Panasonic

OPERATING INSTRUCTIONS AND RECIPES
Automatic Bread Maker (Household Use)

GEBRAUCHSANWEISUNG UND REZEPTE
Brotbackautomat (Hausgebrauch)

MODE D'EMPLOI ET RECETTES
Machine à pain automatique (Usage domestique)

BEDIENINGSHANDLEIDING EN RECEPTEN
Automatische Broodbakoven (Voor huishoudelijk gebruik)

MANUALE PER L'USO E RICETTE
Macchina per pane automatica (Utilizzo Domestico)

INSTRUKCJA OBSŁUGI I PRZEPISY
Automatyczny wypiekacz do chleba (Do użytku domowego)

KEZELÉSI KÉZIKÖNYV ÉS RECEPTEK
Automata kenyérsütő gép (Háztartási használatra)

English
Deutsch
Français
Nederlands
Italiano
Polski
Magyar

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

SD-B2510



Thank you for purchasing the Panasonic product.

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

Contents

Parts Names and Instructions **GB2**
- Main Unit **GB2**
- Accessories **GB2**
- Control Panel and Display **GB2**

Bread-making Ingredients **GB3**
- Bread Ingredients **GB3**
- Additional Ingredients **GB4**
- Gluten Free Information **GB4**

Menu Charts and Baking Options **GB5**

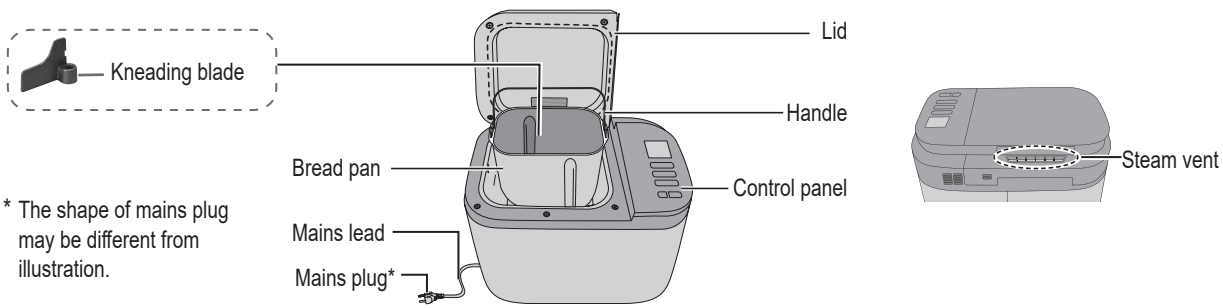
Handling Instructions **GB6**
- Before Use **GB6**
- Preparations **GB6**
- Baking Bread **GB7**
- Bread Mix **GB8**
- Baking Brioche **GB8**
- Baking Gluten Free Bread **GB8**
- Baking Gluten Free Cake **GB9**
- Making Gluten Free Pizza/Pasta **GB9**
- Making Dough **GB10**
- Baking Cake **GB10**
- Bake Only **GB11**
- Making Jam and Compote **GB11**

Recipes **GB12**
- Bread Recipes **GB12**
- Gluten Free Recipes **GB13**
- Dough Recipes **GB13**
- Dough Recipes & Sweet Recipes **GB14**

Troubleshooting **GB14**

Parts Names and Instructions

Main Unit



* The shape of mains plug may be different from illustration.

Accessories

Measuring cup

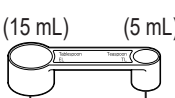
To measure out liquids.



(max. 550 mL)
• 10 mL increments

Measuring spoon

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

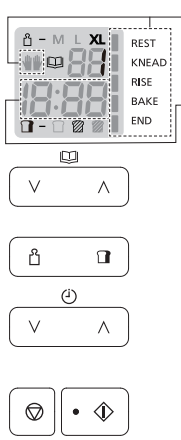


Tablespoon
• ½ marking

Teaspoon
• ¼, ½, ¾ markings

Control Panel and Display

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



■ **Operation status** Displayed for the current stage of the program except ✋.
✋: Provide an indication of doing manual operation.
(See P. GB5 for menu number.)

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

■ **Menu**
- Press ∧ or ∨ once to be a setting mode.
- Press ∧ or ∨ again to change Menu number.

(To advance more quickly, hold the button.) (See P. GB5 for menu number.)

■ **Size** To choose the size.

■ **Crust** To choose the crust colour.

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

■ **Start** To start the program.

■ **Stop** To cancel the setting / stop the program.
(Hold for approximately 1 second.)

EN OI6 0107.indd 2 2021/4/12 19:07:09

Bread-making Ingredients

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

Liquid ingredients

Use the measuring cup or measuring spoon provided.

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

Dry ingredients

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

English

Bread Ingredients

Flour

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

Use strong flour. Strong flour is milled from the wheat and has a high content of protein which is necessary for the development of gluten. Carbon dioxide produced during fermentation is trapped within the elastic network of gluten, thus making the dough rise.

White flour

Made by grinding wheat kernel, excluding bran and germ. The best kind of flour for baking bread is a flour marked “for bread baking”.
Do not use plain or self-raising flour as a substitute for bread flour.

Whole wheat flour

Made by grinding entire wheat kernel, including bran and germ. Makes very health-giving bread. This bread is lower in height and heavier than bread baked with white flour.

