ Non smontare, riparare o modificare l'apparecchio.

(tali operazioni potrebbero provocare incendi, scosse elettriche o infortuni.)

- Rivolgersi al rivenditore o a un centro assistenza Panasonic.

⊘ Non immergere l'apparecchio in acqua e non spruzzarlo con acqua.

(tali operazioni potrebbero provocare scosse elettriche o incendi dovuti a cortocircuiti.)

⚠ Questo apparecchio non è destinato a essere utilizzato da persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, se non dietro sorveglianza e istruzioni di un soggetto responsabile della loro incolumità. I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.

(in caso contrario potrebbero verificarsi ustioni, infortuni o scosse elettriche.)

⚠ Attenzione

⚠ Accertarsi di afferrare saldamente la spina di alimentazione quando la si scollega dalla presa.

(in caso contrario potrebbero verificarsi scosse elettriche o incendi dovuti a cortocircuiti.)

⚠ Scollegare la spina di alimentazione quando l'apparecchio non è in funzione.

(in caso contrario potrebbero verificarsi scosse elettriche o incendi dovuti a dispersioni elettriche.)

⚠ Scollegare e lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.

(queste operazioni potrebbero provocare ustioni.)

⊘ Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo o sia a contatto con una superficie calda.

(la mancata osservanza di questo accorgimento potrebbe provocare ustioni o infortuni.)

⊘ Non rimuovere il cestello del pane né scollegare l'apparecchio mentre è in funzione.

(la mancata osservanza di questo accorgimento potrebbe provocare ustioni o infortuni.)

⚠ Attenzione

⊘ Non utilizzare l'apparecchio nei posti seguenti.

- Posizionare la macchina per il pane su un piano di lavoro solido, asciutto, pulito, con superficie piana e resistente al calore ad almeno 10 cm dal bordo del piano di lavoro stesso.

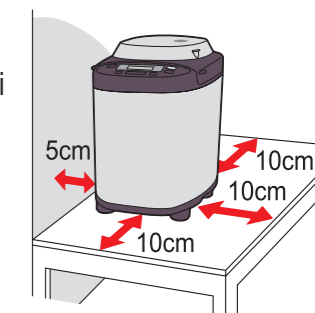
(in caso contrario l'apparecchio potrebbe scivolare e cadere dal piano di lavoro.)

- Non posizionarlo su superfici poco stabili, su apparecchi elettrici quali frigoriferi, su materiali come tovaglie o tappeti, ecc.

(la mancata osservanza di questi accorgimenti potrebbe provocare incendi o la caduta dell'apparecchio.)

- Durante la cottura l'unità si riscalda. La macchina per il pane dovrebbe essere posizionata ad almeno 5 cm dalle pareti adiacenti e da altri oggetti.

(la mancata osservanza di questo accorgimento potrebbe causarne lo scolorimento o la deformazione.)



⊘ Non toccare le parti calde quali ad esempio il cestello del pane, l'interno dell'unità, la serpentina o la parte interna del coperchio quando l'apparecchio è in funzione o dopo la cottura degli alimenti.

La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

(queste operazioni potrebbero provocare ustioni.)

- Per evitare ustioni, utilizzare sempre guanti da forno quando si rimuove il cestello del pane o il pane cotto. (non utilizzare guanti da forno bagnati.)

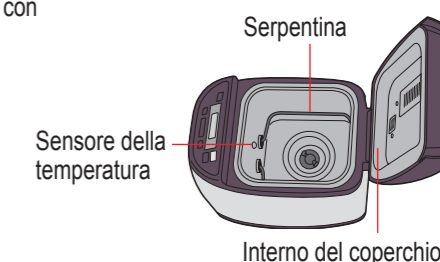
Prestare particolare attenzione anche quando si rimuove il pane cotto o la lama impastatrice.

Informazioni importanti

- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto, in prossimità di fonti di calore o in ambienti con umidità elevata.

(la mancata osservanza di questi accorgimenti potrebbe causarne il malfunzionamento o la deformazione.)

- Non esercitare una pressione eccessiva sulle parti come illustrato nella figura a destra. (la mancata osservanza di questi accorgimenti potrebbe causarne il malfunzionamento o la deformazione.)



- Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare con un timer esterno o con un sistema di controllo remoto separato.



Informazioni per gli utenti sullo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche obsolete (per i nuclei familiari privati)

Questo simbolo sui prodotti e/o sulla documentazione di accompagnamento significa che i prodotti elettrici ed elettronici usati non devono essere mescolati con i rifiuti domestici generici.

Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio, portare questi prodotti ai punti di raccolta designati, dove verranno accettati gratuitamente. In alternativa, in alcune nazioni potrebbe essere possibile restituire i prodotti al rivenditore locale, al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto equivalente.

Uno smaltimento corretto di questo prodotto contribuirà a far risparmiare preziose risorse ed evitare potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente, che potrebbero derivare, altrimenti, da uno smaltimento inappropriato. Per ulteriori dettagli, contattare la propria autorità locale o il punto di raccolta designato più vicino.

In caso di smaltimento errato di questo materiale di scarto, potrebbero venire applicate delle penali, in base alle leggi nazionali.

Per gli utenti aziendali nell'Unione Europea

Qualora si desideri smaltire apparecchiature elettriche ed elettroniche, contattare il rivenditore o il fornitore per ulteriori informazioni.

Informazioni sullo smaltimento in nazioni al di fuori dell'Unione Europea

Questo simbolo è valido solo nell'Unione Europea.

Qualora si desideri smaltire questo prodotto, contattare le autorità locali o il rivenditore e chiedere informazioni sul metodo corretto di smaltimento.

Accessori/Identificazione delle parti Unità principale

Dosatore di uvetta e noci

Gli ingredienti inseriti nel dosatore di uvetta e noci cadranno automaticamente nel cestello del pane quando si seleziona il menu con uvetta (03, 06, 14, 17, 19 e 25).

Fare riferimento alla P. 144 per gli ingredienti che possono essere inseriti nel dosatore di uvetta e noci.



Coperchio del dosatore

Dosatore del lievito

Coperchio

Linguetta del dosatore di uvetta e noci

Lama impastatrice (pane di segale)

Lama impastatrice (pane bianco)

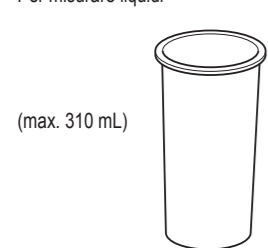
Maniglia

Cestello del pane

Pannello di controllo

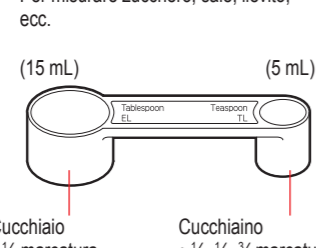
Accessori

Bicchiere dosatore
Per misurare liquidi



(max. 310 mL)

Cucchiaino dosatore
Per misurare zucchero, sale, lievito, ecc.



Cucchiaino

• 1/2 marcatura

Cucchiaino

• 1/4, 1/2, 3/4 marcatura

Spina

Pannello di controllo

Stato di funzionamento

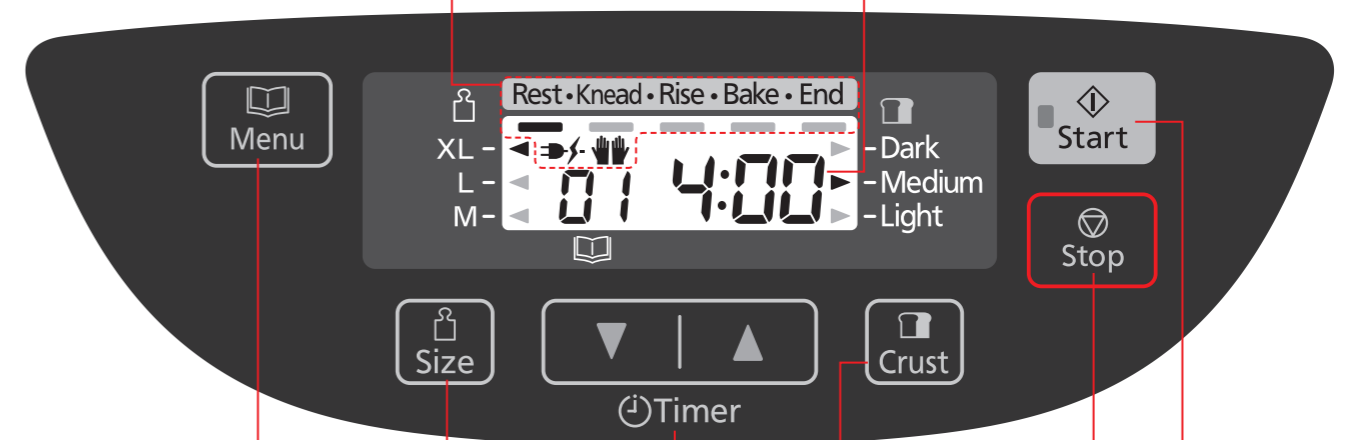
: indica la fase attuale del programma. Gli ingredienti sono nella fase 'Rest' (Riposo) prima dell'impastatura.

: viene visualizzato in caso di problemi di alimentazione.

: viene visualizzato quando si aggiungono ingredienti manualmente con il menu 11 e 23.

Tempo rimanente alla fine della cottura

Inoltre, quando si aggiungono gli ingredienti manualmente, il display indicherà il tempo rimanente fino al momento del programma in cui sarà possibile introdurre gli ingredienti aggiuntivi.



Menu

XL

L

M

Rest • Knead • Rise • Bake • End

01 4:00

Dark

Medium

Light

Start

Stop

Size

Timer

Crust

Dimensioni

Premere questo tasto per selezionare le dimensioni. Fare riferimento alla P. 140 per i menu disponibili.

• XL

• L

• M

Crosta

Premere questo tasto per selezionare il colore della crosta. Fare riferimento alla P. 140 per i menu disponibili.

• Dark (Scura)

• Medium (Media)

• Light (Dorata)

Avvio

Premere questo tasto per avviare il programma.

Menu

Premere questo tasto per selezionare i menu. Verrà visualizzato il numero del menu che cambierà ad ogni pressione di questo tasto per mostrare quello successivo. (tenere premuto il tasto per avanzare più rapidamente)

Fare riferimento alle P. 140 e 141 per i numeri dei menu.

Timer

Impostazione del delay timer (tempo rimanente fino a cottura ultimata del pane) o impostazione del tempo di cottura per i menu 15, 26 e 27.

▲ Premere questo tasto per aumentare il tempo.

▼ Premere questo tasto per diminuire il tempo.

Arresto

Premere questo tasto per cancellare/arrestare il programma. (per cancellare/arrestare il programma, tenere premuto il tasto per più di 1 secondo).

Questa immagine mostra tutti i termini e i simboli. Tuttavia durante il funzionamento dell'apparecchio verranno visualizzati soltanto quelli pertinenti.

Ingredienti per la preparazione del pane

Farina

È l'ingrediente principale del pane, contiene glutine (che favorisce la lievitazione del pane donandogli una consistenza solida)

- Utilizzare farina di semola di grano duro. Non utilizzare farina di grano tenero tipo "0" o "00".
- La farina deve essere pesata sulla bilancia.

La farina di semola di grano duro viene prodotta dalla macinazione del grano duro e presenta un elevato contenuto di proteine necessarie per la formazione del glutine. L'anidride carbonica prodotta durante la fermentazione viene intrappolata nel tessuto elastico del glutine e consente all'impasto di lievitare.

Farina bianca

Viene prodotta macinando il chicco del grano, esclusa crusca e germe. Il tipo migliore di farina per la preparazione del pane è la farina 'speciale per pane'.

- Non utilizzare farina tipo '0' o farina autolievitante in sostituzione della farina per pane.

Farina integrale

Viene prodotta macinando il chicco intero del grano, inclusi crusca e germe. Da questa farina si ottiene un pane molto salutare.

Questo pane è più basso e più pesante rispetto a quello ottenuto con la farina bianca.

Farina di segale

Viene prodotta macinando il chicco di segale. Rispetto alla farina bianca contiene una maggiore quantità di ferro, magnesio e potassio, elementi indispensabili per la salute dell'uomo. Non contiene però una quantità sufficiente di glutine. Da questo tipo di farina si ottiene un pane denso e pesante. Non utilizzare quantità superiori rispetto a quelle specificate (altrimenti si rischia di sovraccaricare il motore).

Farina di farro

Il farro appartiene alla famiglia delle graminacee ma dal punto di vista genetico è una specie completamente diversa. Pur contenendo glutine risulta in genere digeribile dai celiaci. (Consultare il proprio medico.)

Da questo tipo di farina si ottengono pagnocche con una crosta piatta, leggermente incavata.

Il pane preparato con farina di farro integrale risulta più basso e denso rispetto a quello preparato con farina di farro bianco. Si consiglia di utilizzare la farina di farro bianco in quantità superiori alla metà della farina totale.

- In commercio vengono vendute indistintamente come farro due qualità diverse: il farro grande (*Triticum spelta*) adatto per la preparazione del pane e il *Triticum monococcum*, (chiamato anche piccolo farro) non indicato per la preparazione del pane. Utilizzare il farro grande. (utilizzare i menu 13, 14, 24 o 25)

Acqua

- Utilizzare la normale acqua di rubinetto.
- Utilizzare acqua tiepida con i menu 02, 05, 07, 12 o 20 in un ambiente freddo.
- Utilizzare acqua fredda con i menu 07, 08, 11, 13, 14, 20, 21, 23, 24 o 25 in un ambiente caldo.
- Misurare sempre i liquidi con il bicchiere dosatore fornito in dotazione.

Sale

Arricchisce il gusto e dà maggiore forza all'azione del glutine contribuendo a far lievitare il pane.

- Il pane potrebbe risultare di dimensioni minori/perdere gusto se la misurazione non è precisa.

Grassi

Arricchisce il sapore e la morbidezza del pane.

- Si consiglia di utilizzare burro o margarina.

Zucchero

 (zucchero semolato, zucchero di canna, miele, melassa, ecc.)

Aumenta l'azione lievitante, addolcisce e aggiunge gusto al pane, cambiandone il colore della crosta.

- Utilizzare quantità minori di zucchero se si aggiungono all'impasto uvetta o altri frutti contenti fruttosio.

Prodotti caseari

Maggior sapore e valore nutrizionale.

- Se si utilizza il latte al posto dell'acqua, il valore nutrizionale del pane sarà maggiore; in tal caso non utilizzare l'impostazione 'in timer' poiché non potrebbe mantenersi fresco per tutta la notte.
→ Ridurre la quantità di acqua in misura proporzionale rispetto a quella del latte.

Utilizzo di miscele per pane...

■ Miscele per pane contenenti lievito

- ① Porre la miscela nel cestello del pane, quindi aggiungere acqua. (Seguire le istruzioni riportate sulla confezione per la quantità di acqua necessaria)
 - ② Selezionare il menu 02, scegliere una dimensione in base al volume della miscela e iniziare la cottura.
 - 600 g – XL • 500 g – L
- La quantità di lievito contenuta in alcune miscele non è specificata in maniera esatta; potrebbe pertanto essere necessario fare alcune prove prima di ottenere i risultati desiderati.

■ Miscele per pane con sacchetto di lievito separato

- ① Porre per prima la miscela per pane nel cestello, quindi aggiungere l'acqua. Introdurre successivamente il lievito dosato nel dosatore del lievito.
- ② Impostare la macchina in base al tipo di farina contenuta nella miscela e iniziare la cottura.
 - Farina bianca, farina scura → menu 01
 - Farina integrale, farina ai cereali → menu 04
 - farina di segale → menu 07

■ Cottura di brioche con miscela per brioche

- Selezionare il menu 11 o 02 dimensione 'Medium' (Media) - 'Light' (Dorata) colore della crosta. (P. 163)

■ È possibile arricchire il sapore del pane aggiungendo altri ingredienti:

Uova	Aumentano il valore nutrizionale e migliorano il colore del pane. (la quantità di acqua deve essere ridotta in misura proporzionale) Sbattere le uova prima di aggiungerle all'impasto.
Crusca	Aumenta il contenuto in fibre del pane. <ul style="list-style-type: none">• Utilizzare al max. 75 mL (5 cucchiaini).
Germe di grano	Dona al pane un sapore simile a quello della noce. <ul style="list-style-type: none">• Utilizzare al max. 60 mL (4 cucchiaini).
Spezie	Arricchiscono il gusto del pane. <ul style="list-style-type: none">• Utilizzare solo in piccole quantità (1-2 cucchiaini).



Lievito in polvere

Fa lievitare il pane.

- Accertarsi di utilizzare lievito in polvere che non necessiti di prefermentazione (non adoperare lievito fresco o lievito in polvere che necessita di prefermentazione prima dell'utilizzo)
- Si consiglia l'utilizzo del lievito con la dicitura 'lievito istantaneo' sulla confezione.
- Quando si adopera il lievito in bustine, richiudere immediatamente la bustina dopo l'utilizzo e conservarla in frigorifero. (Utilizzare entro la data di scadenza consigliata dal produttore)

Elenco dei tipi di pane e opzioni di cottura

■ Funzioni e tempi

• Il tempo necessario per ogni processo varia in base alla temperatura dell'ambiente.

Numero dei menu	Menu	Opzioni			Processi					
		Dimensioni	Crosta	Timer	Riposo	Impasto	Lievitazione	Cottura	Totale	
Cottura	01	Basic	●	●	●	30 min–60 min	15–30 min* ³	1 ora 50 min–2 ore 20 min	50–55 min	4 ore–4 ore 5 min
	02	Basic Rapid	●	●	—	—	15–20 min	circa 1 ora	35–40 min	1 ora 55 min–2 ore
	03	Basic Raisin	●	●* ¹	●	30 min–60 min	15–30 min* ³	1 ora 50 min–2 ore 20 min	50 min	4 ore
	04	Whole wheat	●	—	●	1 ora–1 ora 40 min	15–25 min* ³	2 ore 10 min–2 ore 50 min	50 min	5 ore
	05	Whole wheat Rapid	●	—	—	15 min–25 min	15–25 min* ³	1 ora 30 min–1 ora 40 min	45 min	3 ore
	06	Whole wheat Raisin	●	—	●	1 ora–1 ora 40 min	15–25 min* ³	2 ore 10 min–2 ore 50 min	50 min	5 ore
	07	Rye	—	—	●	45 min–60 min	circa 10 min	1 ora 20 min–1 ora 35 min	1 ora	3 ore 30 min
	08	French	—	—	●	40 min–2 ore 5 min	10–20 min	2 ore 45 min–4 ore 10 min	55 min	6 ore
	09	Italian	—	—	●	30 min–1 ora	10–15 min	2 ore 25 min–3 ore	50 min	4 ore 30 min
	10	Sandwich	—	—	●	1 ora–1 ora 40 min	15–25 min* ³	2 ore 10 min–2 ore 50 min	50 min	5 ore
	11	Brioche	—	●* ¹	—	30 min	25–45 min* ³	1 ora 25 min	50 min	3 ore 30 min
	12	Gluten Free	—	●* ²	—	—	15–20 min	40 - 45 min	50–55 min	1 ora 50 min–1 ora 55 min
	13	Speciality	●	—	●	30 min–1 ora 15 min	15–30 min* ³	1 ora 50 min–2 ore 45 min	55 min	4 ore 30 min
	14	Speciality Raisin	●	—	●	30 min–1 ora 15 min	15–30 min* ³	1 ora 50 min–2 ore 45 min	55 min	4 ore 30 min
	15	Bake only	—	—	—	—	—	—	30 min–1 ora 30 min	30 min–1 ora 30 min

Numero dei menu	Menu	Opzioni			Processi					
		Dimensioni	Crosta	Timer	Riposo	Impasto	Lievitazione	Cottura	Totale	
Impasto	16	Basic	—	—	—	30 min–50 min	15–30 min* ³	1 ora 10 min–1 ora 30 min	—	2 ore 20 min
	17	Basic Raisin	—	—	—	30 min–50 min	15–30 min* ³	1 ora 10 min–1 ora 30 min	—	2 ore 20 min
	18	Whole wheat	—	—	—	55 min–1 ora 25 min	15–25 min* ³	1 ora 30 min–2 ore	—	3 ore 15 min
	19	Whole wheat Raisin	—	—	—	55 min–1 ora 25 min	15–25 min* ³	1 ora 30 min–2 ore	—	3 ore 15 min
	20	Rye	—	—	—	45 min–60 min	circa 10 min	—	—	2 ore
	21	French	—	—	—	40 min–1 ora 45 min	10–20 min	1 ora 35 min–2 ore 40 min	—	3 ore 35 min
	22	Pizza	—	—	●	(Impasto) 10–18 min	(Lievitazione) 7–15 min	(Impasto) circa 10 min	(Lievitazione) circa 10 min	45 min
	23	Brioche	—	—	—	30 min	25–45 min* ³	35 min	—	1 ora 50 min
	24	Speciality	—	—	—	30 min–1 ora 5 min	15–30 min* ³	1 ora 10 min–1 ora 55 min	—	2 ore 45 min
	25	Speciality Raisin	—	—	—	30 min–1 ora 5 min	15–30 min* ³	1 ora 10 min–1 ora 55 min	—	2 ore 45 min
	26	Jam	—	—	—	—	—	—	—	1 ora 30 min–2 ore 30 min
	27	Compote	—	—	—	—	—	—	—	1 ora–1 ora 40 min

*1 Disponibili solo 'Light' (Dorata) o 'Medium' (Media). *2 Disponibili solo 'Medium' (Media) o 'Dark' (Scura).

*3 La fase di impastatura comprende un periodo di lievitazione.

• La macchina per il pane funzionerà per un breve periodo durante la lievitazione (per garantire lo sviluppo ottimale del glutine).

Cottura del pane

Fare riferimento alle P. 151-152 per le ricette per pane



1 Rimuovere il cestello del pane e posizionare la lama impastatrice

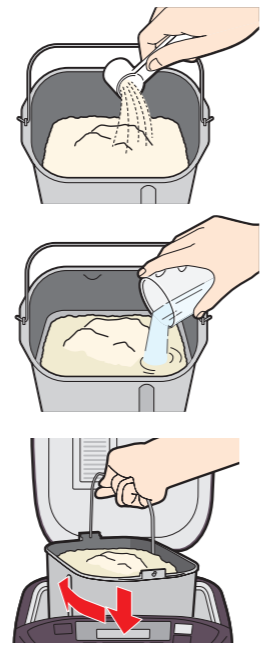


- 1 Far ruotare il cestello del pane.
- 2 Rimuovere il cestello del pane.
- 3 Fissare saldamente la lama impastatrice al perno.

Controllare la superficie intorno al perno e la parte interna della lama impastatrice e accertarsi che siano pulite. (P. 159)

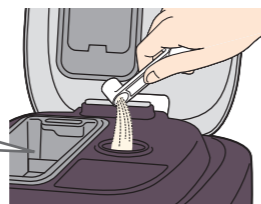
- Quando si prepara il pane di segale, utilizzare l'apposita lama impastatrice.
- La lama impastatrice non si fissa facilmente in posizione ma è necessario che tocchi il fondo del cestello del pane.

2 Introdurre gli ingredienti dosati nel cestello del pane



- 1 Introdurre gli ingredienti secchi tranne il lievito in polvere. (farina, zucchero, sale, ecc.)
 - La farina deve essere pesata sulla bilancia.
- 2 Versare l'acqua e tutti gli altri liquidi.
- 3 Eliminare i residui di condensa e farina dalla superficie esterna del cestello del pane.
- 4 Inserire il cestello del pane nella macchina facendolo ruotare leggermente da destra a sinistra. Piegare la maniglia verso il basso.
- 5 Chiudere il coperchio.
 - Non aprire il coperchio finché il pane non è cotto (questa operazione potrebbe influire sulla qualità del pane).