Dry yeast

Enables the bread to rise.
Be sure to use dry yeast that does not require pre-fermentation. Do not use yeast that requires preliminary fermentation. Dry yeast which has “Easy blend”, “Fast Action” or “Easy Bake” written on the packet is recommended. When using dry yeast from sachets, seal the sachet again immediately after use. To store, follow the Manufacturer's instructions and discard after 48 hours of opening. It is recommended on most yeast packets to keep in a cool dry place.

Dairy products

Add flavour and nutritional value.

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

➜Reduce the amount of water proportionally to the amount of milk.

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

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

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

Water

Use normal tap water.
When room temperature is low, use tepid water for menu 2, 6, 10 or 13.
When room temperature is high, use chilled water for menu 8 or 9.
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.
Use butter (unsalted), margarine or oil.

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

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

■ Bran
Increases the bread’s fibre content.
- Use max. 50 g (5 tbsp).

■ Wheat germ
Gives the bread a nuttier flavour.
- Use max. 50 g (4 tbsp).

■ Spices, herbs
Enhance the flavour of the bread.
- Only use a small amount (max. 1 tbsp).

If using a bread mix...

■ Bread mixes including dry yeast

① Place the mix in the bread pan, then add water. (Follow instructions on the packet for the quantity of water)
② Select the menu 4.

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

■ Bread mix with separate dry yeast sachet

① Place the dry yeast in the bread pan first, then the bread mix and pour the water
② Set the machine according to the type of flour included in the mix, and start the baking.
- White flour - recommended for menu 4.
- Brown flour - menu 1
- Whole wheat - menu 5

■ Baking brioche with brioche mix
Select the menu 8 or 2 - “Medium” size - “Light” crust colour.

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

EN OI6 0107.indd 3 2021/4/12 19:07:09

Bread-making Ingredients

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

Available Menu

Bread			Dough
Basic Raisin	Whole Wheat Raisin	Brioche	Basic Raisin
Menu 3	Menu 7	Menu 8	Menu 15

Procedure

After the ⏯ button was pressed, you will hear beep sounds.
Place the additional ingredients into the bread pan manually while ✋ is flashing.

Time until the beep sounds from start (approximately)

- Menu 3 / Basic Raisin Bread: 24 minutes – 44 minutes
- Menu 7 / Whole Wheat Raisin Bread: 18 minutes – 53 minutes
- Menu 8 / Brioche: 55 minutes – 1 hour 5 minutes
- Menu 15 / Basic Raisin Dough: 53 minutes – 1 hour 3 minutes

Attention of ingredients

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

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

Dry/insoluble ingredients

■ Dried fruits
- Cut up roughly into approximate 5 mm cubes.

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

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

■ Bacon, salami, olives, dry tomato
- Cut the bacon and the salami into 1 cm cubes.
- Cut the olives into quarters.

Moist / viscous / soluble ingredients

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

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

Gluten Free Information

Making gluten free bread is very different from the normal way of producing bread.
It is very important if you are making gluten free bread for health reasons that you have consulted your doctor and follow the guidelines below.

- This program has been developed especially for certain gluten free ingredients, therefore using your own mix may not produce such good results.
- Gluten-free bread cannot rise as much as a traditional bread. It will be of a denser consistency and lighter colour than normal bread.
- When "gluten free" is selected, the details for each recipe must be followed carefully. (Otherwise, the bread may not turn out well.) There are two types of gluten-free baking mixtures; mixtures with low content of gluten and mixtures which do not consist of wheat and contain no gluten. If you have to pick one out using this baking program, please consult your doctor beforehand.
- The baking results and bread's appearance may differ according to the type of mix. Occasionally a bread may have some flour remaining on the side. The wheat free mixes can produce more variable results.
- Wait for the bread to cool before slicing it for the better performance.
- The bread should be stored in a cool dry place and used within 2 days. If you will not be able to use up all the bread within that time it can be put into freezer bags, in convenient sized portions, and frozen.

Warning for the users who use this program for health reasons:
When using the gluten free program, make sure to consult your doctor or the Coeliac Association and only use the ingredients which are suitable for your health conditions.
Panasonic will not be responsible for any consequences resulting from ingredients that have been used without professional consultation.

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

EN OI6 0107.indd 4 2021/4/12 19:07:09

Menu Charts and Baking Options

■ Function Availability and Time Required

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

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

● Abbreviations used in this instructions, a full name written as follows: min = minute (s); h = hour (s); approx. = approximately.

● Remark (✋): The menu is available to do manual operation such as adding extra ingredients and scraping the flour from sidewall of bread pan, when the beep sounds.

*1 Only “Light” or “Medium” are available.

*2 Only “Medium” or “Dark” are available.

*3 There is a period of rise during the knead period.

*4 There is a period of scraping or molding during the knead period.

*5 There is a period of scrape off the flour.

English

EN OI6 0107.indd 5 2021/4/12 20:07:40

Handling Instructions

Before Use

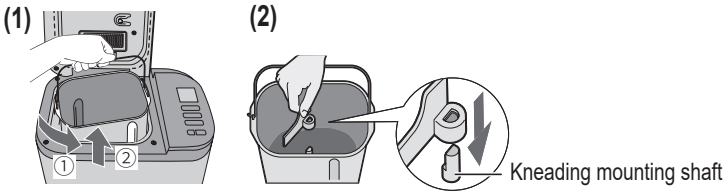
- **For the first time use, remove packing material and clean the machine.** (See P. GB8 of "OPERATING INSTRUCTIONS")
- **Clean the machine when you have not used for a long time.** (See P. GB8 of "OPERATING INSTRUCTIONS")

Preparations

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

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

(1) (2)



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

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

- **For bread and dough menus, dry yeast should be placed first.**

① Place dry yeast away from the kneading blade and kneading mounting shaft. If some of the dry yeast get into it, bread may not rise well.

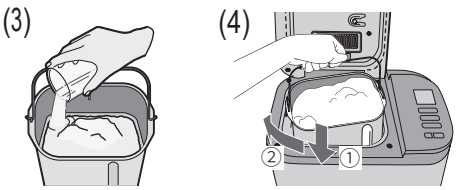
② **Place dry ingredients over the dry yeast.**
It must be kept separate from any liquid until mixing commences.

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

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

- For optimum results, do not open the lid unless the menu requires, as it affects bread quality.

(3) (4)



4 **Plug the machine into 230 V socket.**

Make sure to complete the preparation steps before setting menu.

EN OI6 0107.indd 6 2021/4/12 19:07:10

Baking Bread

Turn to P. GB12 for recipes.

English

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

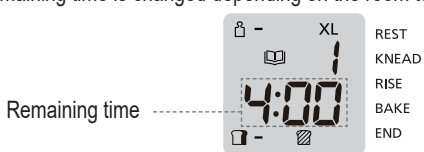
- Choose the options for selected menu. (See P. GB5)

Bread Size **Crust colour** **Delay timer**

6 **Press Start (⏻) button to start the machine.** (The display shows when menu "1" is selected.)

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

* The remaining time is changed depending on the room temperature.



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

After that, then press ⏻ button again.

* Complete the works while ✋ is flashing on the display. When ✋ stop flashing, display shows the remaining time.

* Do not add ingredients after display shows remaining time.

* Kneading will continue after a certain time without press ⏻ button.

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

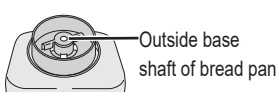
8 **Remove the bread immediately by using dry oven gloves and place it on a wire rack.** (5)

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



- Moving the outside base shaft may damage the bread shape. (6)

(6) (Bottom of bread pan)



- Always remove the kneading blade before slicing bread. (7)

(7)



EN OI6 0107.indd 7 2021/4/12 19:07:10

Handling Instructions

Bread Mix

Turn to P. GB12 for recipes.

1 – 4 **See P. GB6 of Preparations**

5 **Select menu 4 , choose crust colour.**

6 **Press ⏻ button to start.**

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

7 **Press ▽ button and remove bread** when machine beeps 8 times and the cube (▮) near **End** flashes.

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

Baking Brioche

Turn to P. GB12 for recipes

1 – 4 **See P. GB6 of Preparations**

5 **Select menu 8, choose crust colour.**

6 **Press ⏻ button to start.**

- Display shows the remaining time until the beep sounds.

7 After about 55 minutes - 1 hour 5 minutes. **Open the lid** when you hear the beep sound. **Add the additional butter while "✋" is flashing**. **Close the lid and restart.**

- Kneading will continue after 5 minutes without press ⏻ button.

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

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

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

Baking Gluten Free Bread

Turn to P. GB13 for recipes

1 – 4 **See P. GB6 of Preparations**

5 **Select menu 10**

6 **Press ⏻ button to start.**

- Display shows the remaining time until the beep sounds.

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

- Kneading will continue after 3 minutes without press ⏻ button.

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

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

EN OI6 0107.indd 8 2021/4/12 19:07:11

Turn to P. GB13 for recipes

Baking Gluten Free Cake

1 – 4 **See P. GB6 of Preparations**

5 **Select menu 11**

6 **Press ⏀ button to start.**

- Display shows the remaining time until the beep sounds.

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

- Kneading will continue after 3 minutes without press ⏀ button.

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

- Baking will start after 3 minutes without press ⏀ button.

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

Tips

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

English

Making Gluten Free Pizza / Gluten Free Pasta

Turn to P. GB13 for recipes

1 – 4 **See P. GB6 of Preparations**

5 **Select the menu**

Gluten Free Pizza	Gluten Free Pasta
Menu 12	Menu 13

6 **Press ⏀ button to start.**

- Display shows the remaining time until the beep sounds.

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

- Kneading will continue after 3 minutes without press ⏀ button.

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

Gluten Free Pizza

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

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

Gluten Free Pasta

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

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

11 **Boil them and enjoy it with your favourite sauce.**

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

EN OI6 0107.indd 9 2021/4/12 19:07:11

Handling Instructions

Making Dough

Turn to P. GB13 - GB14 for recipes

1 – 4 **See P. GB6 of Preparations**

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

6 **Press ⏯ button to start the machine.**

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

7 **When dough is ready** (machine beeps 8 times and the cube (▮) near **End** flashes), **press ▽ button and unplug.**

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

Bread Dough

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

Pizza Dough

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

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

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

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

Baking Cake

Turn to P. GB14 for recipes

1 – 4 **See P. GB6 of Preparations**

5 **Select menu 18**

6 **Press ⏯ button to start.**

- Display shows the remaining time until the beep sounds.

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

- Kneading will continue after 5 minutes without press ⏯ button.

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

Additional Baking

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

① Select the menu (Skip it if you have not pressed ▽ button in step 8)
② Set the baking time
- It can be set to 1 - 20 minutes.

③ Press ⏯ button to start.
- To discontinue baking, hold ▽ button.

Tips

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

EN OI6 0107.indd 10 2021/4/12 19:07:11

Bake Only

Turn to P. GB14 for recipes

Preparations:

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

1 **Select menu 19**

2 **Set the baking time**

3 **Press ⏀ button to start.**

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

4 **Press ▽ button and remove cake** when machine beeps 8 times and the cube (▮) near **End** flashes.