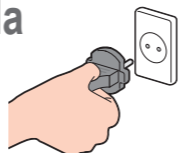
3 Introdurre il lievito in polvere nel dosatore del lievito



Se il dosatore del lievito è bagnato, asciugare l'umidità con della carta ecc. (Non strofinare la superficie del dosatore del lievito poiché si formerebbe elettricità statica che impedirebbe al lievito di cadere nel cestello del pane).

4 Collegare la spina della macchina del pane

a una presa elettrica 230 V

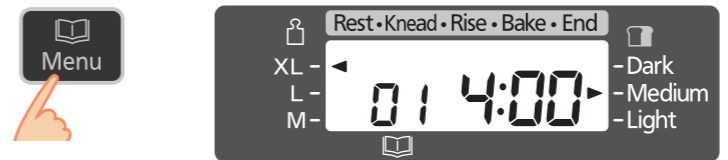


Impostare il programma e avviare la macchina

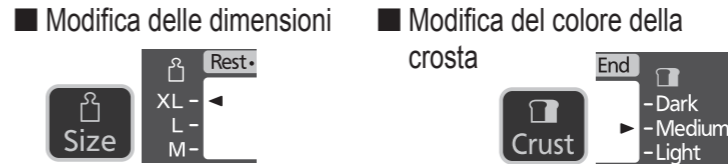


5 Selezionare un menu di cottura

(il display indica quando viene selezionato il menu '01').



- Fare riferimento alla P. 140 per menu, dimensioni e crosta.



Impostazione del timer →

ad es. Ora sono le 21:00 e si desidera avere il pane pronto alle 6:30 della mattina successiva.

→ Impostare il timer alle '9:30' (fra 9 ore e 30 minuti).



- Premendo il tasto una volta il timer avanza di 10 minuti (tenerlo premuto per avanzare più velocemente).

6 Premere 'Start' (Avvio)



- Tempo stimato per il completamento del programma selezionato
- Quando si preme il tasto 'Start' (Avvio) si avvia il menu 01.

Rimuovere il pane

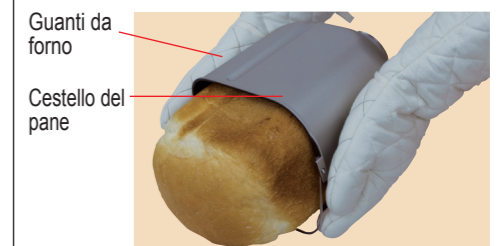


7 Spegnimento

quando il pane è pronto [la macchina emette 8 segnali acustici e la barra in corrispondenza della dicitura 'End' (Termine) lampeggia.]



8 Rimuovere immediatamente il pane,



lasciar raffreddare, ad esempio su una griglia metallica

9 Scollegare la macchina (tenendo saldamente la spina) dopo l'utilizzo

- Se non si preme il tasto 'Stop' (Arresta) e non si rimuove il pane dall'unità per raffreddarlo, la macchina per il pane continuerà a mantenere il calore per ridurre la condensa prodotta dal vapore della pagnotta.
- Questo processo accelera però la doratura della crosta; si consiglia pertanto di spegnere l'unità a cottura ultimata e rimuovere immediatamente il pane per raffreddarlo.
- Se si lascia il pane a raffreddare all'interno del cestello si formerà della condensa. Si consiglia pertanto di lasciar raffreddare il pane su una griglia metallica per garantirne la qualità ottimale.

Aggiunta di ulteriori ingredienti



Aggiunta di ulteriori ingredienti al pane o all'impasto

Selezionando i menu con uvetta (03, 06, 14, 17, 19 or 25), è possibile mescolare all'impasto gli ingredienti preferiti per preparare tutti i tipi di pane aromatizzato.

Introdurre gli ingredienti aggiuntivi nel dosatore o nel cestello del pane prima di avviare la macchina



Ingredienti in polvere, ingredienti non solubili

→ Introdurre gli ingredienti aggiuntivi nel dosatore di uvetta e noci e impostare la macchina.



Frutta secca

- Tagliare grossolanamente a cubetti di circa 5 mm.
- Gli ingredienti ricoperti di zucchero potrebbero aderire alle pareti del dosatore e non cadere nel cestello del pane.



Noci

- Tritare finemente.
- Le noci riducono l'effetto del glutine; si consiglia pertanto di non utilizzarle in grandi quantità.



Semi

- L'utilizzo di semi grandi e duri potrebbe graffiare il rivestimento del dosatore e del cestello del pane.

Erbe aromatiche

- Utilizzare un massimo di 1-2 cucchiaini di erbe aromatiche secche. Per quelle fresche, seguire le istruzioni indicate nella ricetta.

Pancetta, salame

- A volte gli ingredienti oleosi potrebbero aderire alle pareti del dosatore e non cadere nel cestello del pane.

Ingredienti umidi/viscosi, ingredienti solubili*

→ Unire questi ingredienti a tutti gli altri all'interno del cestello del pane.



Frutta fresca, frutta sotto spirito

- Utilizzare soltanto le quantità specificate nella ricetta poiché il contenuto in acqua di questi ingredienti potrebbe modificare il pane.



Formaggio, cioccolato



* Questi ingredienti non possono essere introdotti nel dosatore di uvetta e noci poiché aderirebbero alle pareti del dosatore e non cadrebbero nel cestello del pane.

• Seguire la ricetta per le quantità dei singoli ingredienti.

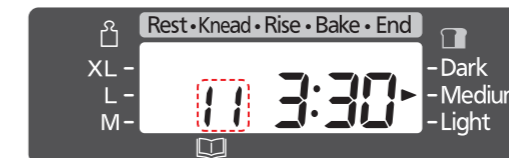
Cottura di brioche



Preparazioni (P. 142)

- ① Tagliare il burro a cubetti di 1-2 cm da aggiungere successivamente e riporli nel frigorifero.
- ② Fissare la lama impastatrice all'interno del cestello del pane.
- ③ Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane secondo l'ordine specificato nella ricetta.
- ④ Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.

1 Selezionare il menu '11'



2 Azionare la macchina



Tempo rimanente all'aggiunta di ulteriore burro o ingredienti

- La spia del tasto 'Start' (Avvio) si accenderà.

3 Aggiungere ulteriore burro dopo il segnale acustico, quindi premere di nuovo il tasto 'Start' (Avvio)

Introdurre i cubetti di burro aggiuntivi quando la spia lampeggia.



Il display indica il tempo rimanente alla fine del programma

4 Premere 'Stop' (Arresta) e rimuovere il pane

quando la macchina emette 8 segnali acustici e la barra in corrispondenza del tasto 'End' (Termine) lampeggia

- La spia del tasto 'Start' (Avvio) smetterà di lampeggiare.

farina di grano duro per pane bianco, tipo 550	400 g
cucchiaini di sale	1½
cucchiaini di zucchero	4
cucchiaini di latte scremato (in polvere)	2
burro (tagliato in cubetti da 2 cm e conservato in frigorifero)	50 g
acqua	180 mL
uova (battute); medie	2 (100 g)
cucchiaini di lievito in polvere	1¼
burro da aggiungere successivamente (tagliato in cubetti da 1-2 cm e conservato in frigorifero)	70 g

[Sistema semplice per cuocere brioche]

Aggiungere subito il burro agli altri ingredienti.

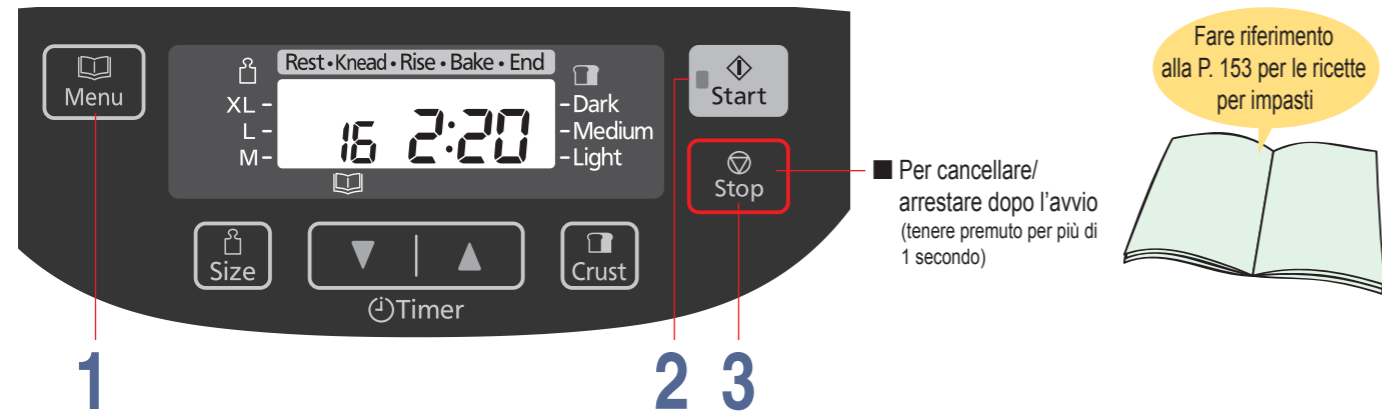
- Tagliare il burro in cubetti di 2 cm e introdurlo nel cestello del pane contemporaneamente agli altri ingredienti.
- Seguire i passaggi mostrati a sinistra. Ignorare però il 3° segnale acustico emesso dalla macchina per l'aggiunta di ulteriore burro.
- Sono necessarie 3 ore e 30 minuti per completare la cottura.

*Quando il burro viene aggiunto all'inizio, il sapore, la consistenza e la lievitazione del pane sono leggermente diversi rispetto a quelli che si ottengono con il sistema che prevede la cottura del pane con l'aggiunta di ulteriore burro in un momento successivo.

- All'accensione della macchina viene immediatamente avviato un processo di 'Rest' (Riposo) seguito da quello dell'"Knead" (Impasto) e della 'Rise' (Lievitazione).

- Introdurre gli ingredienti aggiuntivi insieme al burro. (non utilizzare quantità superiori ai 150 g per gli ingredienti aggiuntivi)
- L'impastatura continuerà dopo 5 min. anche senza premere il tasto 'Start' (Avvio). Non continuerà invece a impastare immediatamente anche se è stato premuto il tasto 'Start' (Avvio) dopo l'aggiunta di burro o degli altri ingredienti.
- Non aggiungere burro dopo che il display ha indicato il tempo rimanente. (P.163)

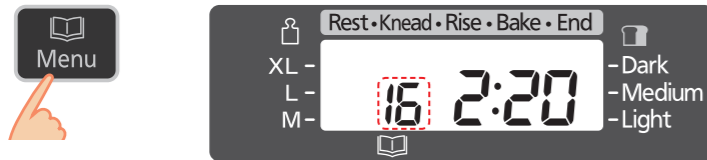
Preparazione dell'impasto



- Preparazioni (P. 142)
- 1 Fissare la lama impastatrice all'interno del cestello del pane.
 - 2 Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane secondo l'ordine specificato nella ricetta.
 - 3 Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.

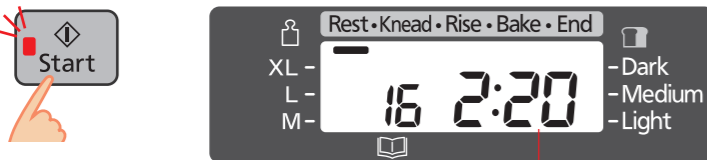
1 Selezionare il menu per l'impasto

(il display indica quando viene selezionato il menu '16').



- Per i menu degli impasti il timer non è disponibile (fatta eccezione per il menu 22).
- Se si desidera aggiungere ulteriori ingredienti all'impasto, consultare la P. 144.

2 Azionare la macchina



Tempo stimato per il completamento del programma selezionato

- La spia del tasto 'Start' (Avvio) si accenderà.

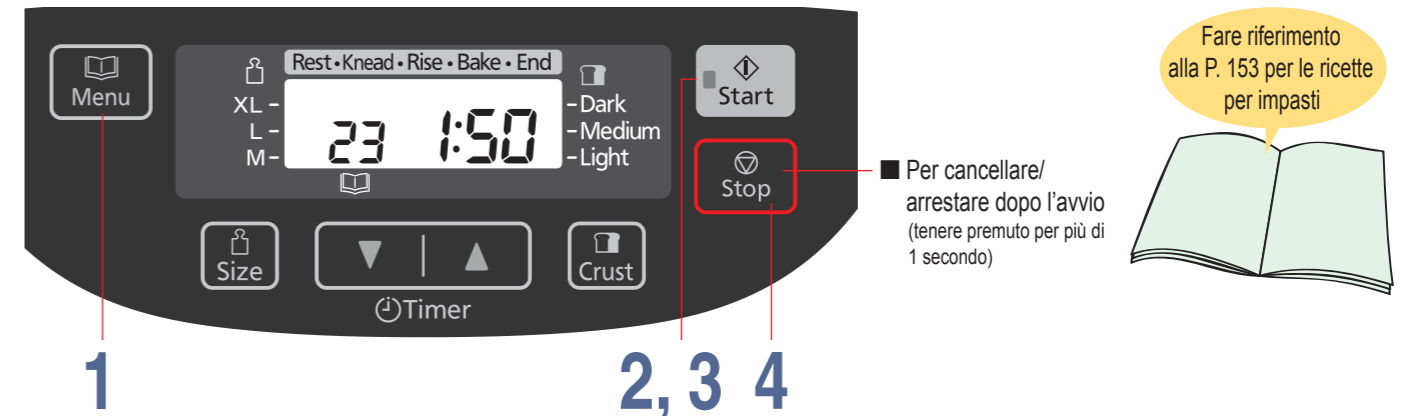
- All'accensione della macchina viene immediatamente avviato un processo di 'Rest' (Riposo) seguito da quello dell'"Knead" (Impasto) e della 'Rise' (Lievitazione) per tutti i menu tranne per il 22, 26 e 27.

3 Premere 'Stop' (Arresta) e rimuovere l'impasto

- quando la macchina emette 8 segnali acustici e la barra in corrispondenza del tasto 'End' (Termine) lampeggia
- La spia del tasto 'Start' (Avvio) smetterà di lampeggiare.

- Modellare l'impasto finito e lasciarlo lievitare per la seconda volta in base a quanto indicato nella ricetta, quindi infornarlo.

Preparazione dell'impasto per brioche



- Preparazioni (P. 142)
- 1 Fissare la lama impastatrice all'interno del cestello del pane.
 - 2 Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane secondo l'ordine specificato nella ricetta.
 - 3 Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.

1 Selezionare il menu '23'



2 Azionare la macchina



Tempo rimanente all'aggiunta di ulteriore burro o ingredienti.

- La spia del tasto 'Start' (Avvio) si accenderà.

3 Aggiungere ulteriore burro dopo il segnale acustico, quindi premere di nuovo il tasto 'Start' (Avvio)

Introdurre i cubetti di burro aggiuntivi quando la spia lampeggia.



Il display indica il tempo rimanente alla fine del programma

4 Premere 'Stop' (Arresta) e rimuovere l'impasto

- quando la macchina emette 8 segnali acustici e la barra in corrispondenza del tasto 'End' (Termine) lampeggia
- La spia del tasto 'Start' (Avvio) smetterà di lampeggiare.

[Metodo semplice per la preparazione dell'impasto per brioche]

Aggiungere subito il burro agli altri ingredienti.

- Tagliare il burro in cubetti di 2 cm e introdurlo nel cestello del pane contemporaneamente agli altri ingredienti.
- Seguire i passaggi mostrati a sinistra. Ignorare però il 3° segnale acustico emesso dalla macchina per l'aggiunta di ulteriore burro.
- Sono necessarie 1 ora e 50 minuti per completare la cottura.
- *Quando il burro viene aggiunto all'inizio, il sapore, la consistenza e la lievitazione del pane sono leggermente diversi rispetto a quelli che si ottengono con il sistema che prevede la cottura del pane con l'aggiunta di ulteriore burro in un momento successivo.
- All'accensione della macchina viene immediatamente avviato un processo di 'Rest' (Riposo) seguito da quello dell'"Knead" (Impasto) e della 'Rise' (Lievitazione).

- Introdurre gli ingredienti aggiuntivi insieme al burro. (non utilizzare quantità superiori ai 150 g per gli ingredienti aggiuntivi)
- L'impastatura continuerà dopo 5 min. anche senza premere il tasto 'Start' (Avvio). Non continuerà invece a impastare immediatamente anche se è stato premuto il tasto 'Start' (Avvio) dopo l'aggiunta di burro o degli altri ingredienti.
- Non aggiungere burro dopo che il display ha indicato il tempo rimanente. (P.163)

- Modellare l'impasto finito e lasciarlo lievitare per la seconda volta in base a quanto indicato nella ricetta, quindi infornarlo.

Cottura di torte

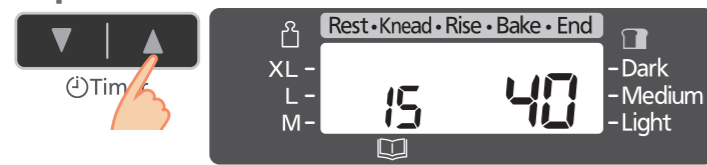


- Preparazioni
- Preparare gli ingredienti in base alla ricetta.
 - Rivestire il cestello del pane con carta forno e versarvi gli ingredienti mescolati.
 - Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.

1 Selezionare il menu '15'



2 Impostazione dell'orario di cottura



3 Azionare la macchina



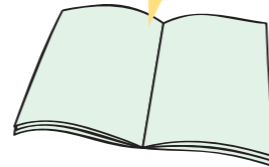
Tempo stimato per il completamento del programma selezionato

- La spia del tasto 'Start' (Avvio) si accenderà.

4 Premere 'Stop' (Arresta) quando la macchina emette un segnale acustico e la barra in corrispondenza del tasto 'End' (Termine) lampeggia, verificare che la cottura sia ultimata e rimuovere il cestello del pane

- La spia del tasto 'Start' (Avvio) smetterà di lampeggiare.
- Se la cottura non è completa → Ripetere i passaggi 1-3 (il tempo di cottura aggiuntivo può essere raddoppiato. Ogni volta non potrà comunque superare i 50 minuti. Il timer ripartirà da 1 minuto quando l'unità è calda. Aumentare il tempo secondo la necessità premendo il tasto del timer.)

Fare riferimento alla P. 153 per le ricette per torte



- Per cancellare/arrestare dopo l'avvio (tenere premuto per più di 1 secondo)



- Rimuovere la lama impastatrice
- Rivestire con carta forno. (torte o pasticcini bruciano se sono a diretto contatto con il cestello del pane.)

- Il timer non è disponibile per il menu 15. (il tasto del timer imposta soltanto la durata del tempo di cottura).

Attenzione!
È caldo!

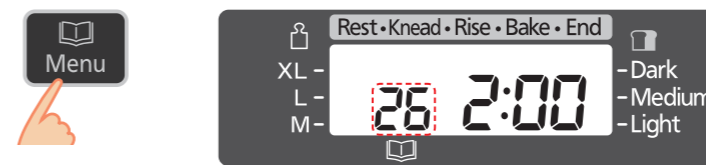
- Per verificare che la cottura sia completa, inserire uno stuzzicadenti al centro della torta o del pasticcino che saranno pronti se sullo stecchino estratto non sono presenti residui di impasto.

Preparazione di marmellate



- Preparazioni
- Preparare gli ingredienti in base alla ricetta.
 - Fissare la lama impastatrice all'interno del cestello del pane.
 - Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane in base al seguente ordine: metà della frutta → metà dello zucchero → quantità rimanente della frutta → quantità rimanente dello zucchero.
 - Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.

1 Selezionare il menu '26'



2 Impostazione del tempo di cottura



3 Azionare la macchina



Tempo stimato per il completamento del programma selezionato

- La spia del tasto 'Start' (Avvio) si accenderà.

4 Premere 'Stop' (Arresta) e rimuovere la marmellata

- quando la macchina emette 8 segnali acustici e la barra in corrispondenza del tasto 'End' (Termine) lampeggia
- La spia del tasto 'Start' (Avvio) smetterà di lampeggiare.
- Se la cottura non è completa → Ripetere i passaggi 1-3 (Il tempo di cottura aggiuntivo può essere raddoppiato. Ogni volta non può comunque superare i 10-40 minuti. Il timer ripartirà da 1 minuto quando l'unità è calda. Aumentare il tempo secondo la necessità premendo il tasto del timer.)

Fare riferimento alla P. 157 per le ricette per marmellate



- Per cancellare/arrestare dopo l'avvio (tenere premuto per più di 1 secondo)

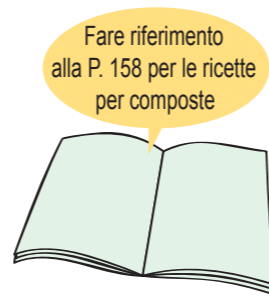
- Il timer non è disponibile per il menu 26. (Il tasto del timer imposta soltanto la durata del tempo di cottura.)
- Per ottenere una marmellata densa è necessario che le quantità di zucchero, acido e pectina siano ben dosate.
- La frutta con un elevato livello di pectina si addensa facilmente. La frutta con quantità minori di pectina non si addensa facilmente.
- Utilizzare frutta fresca e matura. La frutta troppo matura o acerba non si addensa.
- Le ricette contenute in questo libro consentono di preparare marmellate dalla consistenza morbida, grazie al basso contenuto di zucchero.
- Seguire la ricetta per le quantità dei singoli ingredienti.
 - Non aumentare né diminuire le quantità di frutta poiché la marmellata potrebbe traboccare o bruciarsi.
 - Non utilizzare quantità di zucchero superiori a quelle della metà della frutta. In tal caso la marmellata potrebbe traboccare o bruciarsi. Se si diminuiscono le quantità di zucchero, la marmellata non si addensa.
 - *Se l'acidità della frutta è elevata, si può ridurre la quantità di succo di limone; tuttavia, se questa viene diminuita troppo la marmellata non si addensa.
- Se il tempo di cottura è breve, alcuni pezzi di frutta potrebbero restare interi e la marmellata potrebbe risultare troppo liquida.
 - Durante il raffreddamento la marmellata continuerà ad addensarsi. Fare attenzione a non cuocerla troppo.

- Versare prima possibile la marmellata pronta in un contenitore. Fare attenzione a non ustionarsi quando si travasa la marmellata.
- La marmellata potrebbe bruciarsi se lasciata all'interno del cestello del pane.
- Conservare la marmellata in un ambiente fresco e buio. A causa del basso contenuto di zucchero la data di scadenza non potrà essere lunga come quella delle confezioni acquistate nei negozi. Una volta aperta, conservare in frigorifero e consumare in breve tempo.

Preparazione di composte

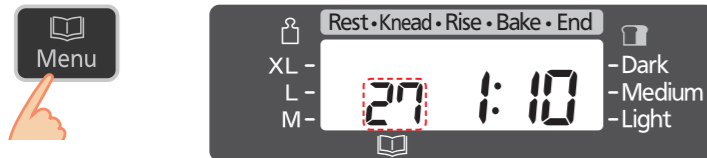


■ Per cancellare/ arrestare dopo l'avvio (tenere premuto per più di 1 secondo)



- Preparazioni
- ① Preparare gli ingredienti in base alla ricetta. (Rimuovere la lama impastatrice.)
 - ② Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane in base al seguente ordine: frutta → zucchero → liquidi.
 - ③ Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.

1 Selezionare il menu '27'



- Il timer non è disponibile per il menu 27. (Il tasto del timer imposta soltanto la durata del tempo di cottura.)

2 Impostazione del tempo di cottura



- Seguire la ricetta per le quantità dei singoli ingredienti.
- Non aumentare né diminuire le quantità di frutta poiché la composta potrebbe traboccare o bruciarsi.

3 Azionare la macchina



Tempo stimato per il completamento del programma selezionato

- La spia del tasto 'Start' (Avvio) si accenderà.