Additional Baking

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

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

English

Making Jam / Compote

Turn to P. GB14 for recipes

Preparations for Jam-making

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

Preparations for Compote-making

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

1 **Select the menu**

Jam	Compote
Menu 20	Menu 21

2 **Set the cooking time, then start the machine.**

3 **Press ▽ button and remove Jam / Compote** when machine beeps 8 times and the cube (▮) near **End** flashes.

Additional Cooking

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

Tips:

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

Tips for Jam-making

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

EN OI6 0107.indd 11 2021/4/12 19:07:11

Recipes

Example

Recipe Name

Menu No.+Total process time + Option icon

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

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

Option icon

Light crust **Medium crust** **Dark crust** **Delay timer**

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

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

Abbreviation:

tsp = tea spoon; tbsp = table spoon; Egg (L) = Egg in large size; Egg (M) = Egg in medium size.

Bread Recipes

Turn to P. GB6 - GB8 for handling instructions.

Basic

White Bread

Menu 1 (4 h – 4 h 5 min)

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

Bread Mix

Bread Mix

Menu 4 (2 h 30 min)

	Bread mix flour *1	500 g
	Water *2	300 mL

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

*2 Specific amount of water for bread mix.

Whole Wheat Raisin

Whole Wheat Raisin Bread

Menu 7 (5 h) about 18 min – 53 min after step 6

		M	L	XL
	Dry yeast	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Strong whole wheat bread flour	400 g	500 g	600 g
	Butter	20 g	30 g	40 g
	Sugar	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Salt	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Water	280 mL	350 mL	420 mL
	Raisins *1	80 g	100 g	120 g

*1 Cut into approx. 5 mm cubes.

Basic Rapid

Rapid White Bread

Menu 2 (1 h 55 min – 2 h)

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

Whole Wheat

Whole Wheat Bread

Menu 5 (5 h)

		M	L	XL
	Dry yeast	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Strong whole wheat bread flour	400 g	500 g	600 g
	Butter	20 g	30 g	40 g
	Sugar	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Salt	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Water	280 mL	350 mL	420 mL

Brioche

Basic Brioche

Menu 8 (3 h 30 min) about 55 min - 1 h 5 min after step 6

	Dry yeast	1¼ tsp
	Strong white bread flour	400 g
	Butter *1	60 g
	Sugar	50 g
	Skimmed milk powder	2 tbsp
	Salt	1½ tsp
	Mixture / beat 2 eggs (M) + 2 egg yolk + water	270 mL
	Butter *2	80 g

*1 Cut into 2 – 3 cm cubes and keep in refrigerator.

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

Basic Raisin

Raisin Bread

Menu 3 (4 h) about 24 min – 44 min after step 6

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

*1 Cut into approx. 5 mm cubes.

Whole Wheat Rapid

Whole Wheat Bread Rapid

Menu 6 (3 h)

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

French

French Bread

Menu 9 (5 h 40 min)

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

EN OI6 0107.indd 12 2021/4/12 19:07:12

Gluten Free Recipes

Turn to P. GB6, GB8-GB9 for handling instructions.

Gluten Free Bread

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

Gluten Free Bread

Menu 10 (1 h 50 min - 1 h 55 min)

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

Gluten and Wheat Free Bread

Menu 10 (1 h 50 min - 1 h 55 min)

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

Flavoured Gluten Free Bread

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

Spicy Fruit Bread

(1 h 50 min)

Mixed fruits	100 g
Cinnamon	2 tsp

Maple & Pecan Bread

(1 h 55 min)

Maple syrup	2 tbsp
Pecans	50 g

Date & Raisin Bread

(1 h 55 min)

Juice of oranges *1	2
Mixed spice	2 tsp
Dates, chopped	150 g
Raisins	100 g
Zest of orange	2

*1 made up to the quantity of water required, and place it in the bread pan before gluten free mix.

Five Seeds Bread

(1 h 55 min)

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

Sundried Tomato & Parmesan Bread

(1 h 55 min)

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

Gluten Free Cake

Gluten Free Chocolate Cake

Menu 11 (1 h 50 min)

Butter (cut into 1 cm cubes)	150 g
Sugar	150 g
Eggs (L), beaten	3 (180 g)
Dark chocolate, melted	120 g
White rice flour	120 g
Cacao powder	30 g
Baking powder	10 g

Gluten Free Pizza

Gluten Free Pizza

Menu 12 (30 min)

Water	380 mL
White rice flour	475 g
Vegetable oil	1¾ tbsp
Salt	1 tsp
Dry yeast	1 tsp

Gluten Free Pasta

Gluten Free Pasta

Menu 13 (15 min)

Mixture / beat 2 egg (M) + water		260 g
White rice flour	(mixed and sifted)	220 g
Potato starch		80 g
Corn starch		100 g
Xanthan gum		1½ tbsp
Oil		2 tbsp
Salt		1 tsp

- Be sure to whisk eggs and water together until very smooth.
- Place flour, starch and gum into another bowl and mix well.

Dough Recipes

Turn to P. GB6, GB10 for handling instructions.

Basic

Basic Dough

Menu 14 (2 h 20 min)

Dry yeast	1 tsp
Strong white bread flour	500 g
Butter	30 g
Sugar	1½ tbsp
Salt	1½ tsp
Water	310 mL

Basic Raisin

Basic Raisin Dough

Menu 15 (2 h 20 min) about 53 min – 1 h 3 min after step 6

Dry yeast	1 tsp
Strong white bread flour	500 g
Butter	30 g
Sugar	1½ tbsp
Salt	1½ tsp
Water	310 mL
Raisins *1	100 g

*1 Cut into approx. 5 mm cubes.

Whole Wheat

Whole Wheat Dough

Menu 16 (3 h 15 min)

Dry yeast	1½ tsp
Strong whole wheat bread flour	500 g
Butter	30 g
Sugar	1½ tbsp
Salt	2 tsp
Water	340 mL

EN OI6 0107.indd 13 2021/4/12 19:07:12

Recipes

Dough Recipes & Sweet Recipes

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

Pizza

Pizza Dough

Menu 17 (45 min)

Dry yeast	1 tsp
Strong white bread flour	450 g
Oil	4 tbsp
Salt	2 tsp
Water	240 mL

Doughnut (using failed unfermented bread dough)

① Divide the dough into small pieces that are 35 g each and shape them into balls. Cover them with a small towel and place them still for 10 - 20 minutes.
② Roll them into thin round shape and press the dough with the doughnut mold.
③ Allow the dough to ferment for 20 - 30 minutes (till it rises to double its original size) at a temperature of 30 - 35 ˚C.
④ Deep-fry them at an oil temperature of 170 ˚C and sprinkle them with cinnamon and refined white sugar.

Cake

Butter Cake

Menu 18 (1 h 55 min)

Butter (cut into 1 cm cubes)	200 g
Sugar	180 g
Milk	2 tbsp
Eggs (M), beaten	4 (200 g)
A Plain flour (mixed and sifted)	300 g
A Baking powder (mixed and sifted)	13 g

Bake Only

Fruit Cake

Menu 19

Timer: 1 h 20 min

Butter	150 g
Sugar	130 g
Eggs (M), beaten	3 (150 g)
Milk	1 tbsp
A Plain flour (mixed and sifted)	250 g
A Baking powder (mixed and sifted)	10 g
Mixed dried fruits	70 g

1 In a large bowl, cream butter and sugar until light and fluffy. Add eggs, one at a time, beating well.
2 Add milk, sifted A and mix dried fruits, beating well after addition.
3 Remove the kneading blade and line the greaseproof paper around the bread pan, then pour in the mixed ingredients.
4 Set the bread pan into the main unit, and plug the machine into the socket.
5 Select the menu and set the baking time: 1 hour and 20 minutes.
6 Press ⏎ button to start.
7 Press ⊘ button and remove cake when machine beeps 8 times and the cube (▮) near **END** flashes.

Jam

Strawberry Jam

Menu 20

Timer: 1 h 40 min

Strawberries, finely chopped	600 g
Sugar	400 g
Powdered pectin *	13 g

* Sprinkle the pectin on the ingredients in the bread pan before setting the bread pan into the main unit.

Compote

Apple Sauce

Menu 21

Timer: 1 h 20 min

Bramley apples, peeled, cored and diced	1000 g
Water	2 tbsp

- Stir after cooking is completed.

Troubleshooting

Before calling for service, please check through this section.

Problem	Cause and Action
During or after cooking	
My bread does not rise well. The top of my bread is uneven.	[All bread] ● Your flour gluten quality is poor, or you have not used strong flour. (Gluten quality can vary depending on temperature, humidity, how the flour is stored, and the season of harvest). → Try another type, brand or another batch of flour. ● The dough becomes too firm as you haven't used enough liquid. → Stronger flour with higher protein content absorbs more water than others, try adding an extra 10 - 20 mL. ● You are not using the right type of dry yeast . → Use a dry yeast from a sachet, which has '**instant dry yeast**' written on it. This type does not require pre-fermentation. ● You are not using enough dry yeast, or your dry yeast is old. → Use the **measuring spoon** provided. Check the dry yeast's expiry date. (Keep dry yeast in refrigerator) ● The dry yeast has touched liquid before kneading. → Check that you have put the ingredients in the correct order according to the instructions. (P. GB6) ● You have used too much salt, or not enough sugar. → Check the recipe and measure out the correct amounts using the **measuring spoon** provided. → Check that salt and sugar are not included in other ingredients.
Can failed dough be used again? E.g: The dough hasn't been baked…etc.	● It can be used to make pizza, doughnut and others. →Take out the dough and make pizza or doughnut (P. GB10, GB14). • When the bread dough is halfway fermented or baked. → Take out the dough and start baking for 40 minutes at 170 °C in the oven. While observing the situation while baking.