4 Premere 'Stop' (Arresta) e rimuovere la composta

quando la macchina emette 8 segnali acustici e la barra in corrispondenza del tasto 'End' (Termine) lampeggia

- La spia del tasto 'Start' (Avvio) smetterà di lampeggiare.
- Se la cottura non è completa → Ripetere i passaggi 1-3 (Il tempo di cottura aggiuntivo può essere raddoppiato. Ogni volta non può comunque superare i 10-40 minuti. Il timer ripartirà da 1 minuto quando l'unità è calda. Aumentare il tempo secondo la necessità premendo il tasto del timer.)

Ricette per pane

PANE BIANCO

Selezionare il menu '01' oppure '02'

	M	L	XL
farina di grano duro per pane bianco, tipo 550	400 g	500 g	600 g
cucchiaini di sale	1½	1½	2
cucchiaini di zucchero	1	1½	2
burro	20 g	30 g	40 g
acqua	280 mL	350 mL	420 mL
cucchiaini di lievito in polvere (cucchiaini per l'opzione COTTURA RAPIDA)	1 (2)	1 (2)	1½ (2½)

PANE INTEGRALE

Selezionare il menu '04' or '05'

	M	L	XL
Farina di grano duro per pane integrale	400 g	500 g	600 g
cucchiaini di sale	1½	1½	2
cucchiaini di zucchero	1	1½	2
burro	20 g	30 g	40 g
acqua	280 mL	350 mL	420 mL
cucchiaini di lievito in polvere (cucchiaini per l'opzione COTTURA RAPIDA)	1 (1½)	1 (1½)	1¼ (2)

PANE INTEGRALE CON UVETTA

Selezionare il menu '06'

	M	L	XL
Farina di grano duro per pane integrale	400 g	500 g	600 g
cucchiaini di sale	1½	1½	2
cucchiaini di zucchero	1	1½	2
burro	20 g	30 g	40 g
acqua	280 mL	350 mL	420 mL
cucchiaini di lievito in polvere	1	1	1¼
aggiunta (introdurre nel dosatore di uvetta e noci):			
uvetta	80 g	100 g	120 g

PANE FRANCESE

Selezionare il menu '08'

farina di grano duro per pane bianco, tipo 550	300 g
cucchiaini di sale	1
burro	20 g
acqua	220 mL
cucchiaini di lievito in polvere	¾

PANNETTONE

Selezionare il menu '11'

farina di grano duro per pane bianco, tipo 550	400 g
cucchiaini di zucchero	4½
cucchiaini di sale	1
burro (tagliato in cubetti da 2 cm e conservato in frigorifero)	50 g
uova (battute); medie	2 (100 g)
latte	200 mL
cucchiaini di lievito in polvere	1½
burro aggiuntivo (tagliato in cubetti da 1-2 cm e conservato in frigorifero)	70 g
buccia d'arancia; tagliata a pezzetti*	50 g
uvetta sultanina*	50 g
ribes nero estratto secco*	50 g

* : aggiunta insieme all'ulteriore quantità di burro

PANE CON UVETTA

Selezionare il menu '03'

	M	L	XL
farina di grano duro per pane bianco, tipo 550	400 g	500 g	600 g
cucchiaini di sale	1½	1½	2
cucchiaini di zucchero	1	1½	2
burro	20 g	30 g	40 g
acqua	280 mL	350 mL	420 mL
cucchiaini di lievito in polvere	1	1	1½
aggiunta (introdurre nel dosatore di uvetta e noci):			
uvetta	80 g	100 g	120 g

PANE ITALIANO

Selezionare il menu '09'

farina di grano duro per pane bianco, tipo 550	400 g
cucchiaini di sale	1½
cucchiaini di olio d'oliva	1½
acqua	260 mL
cucchiaini di lievito in polvere	1

PANE IN CASSETTA

Selezionare il menu '10'

farina di grano duro per pane bianco, tipo 550	380 g
cucchiaini di zucchero	2
burro	30 g
acqua	250 mL
cucchiaini di lievito in polvere	1

PANE SENZA GLUTINE

Selezionare il menu '12'

acqua	430 mL
cucchiaini di olio	1
miscela per pane senza glutine	500 g
cucchiaini di lievito in polvere	2

BRIOCHE SEMPLICE

Selezionare il menu '11'

farina di grano duro per pane bianco, tipo 550	400 g
cucchiaini di zucchero	4
cucchiaini di latte in polvere	2
cucchiaini di sale	1
burro (tagliato in cubetti da 2 cm e conservato in frigorifero)	50 g
uova (battute); medie	2 (100 g)
acqua	180 mL
cucchiaini di lievito in polvere	1¼
burro aggiuntivo (tagliato in cubetti da 1-2 cm e conservato in frigorifero)	70 g

Ricette per pane

PANE BIANCO CON FARRO

Selezionare il menu '13'

	M	L	XL
farina di farro bianca	400 g	500 g	600 g
cucchiaini di zucchero	1½	2	2
cucchiaini di sale	1¼	1½	1¾
burro	5 g	10 g	10 g
acqua	260 mL	340 mL	400 mL
cucchiaini di lievito in polvere	1	1¼	1½

PANE AL FARRO INTEGRALE

Selezionare il menu '13'

	M	L	XL
farina di farro integrale	200 g	250 g	300 g
farina di farro bianca	200 g	250 g	300 g
cucchiaini di zucchero	1½	2	2
cucchiaini di sale	1¼	1½	1¾
cucchiaini di olio	2	3	3
acqua	250 mL	320 mL	380 mL
cucchiaini di lievito in polvere	1	1¼	1½

SEGALE E FARRO (delay timer non disponibile)

Selezionare il menu '13'

	M	L	XL
farina di farro bianca	275 g	350 g	425 g
farina di segale	125 g	150 g	175 g
cucchiaini di zucchero	1½	2	2
cucchiaini di sale	1¼	1½	1¾
burro	5 g	10 g	10 g
yogurt magro	120 g	150 g	180 g
acqua	180 mL	230 mL	270 mL
cucchiaini di lievito in polvere	1	1¼	1½

SEMI DI GRANO SARACENO E FARRO

Selezionare il menu '13'

	M	L	XL
farina di farro bianca	320 g	400 g	480 g
farina di grano saraceno	80 g	100 g	120 g
cucchiaini di miele	1	1	1½
cucchiaini di sale	1¼	1½	1¾
cucchiaini di semi di sesamo	1½	2	2½
cucchiaini di semi di lino	1½	2	2
cucchiaini di semi di papavero	1½	2	2½
cucchiaini di olio	2	3	3
acqua	250 mL	320 mL	380 mL
cucchiaini di lievito in polvere	1	1¼	1½

RISO E FARRO CON SEMI DI PINO E CIPOLLE FRITTE

Selezionare il menu '14'

	M	L	XL
farina di farro bianca	320 g	400 g	480 g
farina di riso nero	80 g	100 g	120 g
cucchiaini di zucchero	1½	2	2
cucchiaini di sale	1¼	1½	1¾
burro	5 g	10 g	10 g
acqua	260 mL	340 mL	400 mL
cucchiaini di lievito in polvere	1	1¼	1½
aggiunta (introdurre nel dosatore di uvetta e noci):			
semi di pino	40 g	50 g	60 g
cucchiaini di cipolle fritte	3	4	5

FARRO CON LIMONE E SEMI DI PAPAVERO

Selezionare il menu '13'

	M	L	XL
farina di farro bianca	400 g	500 g	600 g
cucchiaini di zucchero	1½	2	2
cucchiaini di sale	1¼	1½	1¾
burro	5 g	10 g	10 g
buccia di limone grattugiata	1	1	1
succo di limone	20 mL	20 mL	30 mL
cucchiaini di semi di papavero	2	3	3
acqua	250 mL	330 mL	380 mL
cucchiaini di lievito in polvere	1	1¼	1½

FARRO FRUTTATO

Selezionare il menu '14'

	M	L	XL
farina di farro bianca	400 g	500 g	600 g
cucchiaini di zucchero	1½	2	2
cucchiaini di sale	1¼	1½	1¾
burro	5 g	10 g	10 g
cucchiaini di miscela di spezie	2	2½	3
acqua	270 mL	350 mL	400 mL
cucchiaini di lievito in polvere	1	1¼	1½
aggiunta (introdurre nel dosatore di uvetta e noci):			
frutta secca mista	100 g	125 g	150 g

Ricette per impasti

IMPASTO BASE

Selezionare il menu '16'

farina di grano duro per pane bianco, tipo 550	500 g
cucchiaini di sale	1½
cucchiaini di zucchero	1½
burro	30 g
acqua	310 mL
cucchiaini di lievito in polvere	1

IMPASTO BASE CON UVETTA

Selezionare il menu '17'

farina di grano duro per pane bianco, tipo 550	500 g
cucchiaini di sale	1½
cucchiaini di zucchero	1½
burro	30 g
acqua	310 mL
cucchiaini di lievito in polvere	1
aggiunta (introdurre nel dosatore di uvetta e noci):	
uvetta	100 g

IMPASTO PER PANR FRANCESE

Selezionare il menu '21'

farina di grano duro per pane bianco, tipo 550	300 g
cucchiaini di sale	1
burro	20 g
acqua	180 mL
cucchiaini di lievito in polvere	¾

IMPASTO CON FARINA INTEGRALE

Selezionare il menu '18'

Farina di grano duro per pane integrale	500 g
cucchiaini di sale	2
cucchiaini di zucchero	1½
burro	30 g
acqua	340 mL
cucchiaini di lievito in polvere	1½

IMPASTO CON FARINA INTEGRALE E UVETTA

Selezionare il menu '19'

Farina di grano duro per pane integrale	500 g
cucchiaini di sale	2
cucchiaini di zucchero	1½
burro	30 g
acqua	340 mL
cucchiaini di lievito in polvere	1½
aggiunta (introdurre nel dosatore di uvetta e noci):	
uvetta	100 g

Ricetta per torte

TORTA ALLA CILIEGIA E MARZAPANE

Selezionare il menu '15'

zucchero di canna bianco	50 g
burro	175 g
uova	3
farina autolievitante	225 g
ciliege candite, a pezzettini	100 g
marzapane, tritato	75 g
latte	60 mL
mandorle tostate a scaglie	15 g

IMPASTO PER PIZZA

Selezionare il menu '22'

farina di grano duro per pane bianco, tipo 550	450 g
cucchiaini di sale	2
cucchiaini di olio vegetale	4
acqua	240 mL
cucchiaini di lievito in polvere	1

IMPASTO PER BRIOCHE (GIRELLE CON PEZZETTI DI CIOCCOLATO)

per 12 girelle

Selezionare il menu '23'

farina di grano duro per pane bianco, tipo 550	400 g
cucchiaini di zucchero	4
cucchiaini di sale	1
burro (tagliato in cubetti da 2 cm e conservato in frigorifero)	70 g
uova (battute); medie	3 (150 g)
latte	90 mL
cucchiaini di rum (scuro)	1
cucchiaini di lievito in polvere	1½
burro aggiuntivo (tagliato in cubetti da 1-2 cm e conservato in frigorifero)	50 g
pezzetti di cioccolato*	120 g

*Dopo aver rimosso l'impasto, cospargere con i pezzetti di cioccolato e ripiegare un terzo della parte inferiore verso l'alto e un terzo della parte superiore verso il basso. Quindi piegare a metà.

GIRELLE AL FARRO

per 8 girelle

Selezionare il menu '24'

farina di farro bianca	500 g
cucchiaini di zucchero	1½
cucchiaini di sale	1½
burro	10 g
acqua*	310 mL
cucchiaini di lievito in polvere	1¼

Ricette per composti privi di glutine

Il procedimento per la preparazione del pane senza glutine è molto diverso rispetto a quello del pane normale. Se si prepara pane senza glutine per motivi di salute è molto importante aver consultato il proprio medico e seguire le linee guida indicate di seguito.

- Questo programma è stato sviluppato in particolare per determinati tipi di miscele senza glutine; pertanto con l'utilizzo delle proprie miscele potrebbe non essere possibile ottenere gli stessi buoni risultati.
- Quando si seleziona l'opzione 'senza glutine', è necessario seguire attentamente le indicazioni di ciascuna ricetta. (altrimenti il pane potrebbe non riuscire bene).
Esistono due tipi di miscele pronte: miscele a basso contenuto di glutine e miscele preparate senza farina che non contengono glutine. Se è necessario scegliere una delle due per utilizzare questo programma di cottura, consultare prima il proprio medico.
- I risultati di cottura e l'aspetto del pane possono variare in base al tipo di miscela utilizzata. Occasionalmente potrebbe rimanere della farina su un lato della pagnotta. Le miscele senza farina producono risultati maggiormente variabili.
- Per ottenere un risultato migliore, attendere che la pagnotta si sia raffreddata prima di tagliarla a fette.
- Il pane deve essere conservato in un luogo fresco e asciutto e consumato entro 2 giorni. Qualora non si utilizzi l'intera pagnotta entro il periodo di tempo sopra specificato, è possibile suddividere la parte avanzata in comode porzioni e congerlarle servendosi degli appositi sacchetti per congelatore.

Avvertenza per gli utenti che utilizzano questo programma per motivi di salute:
Quando si segue il programma 'Senza glutine', è necessario consultare il proprio medico o l'Associazione Celiachia e utilizzare esclusivamente gli ingredienti adatti alle proprie condizioni di salute.
Panasonic non si assume alcuna responsabilità per eventuali conseguenze derivanti da ingredienti utilizzati senza aver consultato professionisti del settore sanitario.
È estremamente importante evitare la contaminazione con farine contenenti glutine nel caso in cui il pane venga preparato per determinati motivi alimentari. È necessario prestare particolare attenzione alla pulizia del cestello del pane e della lama impastatrice nonché a tutti gli utensili che vengono utilizzati.

Per i clienti del Belgio

Le ricette senza glutine riportate di seguito sono state create utilizzando le miscele commerciali per pane senza glutine della marca AVEVE.

Disponibili nelle farmacie, nei negozi di alimenti naturali e occasionalmente anche in grandi supermercati.
Per maggiori informazioni sui prodotti di AVEVE, telefonare al numero 0800/0229210.

PANE SENZA GLUTINE

Selezionare il menu '12'

acqua	320 mL
cucchiaini di olio	1
farina senza glutine	500 g
cucchiaini di lievito in polvere	2

NOTA

Non è possibile selezionare le dimensioni per questo programma.

PANE SENZA GLUTINE CON UOVA

Selezionare il menu '12'

acqua	100 mL
latte	180 mL
uova	2
cucchiaini di olio	1
farina senza glutine	500 g
cucchiaini di lievito in polvere	2

Ricette AVEVE

*Queste ricette sono indicate in particolare modo per i clienti residenti in Belgio. Per maggiori informazioni, contattare AVEVE al numero 0800/0229210.

[01 Basic (Cottura base)] [02 Basic Rapid (Cottura base veloce)]

PANE BIANCO

Selezionare il menu '01' oppure '02'

	M	L	XL
cucchiaini di zucchero	1	2	2
farina 'Surfina' AVEVE	400 g	500 g	600 g
acqua	250 mL	320 mL	380 mL
cucchiaini di burro	1	1	1½
cucchiaini di sale	1	1½	2
cucchiaini di lievito in polvere (cucchiaini per l'opzione COTTURA RAPIDA)	¾ (1½)	1 (1¾)	1¼ (2)

NOTA

In tal caso il pane non sarà altrettanto ben lievitato e risulterà meno soffice.

[04 Whole wheat (Pane integrale)] [05 Whole wheat Rapid (Pane integrale veloce)]

PANE INTEGRALE

Selezionare il menu '04' oppure '05'

	M	L	XL
farina integrale fina AVEVE	300 g	400 g	450 g
farina 'Frans krokant' AVEVE	100 g	100 g	150 g
cucchiaini di zucchero	1	2	2
cucchiaini di burro	1	1	2
cucchiaini di sale	1	1	2
acqua	250 mL	320 mL	380 mL
cucchiaini di lievito in polvere (cucchiaini per l'opzione COTTURA RAPIDA)	1 (1½)	1¼ (1¾)	1½ (2)

NOTA

In tal caso il pane non sarà altrettanto ben lievitato e risulterà meno soffice. Questo programma è maggiormente adatto per pane semi-integrale. Nelle ricette descritte sopra viene sempre aggiunta un po' di farina bianca. Se lo si desidera, è possibile sostituire la farina bianca con quella integrale, ma il pane risulterà più piccolo e denso. Se si aggiunge una quantità maggiore di farina bianca, utilizzare meno acqua (poiché la farina integrale assorbe più acqua rispetto alla farina bianca).

[08 French (Francese)]

PANINI FRANCESI

Selezionare il menu '08'

farina 'Frans krokant' AVEVE	400 g
acqua	260 mL
cucchiaini di sale	1
cucchiaini di burro	1
cucchiaini di lievito in polvere	1

NOTA

Per questo programma non è possibile selezionare le dimensioni del pane o il tipo di crosta. Con questa ricetta si ottiene un pane molto leggero che lievita bene e non si mantiene a lungo.

[09 Italian (Italiano)]

PANE ITALIANO

Selezionare il menu '09'

farina 'Frans krokant' AVEVE	400 g
acqua	240 mL
cucchiaini di sale	1½
cucchiaini di olio d'oliva	1½
cucchiaini di lievito in polvere	¾

NOTA

Per questo programma non è possibile selezionare le dimensioni del pane o il tipo di crosta. Con questa ricetta si ottiene un pane molto leggero che lievita bene e non si mantiene a lungo.

[10 Sandwich (Sandwich)]

PANINO SEMPLICE

Selezionare il menu '10'

cucchiaini di zucchero	1
farina 'Surfina' AVEVE	400 g
acqua	250 mL
cucchiaini di burro	1
cucchiaini di sale	1
cucchiaini di lievito in polvere	¾

NOTA

Per questo programma non è possibile selezionare le dimensioni del pane o il tipo di crosta. Con questa ricetta si ottiene un pane soffice (abbastanza umido) con una crosta colorita, ideale per preparare toast.

[16 Basic (Impasto base)]

IMPASTO PER TORTINI (impasto per 2 tortini)

Selezionare il menu '16'

zucchero	60 g
farina per dolci	500 g
latte	100 mL
uova	3
burro	100 g
cucchiaini di sale	1½
cucchiaini di lievito in polvere	2

[18 Whole wheat (Pane integrale)]

IMPASTO CON FARINA INTEGRALE

Selezionare il menu '18'

cucchiaini di zucchero	1
farina 'Frans krokant' AVEVE	250 g
farina 'Boerebruin' AVEVE	250 g
acqua	280 mL
cucchiaini di sale	1½
cucchiaini di lievito in polvere	2

Metodo

Dividere l'impasto in palline di circa 50 g. Quindi lasciarlo lievitare coperto da un telo di lino. Cuocere per circa 15–20 minuti a 220 °C in forno preriscaldato.

[22 Pizza (Pizza)]

IMPASTO PER PIZZA

Selezionare il menu '22'

farina 'Frans krokant' AVEVE	500 g
acqua	290 mL
cucchiaini di sale	1
cucchiaini di burro	1½
cucchiaini di lievito in polvere	2

Metodo

Stendere l'impasto e metterlo in una teglia per pizza. Bucherellare l'impasto con una forchetta. Distribuirvi sopra del sugo di pomodoro e aggiungere il condimento desiderato. Cuocere per circa 20–25 minuti a 220 °C in forno preriscaldato.

[15 Bake only (Solo cottura)]

Selezionare il menu 15. Verrà visualizzato un tempo di cottura di 30 minuti.

Continuare a premere il 'timer' per aumentare il tempo di cottura (in incrementi di 1 minuto) fino a 1 ora e 30 minuti.

RICETTA PER TORTE

Selezionare il menu '15'

uova	3
cucchiaini di latte	3
burro ammorbidito	200 g
bustina di miscela 'ANCO CAKE MIX'	1

Metodo

Selezionare il menu 15e digitare 1 ora e 10 minuti sul timer.

Dopo il segnale acustico, rimuovere il cestello del pane dalla macchina per il pane e lasciar raffreddare. Quando il cestello del pane è freddo, tirare fuori la torta e lasciarla raffreddare su una griglia.

Ricette per marmellate

[26 Jam (Marmellata)]

MARMELLATA DI FRAGOLE

Selezionare il menu '26'

fragole, tagliate a pezzetti	600 g
zucchero	400 g
pectina in polvere	13 g

- 1 Introdurre metà della frutta nel cestello del pane, quindi aggiungere la metà dello zucchero. Ripetere l'operazione con il resto della frutta e dello zucchero.
- 2 Distribuire la pectina su tutti gli ingredienti contenuti nel cestello del pane.
- 3 Selezionare il menu 26 e digitare 1 ora e 40 minuti sul timer.

MARMELLATA DI MIRTILLI

Selezionare il menu '26'

mirtilli	700 g
zucchero	400 g

- 1 Introdurre metà della frutta nel cestello del pane, quindi aggiungere la metà dello zucchero. Ripetere l'operazione con il resto della frutta e dello zucchero.
- 2 Selezionare il menu 26 e digitare 1 ora e 50 minuti sul timer.

MARMELLATA DI MELE E MORE

Selezionare il menu '26'

mele, grattate o tagliate a pezzetti	300 g
more	400 g
zucchero	300 g
pectina in polvere	6 g

- 1 Introdurre metà della frutta nel cestello del pane, quindi aggiungere la metà dello zucchero. Ripetere l'operazione con il resto della frutta e dello zucchero.
- 2 Distribuire la pectina su tutti gli ingredienti contenuti nel cestello del pane.
- 3 Selezionare il menu 26 e digitare 1 ora e 40 minuti sul timer.

PESCA MELBA

Selezionare il menu '26'

pesche, tagliate a pezzetti	500 g
lamponi	200 g
zucchero	300 g
pectina in polvere	8 g

- 1 Introdurre metà della frutta nel cestello del pane, quindi aggiungere la metà dello zucchero. Ripetere l'operazione con il resto della frutta e dello zucchero.
- 2 Distribuire la pectina su tutti gli ingredienti contenuti nel cestello del pane.
- 3 Selezionare il menu 26 e digitare 1 ora e 40 minuti sul timer.

MARMELLATA DI PRUGNE

Selezionare il menu '26'

prugne, tagliate a pezzetti	700 g
zucchero	350 g
pectina in polvere	6 g

- 1 Introdurre metà della frutta nel cestello del pane, quindi aggiungere la metà dello zucchero. Ripetere l'operazione con il resto della frutta e dello zucchero.
- 2 Distribuire la pectina su tutti gli ingredienti contenuti nel cestello del pane.
- 3 Selezionare il menu 26 e digitare 1 ora e 40 minuti sul timer.

MARMELLATA DI FRUTTI DI BOSCO CONGELATI

Selezionare il menu '26'

frutti di bosco congelati	700 g
zucchero	400 g
pectina in polvere	10 g

- 1 Introdurre metà della frutta nel cestello del pane, quindi aggiungere la metà dello zucchero. Ripetere l'operazione con il resto della frutta e dello zucchero.
- 2 Distribuire la pectina su tutti gli ingredienti contenuti nel cestello del pane.
- 3 Selezionare il menu 26 e digitare 1 ora e 40 minuti sul timer.

MARMELLATA DI RIBES ROSSI E PEPERONCINO

Selezionare il menu '26'

ribes rossi, schiacciati	300 g
peperoncino medio rosso, finemente tritato	1–2
zenzero fresco, finemente grattato	4 cm
arance, succo e buccia finemente grattata	2
zucchero	150 g
pectina in polvere	3 g

- 1 Introdurre tutti gli ingredienti, tranne lo zucchero e la pectina, nel cestello del pane.
- 2 Aggiungere lo zucchero e distribuire la pectina su tutti gli ingredienti contenuti nel cestello del pane.
- 3 Selezionare il menu 26 e digitare 1 ora e 40 minuti sul timer.

MARMELLATA DI ALBICOCCHE

Selezionare il menu '26'

albicocche, tagliate a pezzetti	500 g
zucchero	250 g
pectina in polvere	6 g

- 1 Introdurre metà della frutta nel cestello del pane, quindi aggiungere la metà dello zucchero. Ripetere l'operazione con il resto della frutta e dello zucchero.
- 2 Distribuire la pectina su tutti gli ingredienti contenuti nel cestello del pane.
- 3 Selezionare il menu 26 e digitare 1 ora e 30 minuti sul timer.

Ricette per composte

[27 Compote (Composta di frutta)]

COMPOSTA DI MELE SPEZIATE

Selezionare il menu '27'

mele, sbucciate, senza torsolo e tagliate a dadini	1000 g
bastoncino di cannella	1
chiodi di garofano	2
limone, soltanto la buccia	1
succo di limone	2 cucchiari
zucchero	100 g
acqua	75 mL

- 1 Rimuovere la lama impastatrice dal cestello del pane.
- 2 Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane secondo l'ordine specificato sopra. Versare acqua sugli ingredienti.
- 3 Selezionare il menu 27 e digitare 1 ora e 20 minuti sul timer.
- 4 Mescolare a cottura ultimata.

COMPOSTA DI FRUTTI ROSSI

Selezionare il menu '27'

prugne, denocciolate e tagliate a metà	300 g
ciliege, denocciolate	250 g
fragole, senza picciolo	250 g
zucchero di canna bianco	75 g
acqua	75 mL
lamponi (aggiunti dopo la cottura)	200 g

- 1 Rimuovere la lama impastatrice dal cestello del pane.
- 2 Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane secondo l'ordine specificato sopra. Versare acqua sugli ingredienti.
- 3 Selezionare il menu 27 e digitare 1 ora sul timer.
- 4 Mescolare a cottura ultimata.
- 5 Aggiungere i lamponi.

COMPOSTA DI RABARBARO E ZENZERO

Selezionare il menu '27'

rabarbaro, tagliato in lunghezze da 2 cm	700 g
succo d'arancia	2 cucchiari
zenzero cristallizzato, a pezzetti	20 g
zucchero	100 g
acqua	100 mL

- 1 Rimuovere la lama impastatrice dal cestello del pane.
- 2 Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane secondo l'ordine specificato sopra. Versare acqua sugli ingredienti.
- 3 Selezionare il menu 27 e digitare 1 ora e 40 minuti sul timer.
- 4 Mescolare a cottura ultimata.

COMPOSTA DI FRUTTI DI BOSCO

Selezionare il menu '27'

frutti di bosco ad es. fragole, lamponi, mirtilli	800 g
zucchero	75 g
acqua	2 cucchiari

- 1 Rimuovere la lama impastatrice dal cestello del pane.
- 2 Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane secondo l'ordine specificato sopra. Versare acqua sugli ingredienti.
- 3 Selezionare il menu 27 e digitare 1 ora sul timer.
- 4 Mescolare a cottura ultimata.

SALSA DI MELE

Selezionare il menu '27'

mele bramley, sbucciate, senza torsolo e tagliate a dadini	1000 g
acqua	2 cucchiari

- 1 Rimuovere la lama impastatrice dal cestello del pane.
- 2 Introdurre le mele nel cestello del pane. Versare acqua sugli ingredienti.
- 3 Selezionare il menu 27 e digitare 1 ora e 20 minuti sul timer.
- 4 Mescolare a cottura ultimata.

PESCA IN SCIROPPO VANIGLIATO

Selezionare il menu '27'

pesche, senza nocciolo e tagliate in 1/6	1000 g
zucchero	100 g
bacca di vaniglia	1/2
acqua	125 mL

- 1 Rimuovere la lama impastatrice dal cestello del pane.
- 2 Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane secondo l'ordine specificato sopra. Versare acqua sugli ingredienti.
- 3 Selezionare il menu 27 e digitare 1 ora sul timer.
- 4 A cottura ultimata, rimuovere le pesche con una schiumarola. Versare lentamente lo sciroppo sulla frutta. Lasciar raffreddare.

Conservazione e pulizia

Prima di pulire la macchina per il pane, scollegarla dalla presa e lasciarla raffreddare.

■ Per evitare di danneggiare la macchina per il pane...

- Non utilizzare prodotti abrasivi! (detergenti, pagliette in lana d'acciaio ecc.)
- Non lavare nessun componente della macchina per il pane in lavastoviglie!
- Non utilizzare benzina, diluenti, alcol o candeggina!
- Dopo aver sciacquato le parti lavabili, asciugarle con un panno. Mantenere sempre le parti della macchina del pane pulite e asciutte.

Cestello del pane e lama impastatrice

Rimuovere i residui dell'impasto e lavare con acqua.

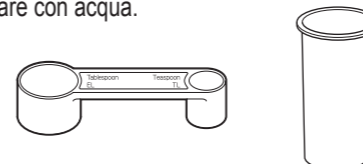


- Se risulta difficile rimuovere la lama impastatrice, immergerla in acqua calda per 5-10 minuti. Non immergere il cestello del pane in acqua.



Cucchiaino e bicchiere dosatore

Lavare con acqua.



- Non lavabili in lavastoviglie

Coperchio

Pulire con un panno umido



Aperture per la fuoriuscita del vapore

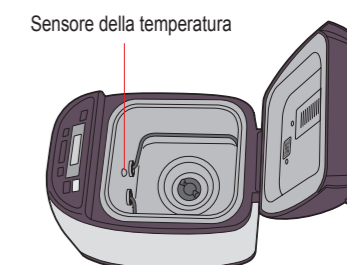
Pulire con un panno umido



Corpo

Pulire con un panno umido

- Pulire delicatamente per evitare di danneggiare il sensore della temperatura.



● Il colore della parte interna dell'unità potrebbe cambiare con l'utilizzo.

Conservazione e pulizia

Coperchio del dosatore

Rimuovere e lavare con acqua.

- Sollevare il coperchio del dosatore a un angolo di circa 75 gradi. Allineare le giunture e tirare verso di sé per rimuoverlo o spingere verso lo stesso angolo per fissarlo. (attendere prima che la macchina si sia raffreddata poiché subito dopo l'utilizzo è molto calda)
- Non tirare la guarnizione e fare attenzione a non danneggiarla. (danni alla guarnizione possono determinare fuoriuscita di vapore, condensa o deformazione)



Dosatore del lievito

Lavare con un panno umido e lasciar asciugare naturalmente.

- Se viene pulito con un panno asciutto, il lievito in polvere non cadrebbe nel cestello del pane a causa della formazione di elettricità statica.



Dosatore di uvetta e noci

Rimuovere e lavare con acqua.



- Lavare dopo ciascun utilizzo per rimuovere eventuali residui.

Guarnizione

Se è bagnato, asciugare con un panno asciutto.

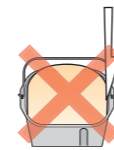


Protezione del rivestimento antiaderente

Il cestello del pane e la lama impastatrice sono dotati di un rivestimento antiaderente per impedire la formazione di macchie e rendere più semplice rimuovere il pane.

Per evitare di danneggiare il rivestimento, seguire le istruzioni riportate di seguito.

- Non utilizzare utensili duri come coltelli o forchette per rimuovere il pane dal cestello del pane. Se risulta difficile tirare fuori il pane dal cestello, consultare la P. 163.
- Prima di affettare il pane, accertarsi che la lama impastatrice non sia rimasta incastrata al suo interno. Se è rimasta incastrata, attendere che il pane si sia raffreddato, quindi rimuoverla. (Non utilizzare utensili duri o taglienti come coltelli o forchette.) Fare attenzione a non ustionarsi poiché la lama impastatrice potrebbe essere ancora calda.
- Utilizzare una spugna morbida per la pulizia del cestello del pane e della lama impastatrice. Non utilizzare prodotti abrasivi come detersivi o pagliette di lana d'acciaio.
- Ingredienti duri, granulosi o grossi come farine con chicchi di grano interi o macinati, zucchero, oppure l'aggiunta di noci e semi potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente del cestello del pane. Se si utilizzano ingredienti in pezzi grossi, tagliarli in pezzi piccoli. Attenersi alle quantità indicate nelle ricette.



Risoluzione dei problemi

Prima di rivolgersi al servizio assistenza, consultare questa sezione.

Problemi

Causa → Soluzione

Il pane non lievita

[Tutti i tipi di pane]

- La qualità del glutine presente nella farina impiegata è scadente oppure non è stata utilizzata farina di grano duro. (la qualità del glutine può variare in base alla temperatura, all'umidità, alla modalità di conservazione della farina e alla stagione del raccolto)
 - Provare un altro tipo, un'altra marca o un'altra partita di farina.
- L'impasto è diventato troppo duro perché non è stata utilizzata una quantità sufficiente di liquido.
 - La farina di grano duro con contenuto proteico più elevato assorbe più acqua rispetto alle altre; si consiglia di aggiungere altri 10-20 mL di acqua.
- Non si sta utilizzando il giusto tipo di lievito.
 - Utilizzare lievito in polvere in bustina con la dicitura 'lievito istantaneo' sulla confezione. Questo tipo di lievito non necessita di pre-fermentazione.
- Non si sta utilizzando una quantità sufficiente di lievito oppure il lievito impiegato è vecchio.
 - Utilizzare il cucchiaino dosatore fornito in dotazione. Controllare la data di scadenza del lievito. (conservarlo in frigorifero)
- Il lievito è entrato a contatto con del liquido prima dell'impastatura.
 - Verificare di aver inserito gli ingredienti in base al corretto ordine indicato nelle istruzioni. (P. 142)
- È stato utilizzato troppo sale o una quantità insufficiente di zucchero.
 - Rileggere la ricetta e misurare le giuste quantità utilizzando il cucchiaino dosatore fornito in dotazione.
 - Verificare che sale e zucchero non siano inclusi in altri ingredienti.

La superficie del pane è irregolare

[Tipi di pane speciale]

- Per la preparazione di un pane particolare è stata utilizzata farina di farro piccolo e/o una notevole quantità di farina di versata da quella di farro.
 - La quantità di farina di farro non deve essere superiore al 60% di tutta la farina quando si utilizzano più di due tipi di farina diverse da quella di farro. La quantità di farina di segale non deve essere superiore al 40% di tutta la farina impiegata e quella di grano saraceno non deve superare il 20%.

Il pane è pieno di bolle d'aria

- È stato utilizzato troppo lievito.
 - Rileggere la ricetta e misurare la giusta quantità utilizzando il cucchiaino dosatore fornito in dotazione.
- È stato utilizzato troppo liquido.
 - Alcuni tipi di farine assorbono una maggiore quantità di acqua rispetto alle altre; si consiglia pertanto di utilizzare 10-20 mL di acqua in meno.

Il pane sembra essersi sgonfiato dopo la lievitazione.

- La qualità della farina non è molto buona.
 - Provare a utilizzare una marca diversa di farina.
- È stato utilizzato troppo liquido.
 - Provare a utilizzare 10-20 mL in meno di acqua.

Il pane è lievitato troppo.

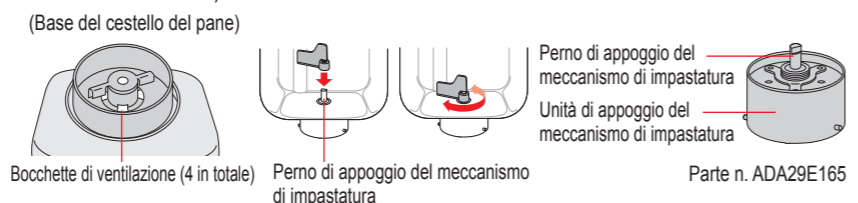
- È stato utilizzato/a troppo/a lievito/acqua.
 - Rileggere la ricetta e misurare le giuste quantità utilizzando il cucchiaino dosatore (lievito)/bicchiere dosatore (acqua) forniti in dotazione.
 - Verificare che la quantità di acqua in eccesso non sia contenuta in altri ingredienti.
- Non è stata utilizzata una quantità sufficiente di farina.
 - Misurare attentamente la farina utilizzando la bilancia.

Perché il pane è biancastro e appiccicoso?

- Non si sta utilizzando una quantità sufficiente di lievito oppure il lievito impiegato è vecchio.
 - Utilizzare il cucchiaino dosatore fornito in dotazione. Controllare la data di scadenza del lievito. (conservarlo in frigorifero)
- Si è verificata un'interruzione di corrente o la macchina è stata arrestata durante la lavorazione del pane.
 - La macchina si spegne se viene fermata per più di 10 minuti. È necessario rimuovere il pane dal cestello e ricominciare con nuovi ingredienti.

Risoluzione dei problemi


Prima di rivolgersi al servizio assistenza, consultare questa sezione.

Problemi	Causa → Soluzione
C'è troppa farina intorno alla base e ai lati del pane.	<ul style="list-style-type: none"> È stata utilizzata troppa farina o non si sta utilizzando una quantità sufficiente di liquido. <ul style="list-style-type: none"> → Rileggere la ricetta e misurare le giuste quantità utilizzando una bilancia per la farina o l'apposito bicchiere dosatore per i liquidi.
Perché il pane non risulta omogeneo?	<ul style="list-style-type: none"> La lama impastatrice non è stata inserita nel cestello del pane. <ul style="list-style-type: none"> → Accertarsi che la lama impastatrice sia nel cestello del pane prima di versarvi gli ingredienti. Si è verificata un'interruzione di corrente o la macchina è stata arrestata durante la lavorazione del pane. <ul style="list-style-type: none"> → La macchina si spegne se viene fermata per più di 10 minuti. Dovrebbe essere possibile ricominciare il processo di panificazione, anche se si potrebbero ottenere risultati poco soddisfacenti nel caso in cui l'impastatura era già iniziata.
Il pane non si è cotto.	<ul style="list-style-type: none"> È stato selezionato il menu 'Impasto'. <ul style="list-style-type: none"> → Il menu 'Impasto' non comprende il processo di cottura. Si è verificata un'interruzione di corrente o la macchina è stata arrestata durante la lavorazione del pane. <ul style="list-style-type: none"> → La macchina si spegne se viene fermata per più di circa 10 minuti. Se l'impasto è lievitato correttamente si può provare a cuocerlo nel proprio forno. Non c'è una quantità di acqua sufficiente e si è attivato il dispositivo di protezione del motore. Ciò si verifica soltanto quando l'unità è troppo piena e il motore viene sottoposto a uno sforzo eccessivo. <ul style="list-style-type: none"> → Recarsi presso il negozio del rivenditore per il servizio di assistenza. La prossima volta rileggere la ricetta e misurare le giuste quantità utilizzando il bicchiere dosatore fornito in dotazione. La lama impastatrice non è stata fissata. <ul style="list-style-type: none"> → Accertarsi per prima cosa di aver fissato la lama impastatrice (P. 142). Il perno su cui poggia la lama impastatrice è duro e non ruota. <ul style="list-style-type: none"> → Se il perno su cui poggia la lama impastatrice non ruota quando la lama è fissata, è necessario sostituirla tutto il blocco del perno. (Rivolgersi al rivenditore o a un centro assistenza Panasonic.)
L'impasto è fuoriuscito dalla base del cestello del pane.	<ul style="list-style-type: none"> Una piccola quantità d'impasto fuoriesce dalle bocchette di ventilazione (ma non impedisce alle parti rotanti di ruotare). Non si tratta di un difetto; tuttavia è bene verificare occasionalmente che il perno su cui poggia la lama impastatrice ruoti correttamente. <ul style="list-style-type: none"> → Se il perno su cui poggia la lama impastatrice non ruota quando la lama è fissata, è necessario sostituirla tutto il blocco del perno. (Rivolgersi al rivenditore o a un centro assistenza Panasonic). 
I lati del pane si sono abbassati e la base è umida.	<ul style="list-style-type: none"> Il pane è stato lasciato per troppo tempo nel cestello dopo la cottura. <ul style="list-style-type: none"> → Rimuovere immediatamente il pane dopo la cottura. Si è verificata un'interruzione di corrente o la macchina è stata arrestata durante la lavorazione del pane. <ul style="list-style-type: none"> → La macchina si spegne se viene fermata per più di 10 minuti. Si può provare a cuocere l'impasto nel proprio forno.
La lama impastatrice fa un rumore metallico.	<ul style="list-style-type: none"> Ciò si verifica perché la lama impastatrice non è fissata saldamente al perno su cui poggia. (non si tratta di un difetto)
Si avverte odore di bruciato durante la cottura del pane.	<ul style="list-style-type: none"> Gli ingredienti potrebbero essere fuoriusciti ed essersi incastrati sulla serpentina. <ul style="list-style-type: none"> → A volte piccole quantità di farina, uvetta o altri ingredienti potrebbero schizzare fuori dal cestello del pane durante la fase in cui vengono mescolati. Pulire delicatamente la serpentina dopo la cottura, quando la macchina per il pane si è raffreddata.
Esce fumo dalle aperture per la fuoriuscita del vapore.	<ul style="list-style-type: none"> Rimuovere il cestello del pane dalla macchina per introdurre gli ingredienti.

Problemi	Causa → Soluzione
Quando si rimuove il pane dal cestello la lama impastatrice rimane incastrata al suo interno.	<ul style="list-style-type: none"> L'impasto è leggermente duro. <ul style="list-style-type: none"> → Lasciar raffreddare completamente il pane prima di rimuovere adeguatamente la lama impastatrice. Alcuni tipi di farine assorbono maggiori quantità di acqua rispetto ad altre; la prossima volta si consiglia pertanto di aggiungere altri 10–20 mL di acqua. La crosta si è accumulata sotto la lama impastatrice. <ul style="list-style-type: none"> → Lavare la lama impastatrice e il relativo mandrino dopo ogni utilizzo.
La crosta raggrinzisce e diventa morbida quando il pane si raffredda.	<ul style="list-style-type: none"> Il vapore che rimane all'interno del pane dopo la cottura può passare nella crosta e ammorbidirla leggermente. <ul style="list-style-type: none"> → Per ridurre la quantità di vapore, provare a utilizzare 10–20 mL di acqua in meno o metà quantità di zucchero.
Come si può mantenere croccante la crosta?	<ul style="list-style-type: none"> Per rendere la crosta più croccante, si può utilizzare il menu 08 o l'opzione 'Dark' (Scura) del colore della crosta oppure mettere il pane nel forno a 200 °C/manopola del gas 6 per altri 5–10 minuti.
Il pane è appiccicoso e non è possibile tagliare delle fette regolari.	<ul style="list-style-type: none"> Era troppo caldo quando è stato tagliato a fette. <ul style="list-style-type: none"> → Lasciar raffreddare il pane su una griglia prima di tagliarlo per far dissolvere il vapore.
Gli ingredienti aggiuntivi non sono stati mescolati adeguatamente nella brioche.	<ul style="list-style-type: none"> L'impasto per il pane è troppo duro e non consente di aggiungere ulteriori ingredienti o di toglierne alcuni. <ul style="list-style-type: none"> → Dimezzata la quantità degli ingredienti aggiuntivi.
C'è troppo olio alla base della brioche. La crosta è oleosa. Il pane ha buchi molto grandi.	<ul style="list-style-type: none"> È stato aggiunto del burro entro 5 minuti dal segnale acustico? <ul style="list-style-type: none"> → Non introdurre burro quando il display indica il tempo rimanente per il termine della cottura. (P.145) Il sapore del burro potrebbe essere impercettibile, ma potrebbe essersi cotto nel forno.
La brioche non viene bene se si utilizza la funzione 'Bread mix'.	<ul style="list-style-type: none"> Provare i seguenti accorgimenti. <ul style="list-style-type: none"> → Potrebbe cuocersi meglio diminuendo leggermente la quantità di lievito quando si utilizzano i menu 11 o 23 (se si aggiunge il lievito separatamente). → Seguire la ricetta basata sulla miscela pronta per pane, ma la quantità di quest'ultima deve essere compresa tra 350 e 500 g. → Introdurre il lievito in polvere (se aggiunto separatamente) nel dosatore del lievito e gli altri ingredienti secchi e il burro nel cestello del pane. Quindi aggiungere l'acqua. Se si aggiungono ingredienti extra, introdurla in un secondo momento. (P.145 o 147) → Il completamento è diverso a seconda della ricetta su cui si basa la miscela pronta per il pane.
Non si riesce a tirare fuori il pane.	<ul style="list-style-type: none"> Se il pane non può essere facilmente rimosso dal cestello, lasciarlo raffreddare per 5–10 minuti, facendo attenzione a non lasciarlo incustodito in un ambiente dove qualcuno potrebbe rischiare di ustionarsi o dove oggetti potrebbero incendiarsi. In seguito, scuotere diverse volte il cestello del pane servendosi dei guanti da forno. (Tenere abbassata la maniglia in modo che non ostacoli il pane.)
Durante la cottura la marmellata si è bruciata oppure la lama impastatrice si è bloccata e non si stacca.	<ul style="list-style-type: none"> La quantità di frutta era insufficiente oppure quella dello zucchero era troppa. <ul style="list-style-type: none"> → Mettere il cestello del pane nel lavandino e riempirlo a metà con acqua calda. Lasciare a bagno il cestello del pane finché i residui non si staccano o la lama impastatrice non si svita. Dopo aver staccato i residui bruciati, lavarli con una spugna morbida o panno simile. Fare attenzione all'acqua calda.
La marmellata è traboccata.	<ul style="list-style-type: none"> È stato/a utilizzato/a troppo zucchero o troppa frutta. <ul style="list-style-type: none"> → Utilizzare esclusivamente le quantità di frutta e zucchero indicate nelle ricette a P. 157.

Risoluzione dei problemi

Prima di rivolgersi al servizio assistenza, consultare questa sezione.

Problemi	Causa → Soluzione
La marmellata è troppo liquida e non si è addensata.	<ul style="list-style-type: none">• La frutta era acerba o troppo matura.• La quantità di zucchero è stata diminuita troppo.• Il tempo di cottura non era sufficiente.• È stata utilizzata frutta a basso contenuto di pectina.<ul style="list-style-type: none">→ Utilizzare la marmellata troppo liquida come salsa per dessert.→ Lasciar raffreddare completamente la marmellata. Durante il raffreddamento la marmellata continuerà ad addensarsi.
È possibile utilizzare frutta congelata?	<ul style="list-style-type: none">• È possibile utilizzarli.
Quali tipi di zucchero si possono usare per la marmellata?	<ul style="list-style-type: none">• Può essere utilizzato zucchero di canna bianco e semolato. Non utilizzare zucchero di canna scuro, zucchero dietetico, zucchero a basso contenuto di calorie o dolcificanti.
Per la preparazione della marmellata è possibile utilizzare frutta sotto spirito?	<ul style="list-style-type: none">• Non utilizzarli. La qualità non è soddisfacente.
La frutta si è disfatta durante la preparazione dello sciroppo di frutta.	<ul style="list-style-type: none">• Il tempo di cottura era troppo lungo. La frutta poteva essere troppo matura.
Il lievito in polvere non cade nel cestello del pane.	<ul style="list-style-type: none">• I tempi di attivazione del dosatore del lievito sono diversi a seconda del menu e della temperatura dell'ambiente.• Il dosatore del lievito è bagnato o potrebbe esservi elettricità statica.<ul style="list-style-type: none">→ Lavare con un panno umido e lasciar asciugare naturalmente.• Il lievito in polvere è umido.<ul style="list-style-type: none">→ Utilizzare nuovo lievito in polvere.
 appare sul display.	<ul style="list-style-type: none">• Si è verificata un'interruzione di corrente per circa 10 minuti (la spina è stata scollegata accidentalmente oppure si è attivato il breaker), o vi è un altro tipo di problema con l'alimentazione.<ul style="list-style-type: none">→ L'operazione non sarà compromessa se il problema di alimentazione è temporaneo. La macchina per il pane riprenderà a funzionare se l'alimentazione viene ristabilita entro 10 minuti, ma il risultato finale potrebbe essere compromesso.
01 appare sul display.	<ul style="list-style-type: none">• Si è verificata un'interruzione di corrente per un determinato periodo di tempo (di durata variabile in base alle circostanze: ad es. interruzione della rete elettrica, spina scollegata, malfunzionamento del fusibile o del breaker).<ul style="list-style-type: none">→ Rimuovere l'impasto e ricominciare utilizzando nuovi ingredienti.
H01-H02 appare sul display.	<ul style="list-style-type: none">• Il display indica la presenza di un problema con la macchina per il pane.<ul style="list-style-type: none">→ Rivolgersi al rivenditore o a un centro assistenza Panasonic.
U50 appare sul display.	<ul style="list-style-type: none">• L'unità è molto calda (circa 40 °C/105 °F). Ciò potrebbe verificarsi con un utilizzo ripetuto della macchina.<ul style="list-style-type: none">→ Lasciar raffreddare l'unità fino a una temperatura inferiore ai 40°C/105 °F prima di riutilizzarla (apparirà U50).