EN OI6 0107.indd 14 2021/4/12 19:07:12

Problem	Cause and Action
During or after cooking	
My bread has not risen at all. My bread is pale and sticky.	● You did not use dry yeast. →Place the correct amount of dry yeast. ● You are not using enough dry yeast, or your dry yeast is old. → Use the **measuring spoon** provided. Check the dry yeast's expiry date. (Keep dry yeast in refrigerator.) ● There has been a power failure, or the machine has been stopped during bread making. → You will need to remove the bread from the bread pan and start again with new ingredients.
My bread is sticky and slices unevenly.	● It was too hot when you sliced it. → Allow your bread to cool on rack before slicing to release the steam.
My bread has risen too much.	● You have used too much dry yeast/water. → Check the recipe and measure out the correct amount using the **measuring spoon** (dry yeast) / measuring cup (water) provided. → Check that excess water amount is not included in other ingredients. ● You have used too much flour. → Carefully weigh the flour using scales.
My bread is full of air holes.	● You have used too much dry yeast. → Check the recipe and measure out the correct amount using the **measuring spoon** provided. ● You have used too much liquid. → Some types of flour absorb more water than others, so try using 10 – 20 mL less water.
My bread seems to have collapsed after rising.	● The quality of your flour isn't very good. → Try using a different brand of flour. ● You have used too much liquid. → Try using 10 – 20 mL less water.
The crust creases and goes soft on cooling.	● The steam remaining in the bread after baking can pass into the crust and soften it slightly. → To reduce the amount of steam, try using 10 – 20 mL less water.
The sides of my bread have collapsed and the bottom is damp.	● You have left the bread in the bread pan for too long after baking. → Remove the bread promptly after baking. ● There has been a power failure, or the machine has been stopped during bread making. → The machine switches off if it is stopped for more than 10 minutes.
How can I keep my crust crispy?	● To make your bread more crispy, you could use the 'Dark' crust colour option, or even bake it in the oven at 200°C for an extra 5 – 10 minutes.
There is excess oil on the bottom of brioche. The crust is oily. My bread has big holes.	● Did you add butter within 5 minutes of the beep? → Do not put butter when display show remaining time until ready. (P. GB8) Butter flavour might be weak, but it can bake.
My brioche did not turn out well when using bread mix.	● Try following things. → It might be baked better if dry yeast is decreased a little when using menu 8. (If adding dry yeast separately). → Follow the recipe on the bread mix, but the bread mix should be between 350 – 500 g. → Place the ingredients in the order described in the recipe. When adding the extra ingredients, add them later. (P. GB8) → The completion is different according to recipe on the bread mix.
Why has my bread not mixed properly?	● You haven't put the kneading blade in the bread pan. → Make sure the kneading blade is in the bread pan before you put in the ingredients.
Extra ingredients are not mixed properly in Brioche.	● Did you add additional ingredients within 5 minutes of the beep? → Extra ingredients must be added while " " is flashing in the display. ● Some of the bread mix dough is harder to mixed extra ingredients in or to flick out some of them. → Decrease the extra ingredients into half.

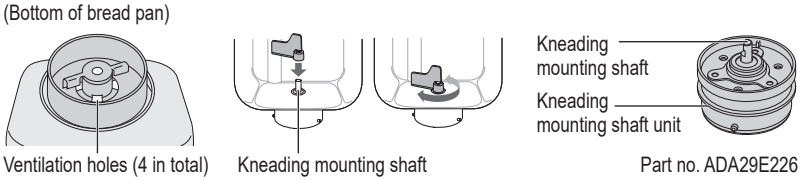
EN OI6 0107.indd 15 2021/4/12 19:07:12

Troubleshooting

Before calling for service, please check through this section.

Problem	Cause and Action
During or after cooking	
Extra ingredients are not mixed properly.	● Did you add extra ingredients into the bread pan while " " is flashing? → Extra ingredients must be added into the bread pan during " " is flashing on the display.
My bread has not been baked.	● The dough menu was selected. → The dough menu does not include a baking process. ● There has been a power failure, or the machine has been stopped during bread making. → You can try baking the dough in your oven if it has risen and proved. ● There is not enough water and the motor protection device has been activated. This only happens when the machine is overloaded and excessive force is applied to the motor. → Visit place of purchase for a service consultation. Next time, check the recipe and measure out the correct amount using the measuring cup provided. ● You have forgotten to attach the kneading blade. → Make sure you attach the kneading blade first. (P. GB6) ● The kneading mounting shaft in the bread pan is stiff and does not rotate. → 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.)
There is excess flour around the bottom and sides of my bread.	● You have used too much flour, or you are not using enough liquid. → Check the recipe and measure out the correct amount using scales for the flour or the measuring cup provided for liquids.
The bread does not come out.	● If the bread cannot be easily removed from the bread pan, leave the bread pan for 5 – 10 minutes to cool, making sure that it is not left unattended where somebody or something may get burnt. After that, shake the bread pan several times using oven gloves. (Hold the handle down so that it does not get in the way of bread.)
The kneading blade stays in the bread when I remove it from the bread pan.	● The dough is a little stiff. → 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. → Wash the kneading blade and its spindle after each use.
My gluten free pasta did not turn well.	● Your dough was too soft. → Decrease the water volume or increase the amount of xanthan gum. ● Your dough was too hard. → Decrease the amount of xanthan gum or increase the water volume.
When cooking jam, it has scorched or the kneading blade fixes and it doesn't come off.	● The amount of the fruit is too little, or the amount of sugar is too much. → 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.
The jam has boiled over.	● Too much fruit or sugar has been used. → Only use the amounts of fruit and sugar specified in the recipes on P. GB14.
Jam is too runny and not firmly set.	● The fruit was under or over ripe. ● Sugar was decreased too much. ● Cooking time was insufficient. ● Fruit with a low pectin content was used. → Leave the jam to cool completely. The jam will continue to set as it cools. → Use the runny jam as a sauce for desserts.
What kinds of sugar can we use on jam?	● White caster and granulated can be used. Do not use brown sugar, diet sugar, and low calorie sugar or artificial sweetener.