Instrucciones de seguridad

Asegúrese de seguir estas instrucciones.

Para evitar accidentes o lesiones al usuario, a otras personas y daños materiales, siga las instrucciones que se indican a continuación.







■ Los siguientes gráficos indican el nivel del daño causado por un uso incorrecto.

 Advertencia: Indica lesiones graves o la muerte.	 Precaución: Indica riesgo de lesiones o daños materiales.
---	--

■ Los símbolos se clasifican y explican a continuación.

 Este símbolo indica prohibición.	 Este símbolo indica un requisito que debe cumplirse.
--	--

Advertencia

-  **No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado o si el enchufe no está firmemente conectado a la toma de corriente.**
(Puede causar una descarga eléctrica o un incendio debido a un cortocircuito.)
→ Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo el fabricante, su técnico de mantenimiento o una persona con una cualificación similar para evitar riesgos.
-  **No dañe el cable de alimentación ni el enchufe.**
(Puede causar una descarga eléctrica o un incendio debido a un cortocircuito.)
Las siguientes acciones están estrictamente prohibidas. (Modificar el cable, colocarlo cerca de dispositivos de calefacción, doblarlo, retorcerlo, tirar de él, colocar objetos pesados encima o mezclarlo con otros cables.)
-  **No enchufe ni desenchufe el cable de alimentación con las manos mojadas.**
(Puede causar una descarga eléctrica.)
-  **No supere la tensión en la toma de corriente ni utilice una corriente distinta de la que se indica en el aparato.**
(Puede causar una descarga eléctrica o un incendio.)
 - Asegúrese de que la tensión suministrada al aparato es la misma que la de su suministro local.
 - Si conecta otros dispositivos en la misma toma de corriente se puede producir un sobrecalentamiento eléctrico.
-  **Inserte el enchufe con firmeza.**
(Si no lo hace así, se puede producir una descarga eléctrica y un incendio causado por el calor que se puede generar alrededor del enchufe.)
-  **Limpie el enchufe regularmente.**
(Si el enchufe está sucio, el aislamiento puede ser insuficiente debido a la acumulación de humedad y pelusa, que puede causar un incendio.)
→ Desenchufe el enchufe y límpielo con un paño seco.

⚠ Advertencia

⚠ Interrumpa el uso del aparato de inmediato y desenchúfelo en el caso improbable de que deje de funcionar correctamente.

(Puede producirse humo, un incendio, una descarga eléctrica o quemaduras.)
por ejemplo, en caso de funcionamiento inusual o avería

- El enchufe y el cable de alimentación están inusualmente calientes.
- El cable de alimentación está dañado o hay un corte del suministro eléctrico.
- El cuerpo principal está deformado o inusualmente caliente.
- El aparato hace un ruido inusual al girar durante el uso.

→ Desenchufe el aparato inmediatamente y póngase en contacto con el vendedor o con un servicio técnico de Panasonic para una revisión o reparación.

⊘ No toque, bloquee ni cubra los orificios de salida de vapor de agua durante el uso.

(Puede causar una quemadura.)

- Preste una atención especial a los niños.

⊘ No desmonte, repare ni modifique este aparato.

(Puede producirse un incendio, una descarga eléctrica o lesiones.)

→ Póngase en contacto con el vendedor o con un servicio técnico de Panasonic.

⊘ No sumerja el aparato en agua ni lo salpique con agua.

(Puede causar una descarga eléctrica o un incendio debido a un cortocircuito.)

⚠ Este aparato no se ha diseñado para que lo utilicen personas (incluidos los niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida o carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios, a menos que hayan recibido instrucción sobre el uso del aparato o estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad. Los niños deben estar bajo supervisión para impedir que jueguen con el aparato.

(Puede causar quemaduras, lesiones o una descarga eléctrica.)

⚠ Precaución

⚠ Asegúrese de sujetar el enchufe cuando lo desconecte de la red.

(Si no lo hace así, puede causar una descarga eléctrica o un incendio debido a un cortocircuito.)

⚠ Desconecte el enchufe cuando no esté utilizando el aparato.

(Si no lo hace así, puede causar una descarga eléctrica o un incendio debido a fugas eléctricas.)

⚠ Desenchufe el aparato y espere a que se enfríe antes de limpiarlo.

(Puede causar una quemadura.)

⊘ No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa ni esté en contacto con una superficie caliente.

(Puede causar una quemadura o lesiones.)

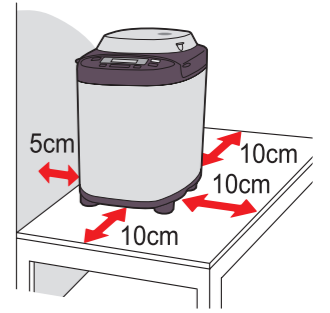
⊘ No extraiga el recipiente del pan ni desenchufe la máquina panificadora durante el uso.

(Puede causar una quemadura o lesiones.)

⚠ Precaución

⊘ No utilice el aparato en los siguientes lugares.

- Coloque la máquina panificadora sobre una encimera a prueba de calor plana, limpia, seca y firme a por lo menos 10 cm (4 pulgadas) del borde.
(Si no lo hace así, el aparato puede deslizarse y caer desde la encimera.)
- No lo coloque sobre superficies inestables, sobre otros aparatos eléctricos como una nevera, sobre materiales como un mantel ni sobre una alfombra, etc.
(Puede causar una caída o un incendio.)
- La unidad se calienta durante la cocción. La máquina panificadora debe colocarse a por lo menos 5 cm (2 pulgadas) de las paredes adyacentes y otros objetos.
(Puede causar una decoloración o deformación.)



⊘ No toque las zonas calientes como el recipiente del pan, el interior de la unidad, los elementos de calentamiento ni la parte interior de la tapa mientras se esté utilizando el aparato o después de cocinar.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.

(Puede causar una quemadura.)

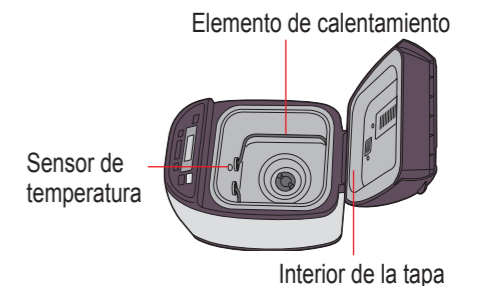
→ Para evitar las quemaduras, utilice siempre guantes de horno para extraer el recipiente del pan o para tocar el pan acabado.

(No utilice guantes de horno mojados.)

También deber tener cuidado al extraer el pan acabado o la pala de amasar.

Información importante

- No utilice el aparato en el exterior, en las proximidades de fuentes de calor ni en habitaciones con mucha humedad.
(Puede causar un funcionamiento incorrecto o deformaciones.)
- No ejerza una fuerza excesiva sobre las piezas que se ilustran a la derecha.
(Puede causar un funcionamiento incorrecto o deformaciones.)



- Este aparato no se ha diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.



Información sobre la eliminación para los usuarios de equipos eléctricos y electrónicos usados (particulares)

La aparición de este símbolo en un producto y/o en la documentación adjunta indica que los productos eléctricos y electrónicos usados no deben mezclarse con la basura doméstica general.

Para que estos productos se sometan a un proceso adecuado de tratamiento, recuperación y reciclaje, llévelos a los puntos de recogida designados, donde los admitirán sin coste alguno. En algunos países existe también la posibilidad de devolver los productos a su minorista local al comprar un producto nuevo equivalente.

Si desecha el producto correctamente, estará contribuyendo a preservar valiosos recursos y a evitar cualquier posible efecto negativo en la salud de las personas y en el medio ambiente que pudiera producirse debido al tratamiento inadecuado de desechos.

Póngase en contacto con su autoridad local para que le informen detalladamente sobre el punto de recogida designado más cercano. De acuerdo con la legislación nacional, podrían aplicarse multas por la eliminación incorrecta de estos desechos.

Para empresas de la Unión Europea

Si desea desechar equipos eléctricos y electrónicos, póngase en contacto con su distribuidor o proveedor para que le informe detalladamente.

Información sobre la eliminación en otros países no pertenecientes a la Unión Europea

Este símbolo sólo es válido en la Unión Europea.

Si desea desechar este producto, póngase en contacto con las autoridades locales o con su distribuidor para que le informen sobre el método correcto de eliminación.

Identificación de accesorios/piezas

Unidad principal

Dispensador de uvas pasas y nueces

Los ingredientes que se pongan en el dispensador de uvas pasas y nueces caerán en el recipiente del pan automáticamente al seleccionar la opción con uvas pasas en el menú (03, 06, 14, 17, 19 y 25). Vaya a la página 176 para ver los ingredientes que se pueden poner en el dispensador de uvas pasas y nueces.



Tapa del dispensador
Dispensador de levadura

Tapa

Lengüeta del dispensador de uvas pasas y nueces

Pala de amasar (harina de centeno)

Pala de amasar (harina de trigo)

Asa

Recipiente del pan

Panel de control

Enchufe

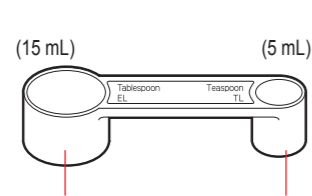
Accesorios

Vaso de medir
Para medir líquidos



(máx. 310 mL)
• Incrementos de 10 mL

Cuchara de medir
Para medir azúcar, sal, levadura, etc.



(15 mL) (5 mL)
Cuchara • Marca de ½
Cucharilla • Marcas de ¼, ½ y ¾

Panel de control

Estado de funcionamiento

- : muestra la fase actual del programa. Los ingredientes se están regulando en la fase de 'Rest' (Reposo) antes del amasado.
- : se muestra cuando hay algún problema con la fuente de alimentación.
- : se muestra cuando se añaden ingredientes manualmente en los menús 11 y 23.

Tiempo restante hasta que el pan esté listo

Además, cuando se añadan ingredientes adicionales de forma manual, la pantalla mostrará el tiempo que falta para añadir los ingredientes.



Menu

Rest • Knead • Rise • Bake • End
XL - Dark
L - Medium
M - Light

Start

Stop

Size

Crust

Timer

Tamaño

Pulse este botón para elegir tamaño. Consulte los menús disponibles en la página 172.

- XL
- L
- M

Corteza

Pulse este botón para elegir el color de la corteza. Consulte los menús disponibles en la página 172.

- Dark (Oscuro)
- Medium (Medio)
- Light (Claro)

Iniciar

Pulse este botón para iniciar el programa.

Menú

Pulse este botón para elegir el menú. Aparecerá el número de menú y cada vez que se pulse este botón el número de menú cambiará al siguiente. (Mantenga pulsado el botón para avanzar más rápidamente.) Consulte los números de menú en las páginas 172 y 173.

Temporizador

Ajuste el temporizador de retardo (tiempo hasta que el pan está listo) o ajuste el tiempo de cocción/cocinado para los menús 15, 26 y 27.
'▲' Pulse este botón para aumentar el tiempo.
'▼' Pulse este botón para reducir el tiempo.

Parar

Pulse este botón para cancelar/parar el programa. (Para cancelar/parar, manténgalo pulsado durante más de 1 segundo.)

Esta imagen muestra todas las palabras y símbolos, pero durante el funcionamiento solo se mostrarán los que son pertinentes.

Ingredientes para hacer pan

Harina

Principal ingrediente del pan, produce gluten. (ayuda a que suba el pan y le da una textura firme)

- Utilice harina fuerte. No utilice harina suave ni harina pura.
- La harina debe pesarse en una báscula.

La harina fuerte se obtiene al moler trigo duro y tiene un alto contenido de proteínas que es necesario para la producción de gluten.

El dióxido de carbono que se produce durante la fermentación queda atrapado dentro de la red elástica del gluten y de ese modo sube la masa.

Harina blanca

Se obtiene al moler sémola de trigo, excluyendo el salvado y el germen. El mejor tipo de harina para cocer pan es el que lleva la marca 'para hacer pan'.

- No utilice harina pura ni harina leudante como sustituto de la harina para pan.

Harina integral

Se obtiene al moler sémola de trigo entera, incluyendo el salvado y el germen. Permite hacer un pan muy sano.

Este pan tiene una altura inferior y es más pesado que el pan de harina blanca.

Harina de centeno

Se obtiene al moler sémola de centeno. Contiene más hierro, magnesio y potasio, que son necesarios para la salud humana, que la harina blanca. Pero no tiene suficiente gluten.

El pan es denso y pesado. No se debe utilizar más cantidad que la indicada (se podría sobrecargar el motor).

Harina escanda

Pertenece a la familia del trigo pero genéticamente es una especie completamente diferente.

Aunque contiene gluten, algunas personas que no lo toleran la pueden digerir. (Consulte con su médico.)

Las barras de pan tienen una corteza plana/ligeramente hundida.

El pan de harina escanda de grano entero pesa poco y es denso en comparación con el pan de harina blanca escanda.

Recomendamos que más de la mitad de la harina escanda sea blanca en lugar de entera.

- Hay escanda (*Triticum spelta*) que es adecuada para hacer pan y trigo Einkorn (*Triticum monococcum*: también conocido como escanda menor) que no es adecuado para cocer pan. Utilice la escanda. (utilice los menús 13, 14, 24 o 25)

Productos lácteos

Aportan sabor y tienen un gran valor nutritivo.

- Si utiliza leche en lugar de agua, el valor nutricional del pan será mayor, pero no se debe utilizar en el ajuste con temporizador, ya que es posible que no se mantenga fresca toda la noche.
→ Reduzca la cantidad de agua en proporción a la cantidad de leche.

Agua

- Utilice agua corriente normal.
- Utilice agua tibia si va a emplear los menús 02, 05, 07, 12 o 20 en una habitación fría.
- Utilice agua fría si va a emplear los menús 07, 08, 11, 13, 14, 20, 21, 23, 24 o 25 en una habitación caliente.
- Mida siempre los líquidos utilizando el vaso incluido.

Sal

Mejora el sabor y refuerza el gluten ayudando a que suba el pan.

- El pan puede perder sabor/tamaño si se mide de forma inexacta.

Grasa

Aporta sabor y suavidad al pan,

- Se recomienda el uso de mantequilla o margarina.

Azúcar

 (azúcar en grano, azúcar moreno, miel, melaza, etc.)

Es un alimento para la levadura, endulza y aporta sabor al pan, cambia el color de la corteza.

- Utilice menos azúcar si va a añadir uvas pasas u otras frutas que contengan fructosa.

Si va a utilizar una mezcla para pan...

■ Mezclas para pan que incluyen levadura

- ① Coloque la mezcla en el recipiente del pan y a continuación añada agua. (Siga las instrucciones del envase respecto a la cantidad de agua.)
 - ② Seleccione el menú 02, escoja un tamaño según el volumen de la mezcla e inicie la cocción.
 - 600 g – XL • 500 g – L
- En algunas mezclas no se especifica con claridad la cantidad de levadura que llevan, por lo que es necesario hacer pruebas hasta que se obtienen resultados óptimos.

■ Mezcla para pan con bolsita de levadura separada

- ① Ponga la mezcla para el pan en la bandeja del pan y a continuación añada agua.
Después ponga la levadura medida en el dispensador de levadura.
- ② Ajuste la máquina según el tipo de harina que incluya la mezcla e inicie la cocción.
 - Harina blanca, harina morena → menú 01
 - Harina integral, harina multigrano → menú 04
 - Harina de centeno → menú 07

■ Cocción de brioches con mezcla para brioches

- Seleccione los menús 11 o 02 de tamaño 'Medium' (Medio) - 'Light' (Claro) color de la corteza. (página 195)

■ Puede mejorar el sabor del pan añadiendo otros ingredientes:

Huevos	Mejoran el valor nutricional y el color del pan. (La cantidad de agua debe reducirse proporcionalmente.) Bata los huevos antes de añadirlos.
Salvado	Aumenta el contenido en fibra del pan. <ul style="list-style-type: none">• Utilice un máx. de 75 mL (5 cucharas grandes).
Germen de trigo	Le da al pan un sabor a nueces. <ul style="list-style-type: none">• Utilice un máx. de 60 mL (4 cucharas grandes).
Especias	Las especias mejoran el sabor del pan. <ul style="list-style-type: none">• Utilice solo una pequeña cantidad (1–2 cucharas pequeñas).



Levadura seca

Permite que suba el pan

- Asegúrese de utilizar levadura seca que no requiera una fermentación previa (no utilice levadura fresca ni levadura seca que requiera fermentación antes de su uso).
- Se recomienda la levadura que lleva la frase 'levadura instantánea' escrita en el envase.
- Cuando utilice bolsitas de levadura, selle la bolsita inmediatamente después de utilizarla y guárdela en el frigorífico. (Utilícela antes de la fecha de caducidad recomendada por el fabricante)

Lista de tipos de pan y opciones de cocción

■ Disponibilidad de las funciones y tiempo necesario

• El tiempo necesario para cada proceso será distinto según la temperatura de la habitación.

	Número de Menú	Menú	Opciones			Procesos				
			Tamaño	Corteza	Temporizador	Reposo	Amasar	Subir	Cocer	Total
Cocción	01	Basic	●	●	●	30 min–60 min	15–30 min*3	1 h 50 min–2 h 20 min	50–55 min	4 h–4 h 5 min
	02	Basic Rapid	●	●	—	—	15–20 min	aprox. 1 hora	35–40 min	1 h 55 min–2 horas
	03	Basic Raisin	●	●*1	●	30 min–60 min	15–30 min*3	1 h 50 min–2 h 20 min	50 min	4 horas
	04	Whole wheat	●	—	●	1 h–1 h 40 min	15–25 min*3	2 h 10 min–2 h 50 min	50 min	5 horas
	05	Whole wheat Rapid	●	—	—	15 min–25 min	15–25 min*3	1 h 30 min–1 h 40 min	45 min	3 horas
	06	Whole wheat Raisin	●	—	●	1 h–1 h 40 min	15–25 min*3	2 h 10 min–2 h 50 min	50 min	5 horas
	07	Rye	—	—	●	45 min–60 min	aprox. 10 min	1 h 20 min–1 h 35 min	1 hora	3 h 30 min
	08	French	—	—	●	40 min–2 h 5 min	10–20 min	2 h 45 min–4 h 10 min	55 min	6 horas
	09	Italian	—	—	●	30 min–1 h	10–15 min	2 h 25 min–3 h	50 min	4 h 30 min
	10	Sandwich	—	—	●	1 h–1 h 40 min	15–25 min*3	2 h 10 min–2 h 50 min	50 min	5 horas
	11	Brioche	—	●*1	—	30 min	25–45 min*3	1 h 25 min	50 min	3 h 30 min
	12	Gluten Free	—	●*2	—	—	15–20 min	40 - 45 min	50–55 min	1 h 50 min–1 h 55 min
	13	Speciality	●	—	●	30 min–1 h 15 min	15–30 min*3	1 h 50 min–2 h 45 min	55 min	4 h 30 min
	14	Speciality Raisin	●	—	●	30 min–1 h 15 min	15–30 min*3	1 h 50 min–2 h 45 min	55 min	4 h 30 min
	15	Bake only	—	—	—	—	—	—	30 min–1 h 30 min	30 min–1 h 30 min

	Número de Menú	Menú	Opciones			Procesos				
			Tamaño	Corteza	Temporizador	Reposo	Amasar	Subir	Cocer	Total
Masa	16	Basic	—	—	—	30 min–50 min	15–30 min*3	1 h 10 min–1 h 30 min	—	2 h 20 min
	17	Basic Raisin	—	—	—	30 min–50 min	15–30 min*3	1 h 10 min–1 h 30 min	—	2 h 20 min
	18	Whole wheat	—	—	—	55 min–1 h 25 min	15–25 min*3	1 h 30 min–2 h	—	3 h 15 min
	19	Whole wheat Raisin	—	—	—	55 min–1 h 25 min	15–25 min*3	1 h 30 min–2 h	—	3 h 15 min
	20	Rye	—	—	—	45 min–60 min	aprox. 10 min	—	—	2 horas
	21	French	—	—	—	40 min–1 h 45 min	10–20 min	1 h 35 min–2 h 40 min	—	3 h 35 min
	22	Pizza	—	—	●	(Amasar) 10–18 min	(Subir) 7–15 min	(Amasar) aprox. 10 min	(Subir) aprox. 10 min	45 min
	23	Brioche	—	—	—	30 min	25–45 min*3	35 min	—	1 h 50 min
	24	Speciality	—	—	—	30 min–1 h 5 min	15–30 min*3	1 h 10 min–1 h 55 min	—	2 h 45 min
	25	Speciality Raisin	—	—	—	30 min–1 h 5 min	15–30 min*3	1 h 10 min–1 h 55 min	—	2 h 45 min
	26	Jam	—	—	—	—	—	—	—	1 h 30 min–2 h 30 min
	27	Compote	—	—	—	—	—	—	—	1 h–1 h 40 min

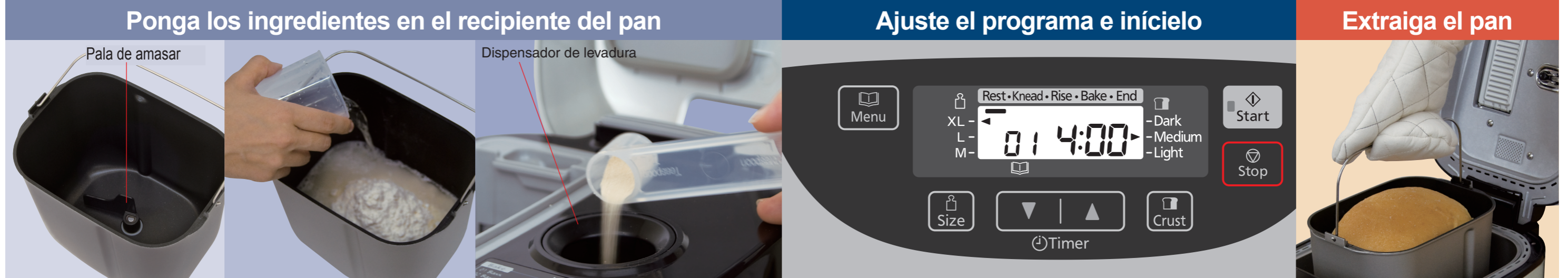
*1 Solo 'Light' (Claro) o 'Medium' (Medio) disponibles. *2 Solo 'Medium' (Medio) u 'Dark' (Oscuro) disponibles.

*3 Hay un período de subida durante la fase de amasado.

• La máquina de amasado funcionará un tiempo breve durante el período de subida (para garantizar el desarrollo óptimo del gluten).

Cocción del pan

Vaya a las páginas 183 y 184 para ver las recetas de pan



1 Extraiga el recipiente del pan y coloque la pala de amasar

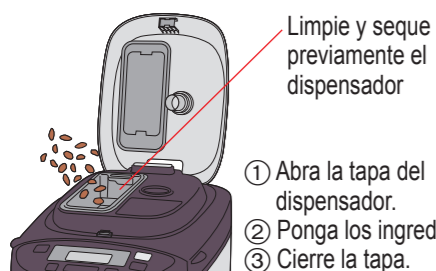


- 1 Gire el recipiente del pan.
- 2 Extraiga el recipiente del pan.
- 3 Coloque la pala de amasar firmemente en el eje.

Compruebe la zona próxima al eje y la parte interior de la pala de amasar y asegúrese de que están limpias. (página 191)

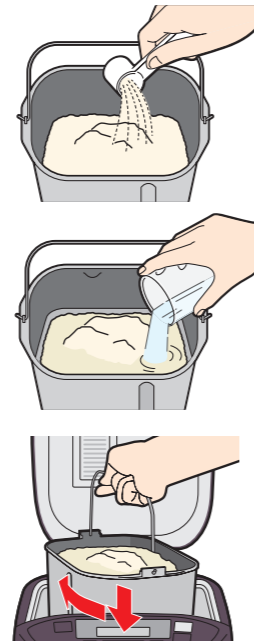
- Cuando vaya a cocer pan de centeno, utilice la pala de amasar especificada.
- La pala de amasar encaja holgadamente en su posición, pero debe tocar el fondo de recipiente del pan.

Cocción de pan con ingredientes añadidos (página 176)



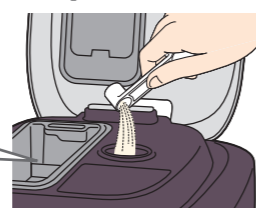
- 1 Limpie y seque previamente el dispensador
- 2 Abra la tapa del dispensador.
- 3 Ponga los ingredientes.
- 3 Cierre la tapa.

2 Ponga los ingredientes medidos en el recipiente del pan



- 1 Ponga los ingredientes secos excepto la levadura seca. (harina, azúcar, sal, etc.)
 - La harina debe pesarse en una báscula.
- 2 Vierta el agua y cualquier otro líquido.
- 3 Seque la humedad y limpie la harina del exterior del recipiente del pan.
- 4 Coloque el recipiente del pan en la posición de cocción girándolo ligeramente de derecha a izquierda. Pliegue el asa.
- 5 Cierre la tapa.
 - No abra la tapa hasta que termine de hacerse el pan (afecta a la calidad del pan).

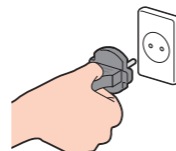
3 Ponga la levadura seca en el dispensador de levadura



Si el dispensador de levadura está mojado, absorba la humedad con una servilleta de papel, etc. (No frote el dispensador de levadura, ya que eso impediría que cayese la levadura en el recipiente del pan debido a la electricidad estática.)

4 Enchufe la máquina panificadora

en una toma de corriente de 230 V



Ajuste el programa e inícielo



5 Seleccione un menú de cocción

(La pantalla muestra cuando se selecciona el menú '01'.)



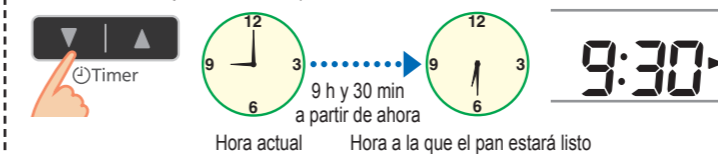
• Vea los menús, la disponibilidad de tamaños y la corteza en la página 172.

■ Para cambiar el tamaño ■ Para cambiar el color de la corteza



■ Para ajustar el temporizador →

por ejemplo, ahora son las 9:00 de la noche y usted desea que el pan esté listo a las 6:30 de la mañana al día siguiente.
→ Ajuste el temporizador en '9:30' (9 horas y 30 minutos a partir de ahora).



• Al pulsar el botón una vez el temporizador avanzará 10 minutos (si mantiene pulsado el botón avanzará más rápido).

6 Pulse 'Start' (Iniciar)



• Tiempo previsto hasta el final del programa seleccionado

• Cuando se pulsa 'Start' (Iniciar) por primera vez, se iniciará el menú 01.

Extraiga el pan

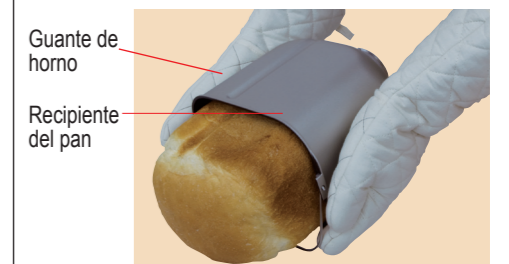


7 Apague la alimentación

cuando el pan esté listo [la máquina emite 8 pitidos y parpadea la barra de 'End' (Fin).]



8 Extraiga el pan inmediatamente,



Espere hasta que se enfríe sobre una rejilla metálica, por ejemplo

9 Desenchufe la máquina (sujetando el enchufe) después del uso

- Si no pulsa 'Stop' (Parar) y no retira el pan de la unidad para que se enfríe, la máquina panificadora se mantendrá templada para reducir la condensación de vapor de agua dentro de la barra de pan.
- Sin embargo, esto acelerará el oscurecimiento de la corteza, por lo que se debe apagar la unidad al finalizar la cocción y retirar el pan inmediatamente para que se enfríe.
- Si deje que el pan se enfríe en el recipiente del pan, se generará condensación. Por lo tanto, enfríe el pan en una rejilla metálica para obtener una calidad óptima.

Cuando se añaden ingredientes adicionales



Añadir ingredientes adicionales al pan o a la masa

Al seleccionar un número del menú con uvas pasas (03, 06, 14, 17, 19 o 25), podrá mezclar sus ingredientes favoritos con la masa para hacer todo tipo de panes con sabores.

Solo tiene que poner los ingredientes adicionales en el dispensador o en el recipiente del pan antes de empezar



Ingredientes secos, ingredientes insolubles

→ Ponga los ingredientes adicionales en el dispensador de uvas pasas y ajuste la máquina.



Frutos secos

- Córte las en cubos de aproximadamente 5 mm.
- Los ingredientes recubiertos de azúcar pueden pegarse al dispensador y es posible que no caigan al recipiente del pan.



Nueces

- Píquelas en trozos pequeños.
- Las nueces reducen el efecto del gluten, por lo que se debe evitar utilizar demasiadas.



Semillas

- Si se utilizan semillas grandes y duras, éstas pueden dañar el revestimiento del dispensador y el recipiente del pan.

Hierbas

- Utilice 1 o 2 cucharadas pequeñas de hierbas secas. Para las hierbas frescas, siga las instrucciones de la receta.

Panceta, embutidos

- A veces los ingredientes grasientos pueden pegarse al dispensador y es posible que no caigan al recipiente del pan.

Ingredientes húmedos/viscosos, ingredientes solubles*

→ Ponga estos ingredientes junto a los demás en el recipiente del pan.



Frutos frescos, frutas conservadas en alcohol

- Utilice solo las cantidades indicadas en la receta, ya que el contenido de agua de los ingredientes puede afectar al pan.



Queso, chocolate



* Estos ingredientes no se pueden poner en el dispensador de uvas pasas y nueces, ya que se pegarían y no caerían al recipiente del pan.

• Respete las cantidades de cada ingrediente que se indican en la receta.

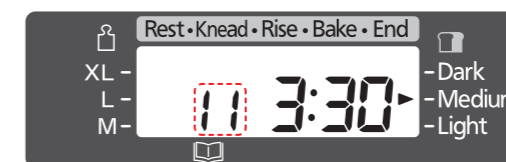
Cocer Brioche



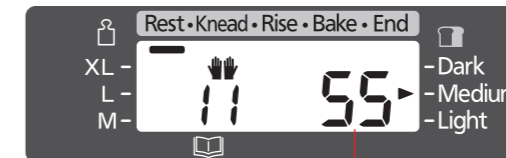
Preparativos (página 174)

- ① Corte la mantequilla para añadir más tarde en cubos de 1-2 cm y manténgala en el frigorífico.
- ② Coloque la pala de amasar dentro del recipiente del pan.
- ③ Ponga los ingredientes en el recipiente del pan en el orden que se indica en la receta.
- ④ Introduzca el recipiente del pan en la unidad principal y enchufe la máquina a la toma de corriente.

1 Seleccione el menú '11'



2 Inicie la máquina

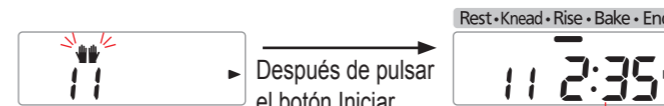


Tiempo que falta para añadir la mantequilla o ingredientes

- Se encenderá la luz de inicio.

3 Añada la mantequilla adicional cuando se oiga el pitido y pulse otra vez el botón Iniciar

Termine de poner la mantequilla adicional en cubos mientras '11' está parpadeando.



La pantalla indica el tiempo que falta hasta que termine el programa

4 Pulse 'Stop' (Parar) y extraiga el pan

- Se apagará la luz de inicio parpadeante.

harina blanca para pan fuerte, tipo 550	400 g
cucharillas de sal	1½
cucharas pequeñas de azúcar	4
cucharas pequeñas de leche desnatada (en polvo)	2
mantequilla (córte la en cubos de 2 cm y manténgala en el frigorífico)	50 g
agua	180 mL
huevo (batido); medio	2 (100 g)
cucharillas de levadura seca	1¼
mantequilla para añadir más tarde (córte la en cubos de 1-2 cm y manténgala en el frigorífico)	70 g

[Método simple para cocer brioche]

Añada la mantequilla junto con los demás ingredientes al principio.

- Corte la mantequilla en cubos de 2 cm e introdúzcalos en el recipiente del pan al mismo tiempo que los demás ingredientes.
- Siga los pasos que se muestran a la izquierda. Sin embargo, cuando la máquina pite en el paso 3 para añadir la mantequilla adicional, no haga nada.
- El tiempo necesario para la elaboración es de 3 horas y 30 minutos.

*Cuando se añade la mantequilla al principio, el sabor, la textura y la elevación del pan son algo diferentes a cuando el pan se cuece con la mantequilla adicional añadida más tarde.

- Un proceso de 'Rest' (Reposo) comenzará inmediatamente después de inicio, seguido por el 'Knead' (Amasar) y la 'Rise' (Subir).

- Cuando vaya a añadir ingredientes adicionales como las pasas, incorpórelas con la mantequilla. (Utilice como máximo 150 g de ingredientes)

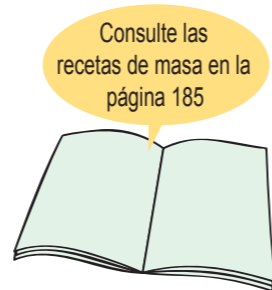
- Aunque no pulse el botón Iniciar, el amasado continuará después 5 min. En amasado no continúa inmediatamente, aunque de pulse el botón Iniciar después de añadir mantequilla u otros ingredientes.

- No añada mantequilla después de que la pantalla muestre el tiempo restante. (página 195)

Hacer masa



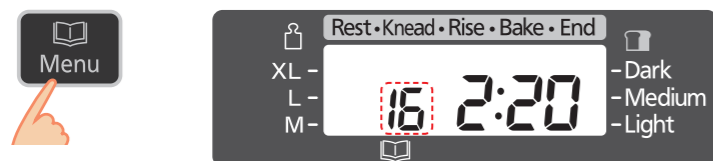
■ Para cancelar/parar después del inicio (mantenga pulsado el botón durante más de 1 segundo)



- Preparativos (página 174)
- Introduzca la pala de amasar en el recipiente del pan.
 - Ponga los ingredientes en el recipiente del pan en el orden que se indica en la receta.
 - Introduzca el recipiente del pan en la unidad principal y enchufe la máquina a la toma de corriente.

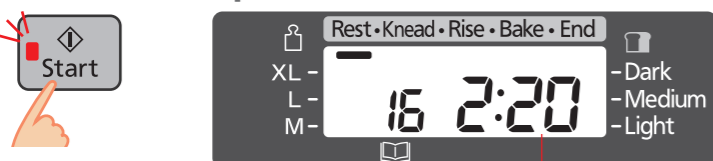
1 Seleccione el menú de masa

(La pantalla muestra cuando se selecciona el menú '16'.)



- El temporizador no está disponible en los menús de masa (excepto el menú 22).
- Si desea añadir ingredientes adicionales a la masa, consulte la página 176.

2 Inicie la máquina



Tiempo previsto hasta el final del programa seleccionado

- Se encenderá la luz de inicio.

3 Pulse 'Stop' (Parar) y extraiga la masa

cuando la máquina emita 8 pitidos y parpadee la barra de 'End' (Fin)

- Se apagará la luz de inicio parpadeante.

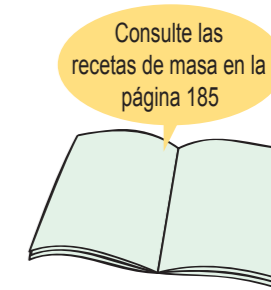
- En los menús que no sean el 22, 26 y 27, un proceso de 'Rest' (Reposo) comenzará inmediatamente después del inicio, seguido por el 'Knead' (Amasar) y la 'Rise' (Subir).

- Dé forma a la masa acabada y deje que suba por segunda vez según la receta y después cuézalo en el horno.

Hacer masa para brioche



■ Para cancelar/parar después del inicio (mantenga pulsado el botón durante más de 1 segundo)



- Preparativos (página 174)
- Corte la mantequilla para añadir más tarde en cubos de 1–2 cm y manténgala en el frigorífico.
 - Coloque la pala de amasar dentro del recipiente del pan.
 - Ponga los ingredientes en el recipiente del pan en el orden que se indica en la receta.
 - Introduzca el recipiente del pan en la unidad principal y enchufe la máquina a la toma de corriente.

1 Seleccione el menú '23'



2 Inicie la máquina

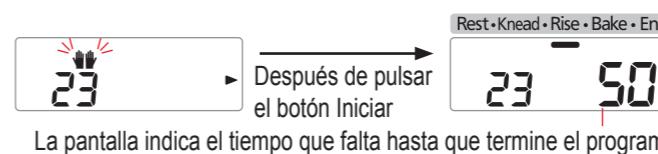


Tiempo que falta para añadir la mantequilla o ingredientes

- Se encenderá la luz de inicio.

3 Añada la mantequilla adicional cuando se oiga el pitido y pulse otra vez el botón Iniciar

Termine de poner la mantequilla adicional en cubos mientras está parpadeando.



4 Pulse 'Stop' (Parar) y extraiga la masa

cuando la máquina emita 8 pitidos y parpadee la barra de 'End' (Fin)

- Se apagará la luz de inicio parpadeante.

[Método simple para hacer masa de brioche]

Añada la mantequilla junto con los demás ingredientes al principio.

- Corte la mantequilla en cubos de 2 cm e introdúzcalos en el recipiente del pan al mismo tiempo que los demás ingredientes.
- Siga los pasos que se muestran a la izquierda. Sin embargo, cuando la máquina pite en el paso 3 para añadir la mantequilla adicional, no haga nada.
- El tiempo necesario para la elaboración es de 1 hora y 50 minutos.

*Cuando se añade la mantequilla al principio, el sabor, la textura y la elevación del pan son algo diferentes a cuando el pan se cuece con la mantequilla adicional añadida más tarde.

- Un proceso de 'Rest' (Reposo) comenzará inmediatamente después de inicio, seguido por el 'Knead' (Amasar) y la 'Rise' (Subir).

- Cuando vaya a añadir ingredientes adicionales como las pasas, incorpórelas con la mantequilla. (Utilice como máximo 150 g de ingredientes)
- Aunque no pulse el botón Iniciar, el amasado continuará después 5 min. En amasado no continúa inmediatamente, aunque de pulse el botón Iniciar después de añadir mantequilla u otros ingredientes.
- No añada mantequilla después de que la pantalla muestre el tiempo restante. (página 195)

- Dé forma a la masa acabada y deje que suba por segunda vez según la receta y después cuézalo en el horno.

Cocer pasteles



- Preparativos
- 1 Prepare los ingredientes según la receta.
 - 2 Recubra el recipiente del pan con papel encerado y vierta la mezcla de ingredientes.
 - 3 Introduzca el recipiente del pan en la unidad principal y enchufe la máquina a la toma de corriente.

1 Seleccione el menú '15'



2 Ajuste del tiempo de cocción



3 Inicie la máquina



Tiempo previsto hasta el final del programa seleccionado

- Se encenderá la luz de inicio.

4 Pulse 'Stop' (Parar) cuando la máquina emita un pitido y la barra de 'End' (Fin) parpadee, compruebe que la cocción esta completa y extraiga el recipiente del pan

- Se apagará la luz de inicio parpadeante.
- Si la cocción no está completa → Repita los pasos 1-3 (Puede añadirse más tiempo de cocción hasta dos veces. Cada vez no deberá ser más de 50 minutos. El temporizador se iniciará otra vez a partir de 1 minuto cuando la unidad este caliente. Aumente el tiempo pulsando el boton del temporizador las veces que sea necesario.)

Consulte las recetas de pasteles en la página 185



- Para cancelar/parar después del inicio (mantenga pulsado el botón durante más de 1 segundo)



- Retire la pala de amasar
- Recubra con papel encerado. (El pastel o bizcocho se quemará si toca directamente el recipiente del pan.)

- El temporizador no está disponible en el menú 15. (El botón del temporizador solo ajusta la duración del tiempo de cocción.)

¡Tenga cuidado!
¡Está caliente!

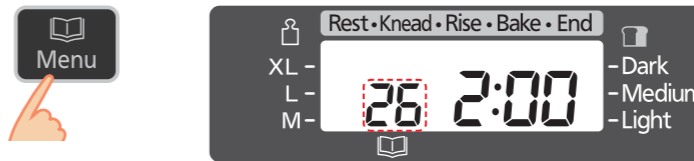
- Para comprobar si está completa la cocción, inserte una brocheta en el centro del pastel o bizcocho. Está listo si no hay restos de mezcla pegados en la broqueta al extraerla.

Hacer mermelada

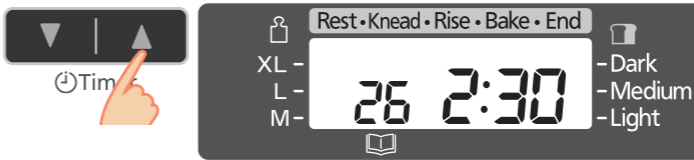


- Preparativos
- 1 Prepare los ingredientes según la receta.
 - 2 Coloque la pala de amasar dentro del recipiente del pan.
 - 3 Ponga los ingredientes en el recipiente del pan en el orden siguiente: la mitad de las frutas → la mitad del azúcar → el resto de las frutas → el resto del azúcar.
 - 4 Introduzca el recipiente del pan en la unidad principal y enchufe la máquina a la toma de corriente.

1 Seleccione el menú '26'



2 Ajuste del tiempo de cocción



3 Inicie la máquina



Tiempo previsto hasta el final del programa seleccionado

- Se encenderá la luz de inicio.

4 Pulse 'Stop' (Parar) y extraiga la mermelada

- cuando la máquina emita 8 pitidos y parpadee la barra de 'End' (Fin)
- Se apagará la luz de inicio parpadeante.
- Si la cocción no está completa → Repita los pasos 1-3 (Puede añadirse más tiempo de cocción hasta dos veces. Cada vez deberá ser entre 10 y 40 minutos. El temporizador se iniciará otra vez a partir de 1 minuto cuando la unidad esté caliente. Aumente el tiempo pulsando el botón del temporizador las veces que sea necesario.)

Consulte las recetas de mermelada en la página 189



- Para cancelar/parar después del inicio (mantenga pulsado el botón durante más de 1 segundo)

- El temporizador no está disponible en el menú 26. (El botón del temporizador solo ajusta la duración del tiempo de cocción.)
- Es necesario tener una cantidad adecuada de azúcar, ácido y pectina para hacer mermelada cuajada con firmeza.
- Las frutas con un alto nivel de pectina cuajan fácilmente. Las frutas con menos pectina no cuajan bien.
- Utilice frutas maduras frescas. Las frutas demasiado maduras o verdes no cuajan con firmeza.
- Las recetas incluidas en este libro son para mermeladas blandas. Esto se debe a los menores niveles de azúcar.
- Respete las cantidades de cada ingrediente que se indican en la receta.
 - No aumente ni reduzca las cantidades de las frutas. Esto puede hacer que la mermelada se derrame al hervir o que se queme.
 - No aumente la cantidad del azúcar más que medias cantidades de frutas. Esto puede hacer que se derrame al hervir o que se queme.
- Cuando el tiempo de cocción es breve, pueden quedar trozos de fruta y la mermelada puede quedar aguada.
 - La mermelada continuará cuajando mientras se enfría. Tenga cuidado de no cocerla demasiado.

- Introduzca la mermelada acabada en un recipiente lo antes posible. Tenga cuidado de no quemarse cuando extraiga la mermelada.
- La mermelada puede quemarse si se deja en el recipiente del pan.
- Guarde la mermelada en un lugar fresco y oscuro. Debido a los menores niveles de azúcar, su duración es inferior a la de las variedades comerciales. Una vez abierta, consérvela en el frigorífico y consúmala antes de que pase mucho tiempo.

Hacer compota



- Preparativos
- 1 Prepare los ingredientes según la receta. (Retire la pala de amasar.)
 - 2 Ponga los ingredientes en el recipiente del pan en el orden siguiente: fruta → azúcar → líquido.
 - 3 Introduzca el recipiente del pan en la unidad principal y enchufe la máquina a la toma de corriente.

1 Seleccione el menú '27'



2 Ajuste del tiempo de cocción



3 Inicie la máquina



Tiempo previsto hasta el final del programa seleccionado

- Se encenderá la luz de inicio.

4 Pulse 'Stop' (Parar) y extraiga la compota

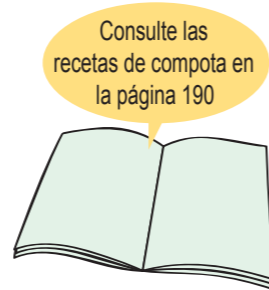
cuando la máquina emita 8 pitidos y parpadee la barra de 'End' (Fin)

- Se apagará la luz de inicio parpadeante.

■ Si la cocción no está completa → Repita los pasos 1–3

(Puede añadirse más tiempo de cocción hasta dos veces. Cada vez deberá ser entre 10 y 40 minutos.) El temporizador se iniciará otra vez a partir de 1 minuto cuando la unidad esté caliente. Aumente el tiempo pulsando el botón del temporizador las veces que sea necesario.)