EN OI6 0107.indd 16 2021/4/12 19:07:12

Problem	Cause and Action
During or after cooking	
Can frozen fruits be used?	● It can be used for only jam and compote.
When making jam, can we use fruits are pickled in alcohol?	● Do not use them. The quality is not satisfactory.
The fruit has collapsed when making compote.	● The cooking time was too long. The fruit may have been over ripe.
Puzzle	
I can smell burning while the bread is baking. Smoke is coming out of the steam vent.	● Ingredients may have been spilt on the heating element. → Sometimes a little flour, raisins or other ingredients may be flicked out of the bread pan during mixing. Simply wipe the heating element gently after baking once the machine has cooled down. → Remove the bread pan from the main unit to place ingredients.
The kneading blade rattles.	● This is because the kneading blade fits loosely on the kneading mounting shaft. (This is not a fault.)
Dough leaks out from bottom of the bread pan.	● 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. → If the kneading mounting shaft does not rotate when the kneading blade is attached, you will need to replace the kneading mounting shaft unit. (Consult the place of purchase or Panasonic service centre.) (Bottom of bread pan)  Ventilation holes (4 in total) Kneading mounting shaft Kneading mounting shaft Kneading mounting shaft unit Part no. ADA29E226
Display exception	
“1” appears on the display and operation has been stopped.	● When the power supply to machine is interrupted for a certain time, the display shows “1” after recovered. (It is standby mode and machine could not continue the program.) → Remove the bread, dough or ingredients and start again using new ingredients.
“H01”, “H02” appears on the display.	● The display indicates a problem with the machine. → Consult the place of purchase or a Panasonic service centre.
“U50” appears on the display.	● The machine is hot (above 40 °C). This may occur with repeated use. → Allow the machine to cool down to below 40°C before using it again (U50 will disappear).

EN OI6 0107.indd 17 2021/4/12 19:07:13

Wir danken Ihnen für den Kauf des Panasonic - Produkts.

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

Inhalt

Erklärung der Teile und Bedienfeld DE2
- Hauptgerät DE2
- Zubehör DE2
- Bedienfeld und Display DE2

Zutaten zur Brotherstellung DE3
- Brotzutaten DE3
- Zusätzliche Zutaten DE4
- Informationen zur Glutenfreiheit DE4

Tabelle mit Menüs und Backoptionen DE5

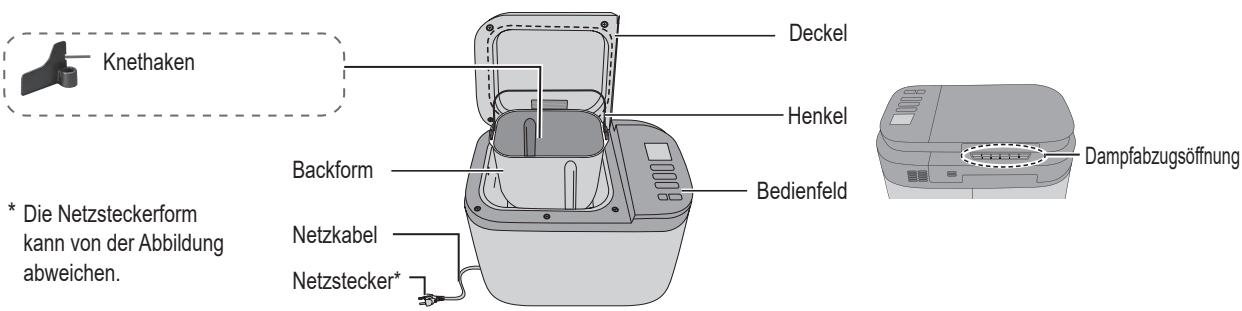
Gebrauchsanweisung DE6
- Vor der Inbetriebnahme DE6
- Vorbereitung DE6
- Brot backen DE7
- Brotmischung DE8
- Brioche backen DE8
- Glutenfreies Brot backen DE8
- Glutenfreien Kuchen backen DE9
- Glutenfreien Pizza- / Nudelteig herstellen DE9
- Teig zubereiten DE10
- Kuchen backen DE10
- Nur Backen DE11
- Marmelade / Kompott kochen DE11

Rezepte DE12
- Brot-Rezepte DE12
- Glutenfreie Rezepte DE13
- Teig Rezepte DE13
- Teig Rezepte & Süße Rezepte DE14

Fehlerbehebung DE14

Erklärung der Teile und Bedienfeld

Hauptgerät



* Die Netzsteckerform kann von der Abbildung abweichen.

Zubehör

Messbecher

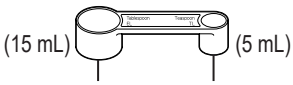
Zur Abmessung von Flüssigkeiten.



(max. 550 mL)
• 10 mL Schritte

Messlöffel

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

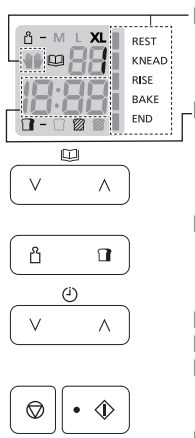


Esslöffel
• Markierung ½

Teelöffel
• Markierung ¼, ½, ¾

Bedienfeld und Display

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



Betriebszustand Wird für die aktuelle Programmphase angezeigt, mit Ausnahme von ✋.
✋: Hinweis zur manuellen Bedienung. (Siehe S. DE5 für die Menünummer.)

Zeitanzeige
- Verbleibende Zeit bis zur Fertigstellung.
- Einige Menüs erfordern manuelle Schritte. Nachdem erneuten ⏻ drücken,zeigt das Display die verbleibende Zeit bis zum Fortsetzen des Backvorgangs an.

Menü
- Drücken Sie ∧ oder ∨ einmal als Einstellungsmodus.
- Drücken Sie ∧ oder ∨ erneut, um die Menünummer zu ändern. (Halten Sie das Symbol nach Schritt 1 für einen schnelleren Vorlauf gedrückt.) (Sie auf den Seiten DE5.)