- Para cancelar/parar después del inicio (mantenga pulsado el botón durante más de 1 segundo)



Recetas de pan

PAN BLANCO

Seleccione el menú '01' o '02'

	M	L	XL
harina blanca para pan fuerte, tipo 550	400 g	500 g	600 g
cucharillas de sal	1½	1½	2
cucharas de azúcar	1	1½	2
mantequilla	20 g	30 g	40 g
agua	280 mL	350 mL	420 mL
cucharillas de levadura seca (cucharillas con la opción BAKE RAPID)	1 (2)	1 (2)	1½ (2½)

PAN DE TRIGO INTEGRAL

Seleccione los menús '04' o '05'

	M	L	XL
harina de trigo integral fuerte	400 g	500 g	600 g
cucharillas de sal	1½	1½	2
cucharas de azúcar	1	1½	2
mantequilla	20 g	30 g	40 g
agua	280 mL	350 mL	420 mL
cucharillas de levadura seca (cucharillas con la opción BAKE RAPID)	1 (1½)	1 (1½)	1¼ (2)

PAN DE TRIGO INTEGRAL CON PASAS

Seleccione el menú '06'

	M	L	XL
harina de trigo integral fuerte	400 g	500 g	600 g
cucharillas de sal	1½	1½	2
cucharas de azúcar	1	1½	2
mantequilla	20 g	30 g	40 g
agua	280 mL	350 mL	420 mL
cucharillas de levadura seca	1	1	1¼
adición (colóquela en el dispensador de uvas pasas y nueces):			
uvas pasas	80 g	100 g	120 g

PAN FRANCÉS

Seleccione el menú '08'

harina blanca para pan fuerte, tipo 550	300 g
cucharillas de sal	1
mantequilla	20 g
agua	220 mL
cucharillas de levadura seca	¾

PANETTONE

Seleccione el menú '11'

harina blanca para pan fuerte, tipo 550	400 g
cucharas de azúcar	4½
cucharillas de sal	1
mantequilla (cortada en cubos de 2 cm y mantenida en el frigorífico)	50 g
huevo (batido); medio	2 (100 g)
leche	200 mL
cucharillas de levadura seca	1½
mantequilla adicional (cortada en cubos de 1–2 cm y mantenida en el frigorífico)	70 g
piel de naranja picada en trozos pequeños*	50 g
uvas pasas sultanas*	50 g
grosellas negras secas*	50 g

* : añadidas con azúcar adicional

PAN DE UVAS PASAS

Seleccione el menú '03'

	M	L	XL
harina blanca para pan fuerte, tipo 550	400 g	500 g	600 g
cucharillas de sal	1½	1½	2
cucharas de azúcar	1	1½	2
mantequilla	20 g	30 g	40 g
agua	280 mL	350 mL	420 mL
cucharillas de levadura seca	1	1	1½
adición (póngalas en el dispensador de uvas pasas y nueces):			
uvas pasas	80 g	100 g	120 g

PAN ITALIANO

Seleccione el menú '09'

harina blanca para pan fuerte, tipo 550	400 g
cucharillas de sal	1½
cucharas de aceite de oliva	1½
agua	260 mL
cucharillas de levadura seca	1

PAN DE SÁNDWICH

Seleccione el menú '10'

harina blanca para pan fuerte, tipo 550	380 g
cucharas de azúcar	2
mantequilla	30 g
agua	250 mL
cucharillas de levadura seca	1

PAN SIN GLUTEN

Seleccione el menú '12'

agua	430 mL
cuchara de aceite	1
mezcla para pan sin gluten	500 g
cucharillas de levadura seca	2

BRIOCHE BÁSICO

Seleccione el menú '11'

harina blanca para pan fuerte, tipo 550	400 g
cucharas de azúcar	4
cucharas de leche en polvo	2
cucharillas de sal	1
mantequilla (cortada en cubos de 2 cm y mantenida en el frigorífico)	50 g
huevo (batido); medio	2 (100 g)
agua	180 mL
cucharillas de levadura seca	1¼
mantequilla adicional (cortada en cubos de 1–2 cm y mantenida en el frigorífico)	70 g

Recetas de pan

HARINA BLANCA ESCANDA

Seleccione el menú '13'

	M	L	XL
harina blanca escanda	400 g	500 g	600 g
cucharillas de azúcar	1½	2	2
cucharillas de sal	¼	½	¾
mantequilla	5 g	10 g	10 g
agua	260 mL	340 mL	400 mL
cucharillas de levadura seca	1	¼	½

PAN ESCANDA INTEGRAL

Seleccione el menú '13'

	M	L	XL
harina de grano entero escanda	200 g	250 g	300 g
harina blanca escanda	200 g	250 g	300 g
cucharillas de azúcar	1½	2	2
cucharillas de sal	¼	½	¾
cucharas de aceite	2	3	3
agua	250 mL	320 mL	380 mL
cucharillas de levadura seca	1	¼	½

CENTENO Y ESCANDA

(se prohíbe temporizador de retardo)

Seleccione el menú '13'

	M	L	XL
harina blanca escanda	275 g	350 g	425 g
harina de centeno	125 g	150 g	175 g
cucharillas de azúcar	1½	2	2
cucharillas de sal	¼	½	¾
mantequilla	5 g	10 g	10 g
yogurt natural	120 g	150 g	180 g
agua	180 mL	230 mL	270 mL
cucharillas de levadura seca	1	¼	½

TRIGO SARRACENO Y ESCANDA CON SEMILLAS

Seleccione el menú '13'

	M	L	XL
harina blanca escanda	320 g	400 g	480 g
harina de trigo sarraceno	80 g	100 g	120 g
cucharillas de miel	1	1	1½
cucharillas de sal	¼	½	¾
cucharas de semillas de sésamo	1½	2	2½
cucharas de linaza	1½	2	2
cucharas de semillas de amapola	1½	2	2½
cucharas de aceite	2	3	3
agua	250 mL	320 mL	380 mL
cucharillas de levadura seca	1	¼	½

ARROZ Y ESCANDA CON SEMILLAS DE PINO Y CEBOLLA FRITA

Seleccione el menú '14'

	M	L	XL
harina blanca escanda	320 g	400 g	480 g
harina de arroz moreno	80 g	100 g	120 g
cucharillas de azúcar	1½	2	2
cucharillas de sal	¼	½	¾
mantequilla	5 g	10 g	10 g
agua	260 mL	340 mL	400 mL
cucharillas de levadura seca	1	¼	½
adición (pongálas en el dispensador de uvas pasas y nueces):			
semillas de pino	40 g	50 g	60 g
cucharas de cebolla frita	3	4	5

ESCANDA CON LIMÓN Y SEMILLAS DE AMAPOLA

Seleccione el menú '13'

	M	L	XL
harina blanca escanda	400 g	500 g	600 g
cucharillas de azúcar	1½	2	2
cucharillas de sal	¼	½	¾
mantequilla	5 g	10 g	10 g
ralladura de limón	1	1	1
zumo de limón	20 mL	20 mL	30 mL
cucharas de semillas de amapola	2	3	3
agua	250 mL	330 mL	380 mL
cucharillas de levadura seca	1	¼	½

ESCANDA FRUTAL

Seleccione el menú '14'

	M	L	XL
harina blanca escanda	400 g	500 g	600 g
cucharillas de azúcar	1½	2	2
cucharillas de sal	¼	½	¾
mantequilla	5 g	10 g	10 g
cucharillas de mezcla especias	2	2½	3
agua	270 mL	350 mL	400 mL
cucharillas de levadura seca	1	¼	½
adición (pongálas en el dispensador de uvas pasas y nueces):			
mezcla de frutas secas	100 g	125 g	150 g

Recetas de masa

MASA BÁSICA

Seleccione el menú '16'

harina blanca para pan fuerte, tipo 550	500 g
cucharillas de sal	1½
cucharas de azúcar	1½
mantequilla	30 g
agua	310 mL
cucharillas de levadura seca	1

MASA BÁSICA CON UVAS PASAS

Seleccione el menú '17'

harina blanca para pan fuerte, tipo 550	500 g
cucharillas de sal	1½
cucharas de azúcar	1½
mantequilla	30 g
agua	310 mL
cucharillas de levadura seca	1
adición (póngalas en el dispensador de uvas pasas y nueces):	
uvas pasas	100 g

MASA FRANCESA

Seleccione el menú '21'

harina blanca para pan fuerte, tipo 550	300 g
cucharillas de sal	1
mantequilla	20 g
agua	180 mL
cucharillas de levadura seca	¾

MASA DE TRIGO INTEGRAL

Seleccione el menú '18'

harina de trigo integral fuerte	500 g
cucharillas de sal	2
cucharas de azúcar	1½
mantequilla	30 g
agua	340 mL
cucharillas de levadura seca	1½

MASA DE TRIGO INTEGRAL CON UVAS PASAS

Seleccione el menú '19'

harina de trigo integral fuerte	500 g
cucharillas de sal	2
cucharas de azúcar	1½
mantequilla	30 g
agua	340 mL
cucharillas de levadura seca	1½
adición (pongálas en el dispensador de uvas pasas y nueces):	
uvas pasas	100 g

Receta de pasteles

PASTEL DE CEREZAS Y MAZAPÁN

Seleccione el menú '15'

azúcar dorado en polvo	50 g
mantequilla	175 g
huevos	3
harina leudante	225 g
cerezas glaseadas, picadas	100 g
mazapán, picado	75 g
leche	60 mL
almendras en escamas tostadas	15 g

MASA DE PIZZA

Seleccione el menú '22'

harina blanca para pan fuerte, tipo 550	450 g
cucharillas de sal	2
cucharas de aceite vegetal	4
agua	240 mL
cucharillas de levadura seca	1

MASA DE BRIOCHES (BRIOCHE CON TROZOS DE CHOCOLATE)

; para 12 bollos

Seleccione el menú '23'

harina blanca para pan fuerte, tipo 550	400 g
cucharas de azúcar	4
cucharillas de sal	1
mantequilla (cortada en cubos de 2 cm y mantenida en el frigorífico)	70 g
huevo (batido); medio	3 (150 g)
leche	90 mL
cucharas de ron (tostado)	1
cucharillas de levadura seca	1½
mantequilla adicional (cortada en cubos de 1-2 cm y mantenida en el frigorífico)	50 g
trozos de chocolate*	120 g

*Después de extraer la masa, espolvoree los trozos de chocolate y pliegue la parte inferior un tercio hacia arriba y la parte superior un tercio hacia abajo. Después plieguelo por la mitad.

BOLLO DE ESCANDA

; para 8 bollos

Seleccione el menú '24'

harina blanca escanda	500 g
cucharillas de azúcar	1½
cucharillas de sal	1½
mantequilla	10 g
agua	310 mL
cucharillas de levadura seca	¼

Recetas sin gluten

La elaboración de pan sin gluten es muy distinta de la forma habitual de hacer pan.

Es muy importante que si va a hacer pan sin gluten por motivos de salud consulte a su médico y siga las pautas que se indican a continuación.

- Este programa se ha creado especialmente para ciertas mezclas sin gluten, por lo que si usa su propia mezcla es posible que no obtenga tan buenos resultados.

- Cuando seleccione 'sin gluten', deberá seguir minuciosamente cada receta. (Si no lo hace así, es posible que el resultado no sea bueno.) Hay dos tipos de mezclas sin gluten; las mezclas con bajo contenido de gluten y las mezclas que no lleva trigo y por lo tanto no contienen gluten. Si tiene que escoger una al usar este programa de cocción, consulte antes con su médico.

- Los resultados de la cocción y la apariencia del pan pueden ser distintos en función del tipo de mezcla. En algunas ocasiones la barra de pan puede tener restos de harina en los lados. Las mezclas sin trigo pueden producir resultados más variables.

- Espere a que la barra se enfríe para cortarla en rebanadas con mayor facilidad.

- El pan deberá guardarse en un lugar fresco y seco y consumirse antes de 2 días. Si no puede consumir toda la barra antes de ese tiempo, se puede congelar en bolsas con porciones del tamaño conveniente.

Advertencia para los usuarios de este programa por motivos de salud:

Cuando utilice el programa sin gluten, consúltelo con su médico o con la Asociación de Celíacos y utilice solo los ingredientes que sean adecuados para su estado de salud.

Panasonic no se hace responsable de las consecuencias que se puedan derivar del uso de ingredientes sin asesoramiento profesional.

Es muy importante evitar la contaminación con harinas que contengan gluten si se está haciendo pan por motivos dietéticos. Debe prestarse especial atención a la limpieza del recipiente del pan y la pala de amasar, así como de los demás utensilios que se usen.

Para clientes de Bélgica

Las recetas sin gluten se han creado utilizando mezclas para pan sin gluten preparadas comercialmente de AVEVE.

Se pueden adquirir en farmacias, tiendas de comida sana y ocasionalmente en grandes supermercados.

Si desea más información sobre los productos de AVEVE, llame al número 0800/0229210.

PAN SIN GLUTEN

Seleccione el menú '12'

agua	320 mL
cucharas de aceite	1
harina sin gluten	500 g
cucharillas de levadura seca	2

NOTA

En este programa no se puede seleccionar el tamaño.

PAN SIN GLUTEN CON HUEVO

Seleccione el menú '12'

agua	100 mL
leche	180 mL
huevos	2
cucharas de aceite	1
harina sin gluten	500 g
cucharillas de levadura seca	2

Recetas AVEVE

[01 Basic (Básico)]

[02 Basic Rapid (Básico rápido)]

PAN BLANCO

Seleccione el menú '01' o '02'

	M	L	XL
cucharillas de azúcar	1	2	2
harina 'Surfina' de AVEVE	400 g	500 g	600 g
agua	250 mL	320 mL	380 mL
cucharas de mantequilla	1	1	1½
cucharillas de sal	1	1½	2
cucharillas de levadura seca	¾	1	1¼
(cucharillas con la opción BAKE RAPID)	(1½)	(1¾)	(2)

NOTA

En ese caso el pan no subirá tanto y será menos blando.

[04 Whole wheat (Pan integral)]

[05 Whole wheat Rapid (Pan integral rápido)]

PAN DE TRIGO INTEGRAL

Seleccione los menús '04' o '05'

	M	L	XL
harina fina de trigo integral de AVEVE	300 g	400 g	450 g
harina 'Frans kroat' de AVEVE	100 g	100 g	150 g
cucharillas de azúcar	1	2	2
cucharas de mantequilla	1	1	2
cucharillas de sal	1	1	2
agua	250 mL	320 mL	380 mL
cucharillas de levadura seca	1	1¼	1½
(cucharillas con la opción BAKE RAPID)	(1½)	(1¾)	(2)

NOTA

En ese caso el pan no subirá tanto y será menos blando. Este programa es más adecuado para pan de trigo semi-integral.

Se añade siempre una pequeña cantidad de harina blanca en las receta descritas anteriormente. Si no desea hacer esto, puede sustituir la harina blanca por harina de trigo integral, pero el pan será más pequeño y denso. Si añade más harina blanca, utilice un poco menos de agua (ya que la harina de trigo integral absorbe más agua que la harina blanca.)

*Estas recetas son básicamente para usuarios de Bélgica. Si desea más información, póngase en contacto con AVEVE llamando al número 0800/0229210.

[08 French (Francés)]

BOLLOS FRANCESES

Seleccione el menú '08'

harina 'Frans kroat' de AVEVE	400 g
agua	260 mL
cucharillas de sal	1
cucharas de mantequilla	1
cucharillas de levadura seca	1

NOTA

En este programa no se puede seleccionar el tamaño ni la corteza. Con esta receta se obtiene un pan muy ligero que sube bien y no se conserva mucho tiempo.

[09 Italian (Italiano)]

PAN ITALIANO

Seleccione el menú '09'

harina 'Frans kroat' de AVEVE	400 g
agua	240 mL
cucharillas de sal	1½
cucharas de aceite de oliva	1½
cucharillas de levadura seca	¾

NOTA

En este programa no se puede seleccionar el tamaño ni la corteza. Con esta receta se obtiene un pan muy ligero que sube bien y no se conserva mucho tiempo.

[10 Sandwich (Sándwich)]

SÁNDWICH BÁSICO

Seleccione el menú '10'

cucharillas de azúcar	1
harina 'Surfina' de AVEVE	400 g
agua	250 mL
cucharas de mantequilla	1
cucharillas de sal	1
cucharillas de levadura seca	¾

NOTA

En este programa no se puede seleccionar el tamaño ni la corteza. Con esta receta se obtiene pan blando (bastante húmedo) con corteza marrón, ideal para hacer tostadas.

Recetas AVEVE

*Estas recetas son básicamente para usuarios de Bélgica. Si desea más información, póngase en contacto con AVEVE llamando al número 0800/0229210.

[16 Basic (Básico)]

MASA PARA TARLETAS (masa para 2 tartaletas)

Seleccione el menú '16'

azúcar	60 g
harina de pastelería	500 g
leche	100 mL
huevos	3
mantequilla	100 g
cucharillas de sal	1½
cucharillas de levadura seca	2

[18 Whole wheat (Pan integral)]

MASA DE TRIGO INTEGRAL

Seleccione el menú '18'

cucharas de azúcar	1
harina 'Frans krokant' de AVEVE	250 g
harina 'Boerebruin' de AVEVE	250 g
agua	280 mL
cucharillas de sal	1½
cucharillas de levadura seca	2

Método

Divida la masa en bolas de aproximadamente de 50 g. Después deje que la masa suba debajo de un paño de lino. Cuézala durante 15–20 minutos a 220 °C en un horno precalentado.

[22 Pizza]

MASA DE PIZZA

Seleccione el menú '22'

harina 'Frans krokant' de AVEVE	500 g
agua	290 mL
cucharillas de sal	1
cucharas de mantequilla	1½
cucharillas de levadura seca	2

Método

Extienda la masa de pizza y póngala en un molde de pizza. Pinche la masa con un tenedor. Extienda salsa de tomate y añada los ingredientes que desee. Cuézala durante 20–25 minutos a 220 °C en un horno precalentado.

[15 Bake only (Cocción solo)]

Seleccione el menú 15. Aparecerá un tiempo de cocción de 30 minutos.

Continúe pulsando el 'temporizador' para aumentar el tiempo de cocción. (en incrementos de 1 minuto) hasta 1 hora y 30 minutos.

RECETA PARA PASTEL

Seleccione el menú '15'

huevos	3
cucharas de leche	3
mantequilla blanda	200 g
paquete 'ANCO CAKE MIX'	1

Método

Seleccione el menú 15 e introduzca 1 hora y 10 minutos en el temporizador. Después de oír el pitido, extraiga el pan de la máquina panificadora y espere a que se enfríe. Cuando el pan esté frío, extraiga el pastel y deje que se enfríe sobre una rejilla.

Recetas de mermelada

[26 Jam (Mermelada)]

MERMELADA DE FRESA

Seleccione el menú '26'

fresas picadas en trozos pequeños	600 g
azúcar	400 g
pectina en polvo	13 g

- 1 Ponga la mitad de la fruta en el recipiente del pan y añada la mitad del azúcar. Repita el proceso con el resto de la fruta y el azúcar.
- 2 Espolvoree la pectina sobre los ingredientes del recipiente del pan.
- 3 Seleccione el menú 26 e introduzca 1 hora y 40 minutos en el temporizador.

MERMELADA DE ARÁNDANOS

Seleccione el menú '26'

arándanos	700 g
azúcar	400 g

- 1 Ponga la mitad de la fruta en el recipiente del pan y añada la mitad del azúcar. Repita el proceso con el resto de la fruta y el azúcar.
- 2 Seleccione el menú 26 e introduzca 1 hora y 50 minutos en el temporizador.

MERMELADA DE MANZANA Y MORAS

Seleccione el menú '26'

manzanas, ralladas o picadas en trozos pequeños	300 g
moras	400 g
azúcar	300 g
pectina en polvo	6 g

- 1 Ponga la mitad de la fruta en el recipiente del pan y añada la mitad del azúcar. Repita el proceso con el resto de la fruta y el azúcar.
- 2 Espolvoree la pectina sobre los ingredientes del recipiente del pan.
- 3 Seleccione el menú 26 e introduzca 1 hora y 40 minutos en el temporizador.

MELBA DE MELOCOTÓN

Seleccione el menú '26'

melocotones picados en trozos pequeños	500 g
frambuesas	200 g
azúcar	300 g
pectina en polvo	8 g

- 1 Ponga la mitad de la fruta en el recipiente del pan y añada la mitad del azúcar. Repita el proceso con el resto de la fruta y el azúcar.
- 2 Espolvoree la pectina sobre los ingredientes del recipiente del pan.
- 3 Seleccione el menú 26 e introduzca 1 hora y 40 minutos en el temporizador.

MERMELADA DE CIRUELA

Seleccione el menú '26'

ciruelas picadas en trozos pequeños	700 g
azúcar	350 g
pectina en polvo	6 g

- 1 Ponga la mitad de la fruta en el recipiente del pan y añada la mitad del azúcar. Repita el proceso con el resto de la fruta y el azúcar.
- 2 Espolvoree la pectina sobre los ingredientes del recipiente del pan.
- 3 Seleccione el menú 26 e introduzca 1 hora y 40 minutos en el temporizador.

MERMELADA DE BAYAS CONGELADAS

Seleccione el menú '26'

mezcla de bayas congeladas	700 g
azúcar	400 g
pectina en polvo	10 g

- 1 Ponga la mitad de la fruta en el recipiente del pan y añada la mitad del azúcar. Repita el proceso con el resto de la fruta y el azúcar.
- 2 Espolvoree la pectina sobre los ingredientes del recipiente del pan.
- 3 Seleccione el menú 26 e introduzca 1 hora y 40 minutos en el temporizador.

MERMELADA DE GROSELLAS ROJAS Y CHILE

Seleccione el menú '26'

grosellas rojas en puré grueso	300 g
chile rojo medio, picado muy fino	1–2
jengibre rallado muy fino	4 cm
ralladura fina y zumo de naranja	2
azúcar	150 g
pectina en polvo	3 g

- 1 Ponga todos los ingredientes en el recipiente del pan excepto el azúcar y la pectina.
- 2 Añada el azúcar y espolvoree la pectina sobre los ingredientes del recipiente del pan.
- 3 Seleccione el menú 26 e introduzca 1 hora y 40 minutos en el temporizador.

MERMELADA DE ALBARICOQUE

Seleccione el menú '26'

albaricoques picados en trozos pequeños	500 g
azúcar	250 g
pectina en polvo	6 g

- 1 Ponga la mitad de la fruta en el recipiente del pan y añada la mitad del azúcar. Repita el proceso con el resto de la fruta y el azúcar.
- 2 Espolvoree la pectina sobre los ingredientes del recipiente del pan.
- 3 Seleccione el menú 26 e introduzca 1 hora y 30 minutos en el temporizador.

Recetas de compota

[27 Compote (Compota)]

COMPOTA DE MANZANA CON ESPECIAS

Seleccione el menú '27'

manzanas peladas sin el centro y cortadas en dados	1000 g
barra de canela	1
clavos	2
ralladura de limón	1
zumo de limón	2 cucharas
azúcar	100 g
agua	75 mL

- 1 Retire la pala de amasar del recipiente del pan.
- 2 Ponga los ingredientes en el recipiente del pan en el orden indicado anteriormente. Vierta agua sobre los ingredientes.
- 3 Seleccione el menú 27 e introduzca 1 hora y 20 minutos en el temporizador.
- 4 Remueva después de que termine la cocción.

COMPOTA DE FRUTAS ROJAS

Seleccione el menú '27'

ciruelas, sin hueso y cortadas en mitades	300 g
cerezas, sin hueso	250 g
fresas, sin tallo	250 g
azúcar dorado en polvo	75 g
agua	75 mL
frambuesas (se añaden después de la cocción)	200 g

- 1 Retire la pala de amasar del recipiente del pan.
- 2 Ponga los ingredientes en el recipiente del pan en el orden indicado anteriormente. Vierta agua sobre los ingredientes.
- 3 Seleccione el menú 27 e introduzca 1 hora en el temporizador.
- 4 Remueva después de que termine la cocción.
- 5 Añada frambuesas.

COMPOTA DE RUIBARBO Y JENGIBRE

Seleccione el menú '27'

ruibarbo, cortado en trozos de 2 cm	700 g
zumo de naranja	2 cucharas
jengibre cristalizado, picado en trozos pequeños	20 g
azúcar	100 g
agua	100 mL

- 1 Retire la pala de amasar del recipiente del pan.
- 2 Ponga los ingredientes en el recipiente del pan en el orden indicado anteriormente. Vierta agua sobre los ingredientes.
- 3 Seleccione el menú 27 e introduzca 1 hora y 40 minutos en el temporizador.
- 4 Remueva después de que termine la cocción.

COMPOTA DE BAYAS VARIADAS

Seleccione el menú '27'

bayas variadas por ejemplo, fresas, frambuesas, arándanos	800 g
azúcar	75 g
agua	2 cucharas

- 1 Retire la pala de amasar del recipiente del pan.
- 2 Ponga los ingredientes en el recipiente del pan en el orden indicado anteriormente. Vierta agua sobre los ingredientes.
- 3 Seleccione el menú 27 e introduzca 1 hora en el temporizador.
- 4 Remueva después de que termine la cocción.

SALSA DE MANZANA

Seleccione el menú '27'

manzanas Bramley peladas sin el centro y cortadas en dados	1000 g
agua	2 cucharas

- 1 Retire la pala de amasar del recipiente del pan.
- 2 Ponga la manzana en el recipiente del pan. Vierta agua sobre los ingredientes.
- 3 Seleccione el menú 27 e introduzca 1 hora y 20 minutos en el temporizador.
- 4 Remueva después de que termine la cocción.

SIROPE DE MELOCOTÓN EN VAINILLA

Seleccione el menú '27'

melocotones, sin hueso y cortados en 1/8	1000 g
azúcar	100 g
vaina de vainilla	1/2
agua	125 mL

- 1 Retire la pala de amasar del recipiente del pan.
- 2 Ponga los ingredientes en el recipiente del pan en el orden indicado anteriormente. Vierta agua sobre los ingredientes.
- 3 Seleccione el menú 27 e introduzca 1 hora en el temporizador.
- 4 Al finalizar la cocción, retire los melocotones con una espumadera. Vierta el sirope sobre la fruta con cuidado. Espere a que se enfríe.

Limpieza y cuidados

Antes de la limpieza, desenchufe la máquina panificadora y espere a que se enfríe.

■ Para evitar dañar la máquina panificadora...

- ¡No utilice nada que sea abrasivo! (productos de limpieza, estropajos, etc.)
 - ¡No lave ninguna pieza de la máquina panificadora en el lavavajillas!
 - ¡No utilice bencina, disolventes, alcohol ni lejía!
 - Después de enjuagar las piezas lavables, séquelas con un paño.
- Mantenga siempre las piezas de la máquina panificadora limpias y secas.

Tapa

Límpiala con un paño húmedo



Orificio de salida de vapor

Límpielo con un paño húmedo



Recipiente del pan y pala de amasar

Retire los restos de masa y lávelos con agua.

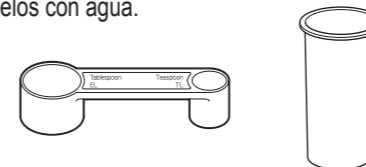


- Si es difícil extraer la pala de amasar, sumérgjala en agua templada durante 5-10 minutos. No sumerja en agua el recipiente del pan.



Vaso y cuchara de medir

Lávelos con agua.

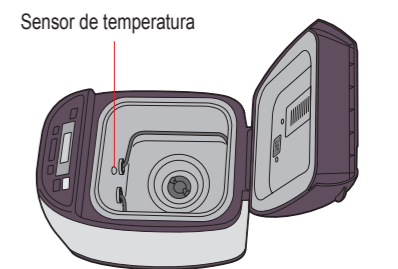


- No aptos para el lavavajillas

Cuerpo

Límpielo con un paño húmedo

- Frote con suavidad para evitar dañar el sensor de temperatura.



• El color del interior de la unidad puede cambiar con el uso.

Limpieza y cuidados

Tapa del dispensador

Retírela y lávela con agua.

- Levante la tapa del dispensador hasta un ángulo de aproximadamente 75 grados. Alinee las conexiones y tire hacia usted para quitarla o empújela suavemente hacia atrás en el mismo ángulo para ponerla. (Espere hasta que la máquina se haya enfriado, ya que estará muy caliente inmediatamente después de utilizarla)
- Tenga cuidado de no dañar la junta ni tirar de ella. (Si se daña podrían producirse fugas de vapor, condensación o deformaciones)



Dispensador de levadura

Límpielo con un paño húmedo y séquelo de forma natural.

- Si lo limpia con un paño seco, la levadura seca no caerá al recipiente del pan debido a la electricidad estática.



Dispensador de uvas pasas y nueces

Retírelo y lávelo con agua.



- Lávelo después de cada uso para eliminar los residuos.

Junta
Limpie con un paño seco cuando esté húmedo.

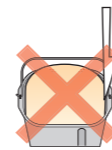


Protección del acabado antiadherente

El recipiente del pan y la pala de amasar están recubiertos con un acabado antiadherente para evitar las manchas y para facilitar la extracción del pan.

Para evitar que se dañe, siga las instrucciones que se indican a continuación.

- No utilice utensilios duros como un cuchillo o un tenedor cuando extraiga el pan del recipiente del pan. Cuando tenga dificultades para extraer el pan del recipiente del pan, consulte la página 195.



- Asegúrese de que la pala de amasar no está incrustada en la barra de pan antes de cortarla. Si está incrustada, espere hasta que se enfríe la barra de pan y extráigala. (No utilice utensilios duros ni afilados como un cuchillo o un tenedor.) Tenga cuidado de no quemarse, ya que la pala de amasar puede estar caliente.



- Utilice una esponja suave cuando limpie el recipiente del pan y la pala de amasar. No utilice nada abrasivo, como por ejemplo productos de limpieza o estropajos.



- Los ingredientes duros, gruesos o grandes como las harinas con grano integral o molido, el azúcar o la adición de nueces y semillas pueden dañar el acabado antiadherente del recipiente del pan. Si va a utilizar algún ingrediente de gran tamaño, pártalo en trozos pequeños. respete las cantidades indicadas en la receta.

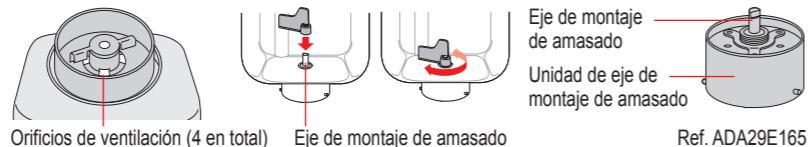
Resolución de problemas

Antes de llamar al servicio técnico, compruebe esta sección.

Problema	Causa → Acción
El pan no sube	<p>[Todo el pan]</p> <ul style="list-style-type: none"> • El gluten de su harina es de mala calidad o no ha utilizado harina fuerte. (La calidad del gluten varía en función de la temperatura, la humedad, la forma de almacenar la harina y la estación de la cosecha.) → Pruebe con otro tipo, marca u otro lote de harina. • La masa ha quedado demasiado firme porque no ha utilizado suficiente líquido. → La harina más fuerte con un mayor contenido de proteínas absorbe más agua que otras, pruebe a añadir 10–20 mL más de agua. • No está utilizando el tipo correcto de levadura. → Utilice una levadura seca de una bolsita que lleve escrito 'levadura instantánea'. Este tipo no requiere fermentación previa. • No está utilizando suficiente levadura o la levadura está caducada. → Utilice la cuchara de medir suministrada. Compruebe la fecha de caducidad de la levadura. (Manténgala en el frigorífico) • La levadura ha tocado el líquido antes del amasado. → Compruebe que ha puesto los ingredientes en el orden correcto según las instrucciones. (página 174) • Ha utilizado demasiada sal o no ha puesto azúcar suficiente. → Compruebe la receta y mida las cantidades correctas con la cuchara de medir suministrada. → Compruebe que los demás ingredientes no contienen sal ni azúcar. <p>[Pan especial]</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se utilizó trigo Einkorn para cocer pan especial y/o se utilizó un lote de harina que no era escanda. → La harina escanda debe ser el 60% del total de la harina cuando se utilizan varios tipos de harina que no son escanda. La harina de arroz y de centeno debe ser el 40% del total de la harina y la harina de trigo sarraceno el 20%.
La parte superior del pan es irregular	<ul style="list-style-type: none"> • Ha utilizado demasiada levadura. → Compruebe la receta y mida las cantidades correctas con la cuchara de medir suministrada. • Ha utilizado demasiado líquido. → Algunos tipos de harina absorben más agua que otros, pruebe a utilizar 10–20 mL menos de agua.
El pan está lleno de burbujas de aire	<ul style="list-style-type: none"> • La calidad de la harina no es muy buena. → Pruebe a utilizar una marca de harina diferente. • Ha utilizado demasiado líquido. → Pruebe a utilizar 10–20 mL menos de agua.
El pan parece haberse venido abajo después de subir.	<ul style="list-style-type: none"> • Ha utilizado demasiada levadura/agua. → Compruebe la receta y mida las cantidades correctas con la cuchara de medir (levadura)/ vaso (agua) suministrados. → Compruebe que los demás ingredientes no contienen más agua. • No ha utilizado suficiente harina. → Pese con cuidado la harina utilizando una báscula.
El pan ha subido demasiado.	<ul style="list-style-type: none"> • No está utilizando suficiente levadura o la levadura está caducada. → Utilice la cuchara de medir suministrada. Compruebe la fecha de caducidad de la levadura. (Manténgala en el frigorífico) • Ha habido un corte de corriente o la máquina se ha parado mientras se hacía el pan. → La máquina se apaga si está parada durante más de 10 minutos. Deberá retirar el pan del recipiente del pan y empezar otra vez con nuevos ingredientes.
¿Por qué el pan es de color amarillento y está pegajoso?	<ul style="list-style-type: none"> • Ha utilizado demasiada harina o no ha puesto suficiente líquido. → Compruebe la receta y mida la cantidad correcta utilizando una báscula para la harina o el vaso de medir suministrado para los líquidos.
Hay demasiada harina en la parte inferior y en los lados del pan.	

Resolución de problemas


Antes de llamar al servicio técnico, compruebe esta sección.

Problema	Causa → Acción
¿Por qué no se ha mezclado correctamente la harina?	<ul style="list-style-type: none"> No ha puesto la pala de amasar en el recipiente del pan. <ul style="list-style-type: none"> → Asegúrese de que la pala de amasar está en el recipiente del pan antes de poner los ingredientes. Ha habido un corte de corriente o la máquina se ha parado mientras se hacía el pan. <ul style="list-style-type: none"> → La máquina se apaga si está parada durante más de 10 minutos. En principio es posible volver a empezar con la misma barra, pero el resultado podría no ser bueno si ya había empezado el amasado.
El pan no se ha cocido.	<ul style="list-style-type: none"> Se seleccionó el menú de masa. <ul style="list-style-type: none"> → El menú de masa no incluye un proceso de cocción. Ha habido un corte de corriente o la máquina se ha parado mientras se hacía el pan. <ul style="list-style-type: none"> → La máquina se apaga si está parada durante más de 10 minutos. Puede intentar cocer la masa en el horno si ya ha subido. No hay agua suficiente y se ha activado el dispositivo de protección del motor. Esto solo ocurre cuando la unidad está sobrecargada y se aplica demasiada fuerza al motor. <ul style="list-style-type: none"> → Acuda a la tienda donde compró el aparato y solicite asistencia. La próxima vez compruebe la receta y mida las cantidades correctas con el vaso de medir suministrada. Ha olvidado colocar la pala de amasar. <ul style="list-style-type: none"> → Asegúrese de que ha colocado la pala de amasar (página 174). El eje de montaje de amasado está rígido y no gira. <ul style="list-style-type: none"> → Si el eje de montaje de amasado no gira cuando se coloca la pala de amasar, tendrá que sustituirlo. (Póngase en contacto con el vendedor o con un servicio técnico de Panasonic.)
La masa sale por el fondo del recipiente del pan.	<ul style="list-style-type: none"> Una pequeña cantidad de masa saldrá por los orificios de ventilación (para que no impida que las piezas giratorias sigan girando). Esto no es un fallo, pero compruebe ocasionalmente que el eje de montaje de amasado gira correctamente. <ul style="list-style-type: none"> → Si el eje de montaje de amasado no gira cuando se coloca la pala de amasar, tendrá que sustituirlo. (Póngase en contacto con el vendedor o con un servicio técnico de Panasonic.) <p>(Fondo del recipiente del pan)</p>  <p>Orificios de ventilación (4 en total) Eje de montaje de amasado Ref. ADA29E165</p>
Los lados del pan se han caído y la parte inferior está húmeda.	<ul style="list-style-type: none"> Ha dejado en pan en el recipiente del pan durante demasiado tiempo después de la cocción. <ul style="list-style-type: none"> → Retire el pan lo antes posible después de la cocción. Ha habido un corte de corriente o la máquina se ha parado mientras se hacía el pan. <ul style="list-style-type: none"> → La máquina se apaga si está parada durante más de 10 minutos. Puede intentar cocer la masa en el horno.
La pala de amasar traquetea.	<ul style="list-style-type: none"> Esto se debe a que la pala de amasar encaja holgadamente en el eje de montaje de amasado. (No se trata de un fallo.)
Huele a quemado cuando se está cociendo el pan.	<ul style="list-style-type: none"> Pueden haberse derramado los ingredientes sobre el dispositivo de calentamiento. <ul style="list-style-type: none"> → A veces una pequeña cantidad de harina, uvas pasas u otros ingredientes puede caer del recipiente del pan durante la mezcla. Limpie el dispositivo de calentamiento con suavidad después de la cocción una vez que se haya enfriado la máquina panificadora. Retire el recipiente del pan de la máquina panificadora para poner los ingredientes.
Sale humo del orificio de salida de vapor.	<ul style="list-style-type: none"> La masa está un poco rígida. <ul style="list-style-type: none"> → Espere a que el pan se enfríe por completo antes de extraer la pala de amasar con cuidado. Algunos tipos de harina absorben más agua que otros, pruebe a añadir 10–20 mL más de agua la próxima vez. Se ha acumulado corteza debajo de la pala de amasar. <ul style="list-style-type: none"> → Lave la pala de amasar y su husillo después de cada uso.
La pala de amasar se queda en el pan al extraerlo del recipiente del pan.	<ul style="list-style-type: none"> La masa está un poco rígida. <ul style="list-style-type: none"> → Espere a que el pan se enfríe por completo antes de extraer la pala de amasar con cuidado. Algunos tipos de harina absorben más agua que otros, pruebe a añadir 10–20 mL más de agua la próxima vez. Se ha acumulado corteza debajo de la pala de amasar. <ul style="list-style-type: none"> → Lave la pala de amasar y su husillo después de cada uso.

Problema	Causa → Acción
La corteza se arruga y se ablanda al enfriarse.	<ul style="list-style-type: none"> El vapor de agua que queda en el pan después de la cocción puede pasar a la corteza y ablandarla ligeramente. <ul style="list-style-type: none"> → Para reducir la cantidad de vapor, pruebe a utilizar 10–20 mL menos de agua o la mitad del azúcar.
¿Cómo puedo conseguir que la corteza sea crujiente?	<ul style="list-style-type: none"> Para que el pan quede más crujiente, puede utilizar el modo de menú 08 o la opción de color de corteza 'Dark' (Oscuro), o incluso cocerlo en el horno a 200 °C/marca de gas 6 durante 5–10 minutos más.
El pan está pegajoso y se corta de forma irregular.	<ul style="list-style-type: none"> Estaba demasiado caliente cuando lo cortó. <ul style="list-style-type: none"> → Deje que el pan se enfríe en una rejilla antes de cortarlo para que expulse el vapor de agua.
Los ingredientes adicionales no se mezclan correctamente en el brioche.	<ul style="list-style-type: none"> Algunos tipos de masa con mezcla para pan son difíciles de mezclar con los ingredientes adicionales. <ul style="list-style-type: none"> → Reduzca los ingredientes adicionales a la mitad.
Hay un exceso de aceite en la parte inferior del brioche. La corteza está aceitosa. El pan tiene grandes agujeros.	<ul style="list-style-type: none"> ¿Añadió mantequilla antes de que pasaran 5 minutos desde el pitido? <ul style="list-style-type: none"> → No añada harina cuando la pantalla muestra el tiempo restante hasta que esté listo el pan. (página 177) El sabor a mantequilla puede ser débil, pero se puede cocer.
El brioche no quedó bien al utilizar la mezcla para pan.	<ul style="list-style-type: none"> Pruebe a hacer lo siguiente. <ul style="list-style-type: none"> → Se puede cocer mejor si se reduce un poco la cantidad de levadura cuando se utilizan los menús 11 o 23. (Si se añade la levadura por separado.) → Siga la receta de la mezcla para pan, pero la mezcla debe pesar entre 300–500 g. → Ponga la levadura seca (si se añade por separado) en el dispensador de levadura y los ingredientes secos y la mantequilla en el recipiente del pan. A continuación vierta el agua. Añada los ingredientes adicionales más tarde. (páginas 177 o 179) → La elaboración es diferente según la receta de la mezcla para pan.
El pan no se puede extraer.	<ul style="list-style-type: none"> Si el pan no se puede extraer fácilmente del recipiente para pan, deje que el pan se enfríe durante 5–10 minutos y no lo deje sin vigilancia en un lugar donde alguien o algo se pueda quemar. Después, agite el recipiente del pan varias veces utilizando guantes de horno. (Sujete el asa de modo que no impida la salida del pan.)
Al hacer mermelada, ésta se ha chamuscado o la pala de amasar se ha quedado atascada.	<ul style="list-style-type: none"> Había poca cantidad de fruta o demasiado azúcar. <ul style="list-style-type: none"> → Coloque el recipiente del pan en el fregadero y llénelo hasta la mitad con agua templada. Deje que el recipiente del pan se empape hasta que se desprenda la mezcla cocida o la pala de amasar. Una vez que se haya desprendido la parte chamuscada, limpie con una esponja. Tenga cuidado con el agua caliente.
La mermelada se ha derramado al hervir.	<ul style="list-style-type: none"> Se ha utilizado demasiada fruta o azúcar. <ul style="list-style-type: none"> → Utilice solo las cantidades de fruta o azúcar especificadas en las recetas de la página 189.
La mermelada está demasiado líquida y no ha cuajado con firmeza.	<ul style="list-style-type: none"> La fruta estaba verde o demasiado madura. Se redujo demasiado el azúcar. El tiempo de cocción fue insuficiente. Se utilizó fruta con un bajo contenido en pectina. <ul style="list-style-type: none"> → Utilice la mermelada demasiado líquida como salsa para postres. → Espere hasta que la mermelada se enfríe por completo. La mermelada continuará cuajando mientras se enfría.
¿Se pueden utilizar frutas congeladas?	<ul style="list-style-type: none"> Es posible utilizarlas.

Resolución de problemas

Antes de llamar al servicio técnico, compruebe esta sección.

Problema	Causa → Acción
¿Qué tipos de azúcar se pueden usar en la mermelada?	<ul style="list-style-type: none">• Se puede utilizar azúcar blanco en polvo o en grano. No utilice azúcar moreno, azúcar bajo en calorías ni edulcorante artificial.
¿Se pueden utilizar frutas maceradas en alcohol para hacer mermelada?	<ul style="list-style-type: none">• No las utilice. La calidad no es satisfactoria.
La fruta se ha deshecho al hacer fruta en sirope.	<ul style="list-style-type: none">• El tiempo de cocción fue demasiado. Es posible que la fruta estuviese demasiado madura.
La levadura seca no cae al recipiente del pan.	<ul style="list-style-type: none">• La sincronización de la activación del dispensador e levadura es diferente según el programa de menú y la temperatura de la habitación.• El dispensador de levadura está mojado o puede haber una acumulación de electricidad estática. → Límpielo con un paño húmedo y déjelo secar al aire.• La levadura seca está húmeda. → Utilice otra levadura seca.
Aparece  en la pantalla.	<ul style="list-style-type: none">• Ha habido un corte de corriente durante aproximadamente 10 minutos (el enchufe se ha desconectado accidentalmente o se ha activado el disyuntor) o hay otro problema con la alimentación eléctrica. → El funcionamiento no se verá afectado si el problema de alimentación eléctrica es solo momentáneo. La máquina panificadora funcionará de nuevo si se restablece la alimentación eléctrica antes de que pasen 10 minutos, pero el resultado puede verse afectado.
Aparece 01 en la pantalla.	<ul style="list-style-type: none">• Ha habido un corte de corriente durante cierto tiempo (es distinto según las circunstancias, por ejemplo, corte de corriente, desconexión, funcionamiento incorrecto del fusible o el disyuntor). → Retire la masa y empiece otra vez con nuevos ingredientes.
Aparece H01–H02 en la pantalla.	<ul style="list-style-type: none">• La pantalla indica que hay un problema en la máquina panificadora. → Póngase en contacto con el vendedor o con un servicio técnico de Panasonic.
Aparece U50 en la pantalla.	<ul style="list-style-type: none">• La unidad está caliente (más de 40 °C/105 °F). Esto puede ocurrir con el uso repetido. → Espere a que la unidad se enfría hasta una temperatura inferior a 40 °C/105 °F antes de volver a utilizarla (U50 desaparecerá).

Specification

Power supply	230 V ~ 50 Hz
Power consumed	550 W
Capacity	(Strong flour) max. 600 g min. 300 g (Dry yeast) max. 7.5 g min. 2.25 g
Capacity of raisin nut dispenser	max. 150 g raisins
Timer	Digital timer (up to 13 hours)
Dimensions (H×W×D)	approx. 38.2×25.6×38.9 cm
Weight	approx. 7.6 kg
Accessories	Measuring cup, measuring spoon

Daten

Stromversorgung	230 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme	550 W
Kapazität	(Mehl) max. 600 g min. 300 g (Trockenhefe) max. 7.5 g min. 2.25 g
Kapazität des Rosinen-Nuss-Verteilers	max. 150 g Rosinen
Zeitvorwahl	Digitale Zeitschaltuhr (bis zu 13 Stunden)
Abmessungen (H×B×T)	ca. 38,2×25,6×38,9 cm
Gewicht	ca. 7,6 kg
Zubehör	Messbecher, Messlöffel

Specificatie

Stroomtoevoer	230 V ~ 50 Hz
Verbruikte stroom	550 W
Inhoud	(Harde bloem) max. 600 g min. 300 g (Droge gist) max. 7.5 g min. 2.25 g
Inhoud van rozijnen-notenstrooier	max. 150 g rozijnen
Timer	Digitale timer (max. 13 uur)
Afmetingen (H×B×D)	ca. 38,2×25,6×38,9 cm
Gewicht	ca. 7,6 kg
Accessoires	Maatbeker, maatlepeltje

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	230 V ~ 50 Hz
Puissance absorbée	550 W
Contenance	(Farine à pain) maxi 600 g mini 300 g (Levure sèche) maxi 7.5 g mini 2.25 g
Contenance du distributeur de raisins secs / noisettes	150 g maxi de raisins secs
Départ différé	Programmeur digital (jusqu'à 13 heures)
Dimensions (H×L×P)	env. 38,2×25,6×38,9 cm
Poids	env. 7,6 kg
Accessoires	Gobelet doseur, cuillère doseuse

Specifiche tecniche

Alimentazione	230 V ~ 50 Hz
Consumo energetico	550 W
Capienza	(farina di grano duro) max. 600 g min. 300 g (Lievito in polvere) max. 7,5 g min. 2,25 g
Capienza del dosatore di uvetta e noci	max. 150 g di uvetta
Timer	Timer digitale (fino a 13 ore)
Dimensioni (Altezza×Larghezza×Profondità)	circa 38,2×25,6×38,9 cm
Peso	circa 7,6 kg
Accessori	Bicchieri dosatore, cucchiaio dosatore

Especificaciones

Alimentación	230 V ~ 50 Hz
Consumo de energía	550 W
Capacidad	(Harina fuerte) máx. 600 g min. 300 g (Levadura seca) máx. 7,5 g min. 2,25 g
Capacidad del dispensador de uvas pasas y nueces	máx. 150 g de uvas pasas
Temporizador	Temporizador digital (hasta 13 horas)
Dimensiones (AL×An×Pr)	aprox. 38,2×25,6×38,9 cm
Peso	aprox. 7,6 kg
Accesorios	Vaso de medir, cuchara de medir