Brotgröße Zur Auswahl der Größe.

Bräunung Zur Auswahl der Bräunung.

Zeitvorwahl
- Stellen Sie die Zeitvorwahl ein (Zeit der Fertigstellung). Kann bei unterstützten Menüs auf bis zu 13 Stunden eingestellt werden.
- Zeit für süße Menüs einstellen.

Start Um das Programm zu starten.

Stop Zum Abbrechen der Einstellung / zum Stoppen des Programmes. (Etwa 1 Sekunde gedrückt halten.)

DE OI6 0107.indd 2 2021/4/12 19:10:35

Zutaten zur Brotherstellung

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

Flüssige Zutaten

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

Trockene Zutaten

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

Brotzutaten

Mehl

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

Helles Mehl

Wird durch Mahlen von Getreidekörnern ohne Kleie und Keim gewonnen. Die beste Mehlart 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.

Trockenhefe

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

Milchprodukte

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

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

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

Nahrung für die Hefe, süßt und ergänzt den Geschmack des Brotes und ändert die Farbe der Kruste.
- Verwenden sie weniger Zucker wenn Sie Rosinen oder fruktosehaltige Früchte verwenden.

Wasser

Verwenden Sie normales Leitungswasser.
Verwenden Sie bei niedriger Raumtemperatur lauwarmes Wasser für Menü 2, 6, 10 oder 13.
Verwenden Sie bei hoher Raumtemperatur gekühltes Wasser für Menü 8 oder 9.
Messen Sie immer die Flüssigkeiten mit dem mitgelieferten Messbecher.

Salz

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

Fett

Ergänzt den Geschmack und das Brot wird weicher.
Verwenden Sie Butter (ungesalzen), Margarine oder Öl.

Sie können den Geschmack des Brotes durch andere Zutaten verbessern.

■ Eier

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

■ Kleie

Erhöht den Ballaststoffgehalt des Brotes.
- Verwenden Sie max. 50 g (5 EL).

■ Keime

Gibt dem Brot ein nussiges Aroma.
- Verwenden Sie max. 50 g (4 EL).

■ Gewürze, Kräuter

Verbessert den Geschmack des Brotes.
- Verwenden sie nur eine kleine Menge (max. 1 EL).

Verwendung einer Brotbackmischung

■ Brotmischungen mit Hefe

① Geben Sie die Mischung in die Backform, fügen Sie dann Wasser hinzu. (Verwenden Sie die auf der Packung angegebene Wassermenge)
② Wählen Sie Menü 4.
- 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 Hefebeutel

① Geben Sie die Trockenhefe zuerst in die Backform, dann die Brotbackmischung und gießen Sie danach das Wasser hinzu.
② Stellen Sie die Maschine entsprechend der Mehlart der Mischung ein und starten Sie den Backvorgang.
- Weißes Mehl, - empfohlen für Menü 4
- Braunes Mehl - Menü 1
- Vollwertmehl - Menü 5

■ Brioche backen mit Backmischung

Wählen Sie Menü 8 oder 2, Größe M, Bräunungsgrad 1 (hell)
Tipps: Das Ergebnis ist je nach Art des Mischmehls unterschiedlich.

DE OI6 0107.indd 3 2021/4/12 19:10:35

Zutaten zur Brotherstellung

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

VerfüDEare Menüs

Brot			Teig
Normal Rosinen	Vollkorn Rosinen	Brioche	Normal Rosinen
Menü 3	Menü 7	Menü 8	Menü 15

Vorgehensweise

Nachdem die ◈ Taste gedrückt wurde, ertönt anschließend ein Signalton.
Legen Sie die zusätzlichen Zutaten mit der Hand in die Backform, während ✋ blinkt.

Zeit bis der Signalton ab dem Start ertönt (ungefähr)

- Menü 3 / Normal Rosinenbrot : ca. 24 min. bis 44 min.
- Menü 7 / Vollkorn Rosinen Brot: ca. 18 min. bis 53 min.
- Menü 8 / Brioche: ca. 55 min. bis 1 std. 5 min.
- Menü 15 / Normal Rosinenbrot-Teig: ca. 53 min. bis 1 std. 3 min.

Sorgfalt bei Zutaten

Befolgen Sie die Rezept- / Menüanweisungen bezüglich der Menge je Zutat.
Andernfalls, • Könnten die Zutaten aus der Backform spritzen und unangenehme Gerüche und Rauch verursachen.
• Geht das Brot eventuell nicht gut auf.

Trockene / nicht lösliche Zutaten

■ Trockenfrüchte

- Grob in ca. 5 mm Würfel schneiden.

■ Nüsse, Kerne

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

■ Kräuter

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

■ Speck, Salami, Oliven, getrocknete Tomate

- Schneiden Sie den Speck und die Salami in 1 cm große Würfel.
- Schneiden Sie die Oliven in Viertel.

Feuchte / dickflüssige / lösliche Zutaten*

■ Frische Früchte, in Alkohol eingelegte Früchte, Gemüse

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

■ Käse, Schokolade

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

Informationen zur Glutenfreiheit

Die Herstellung von glutenfreiem Brot unterscheidet sich stark von der normalen Brotherstellung.
Es ist sehr wichtig, daß Sie sich, wenn Sie glutenfreies Brot aus gesundheitlichen Gründen backen wollen, von Ihrem Arzt beraten lassen und die folgenden Richtlinien beachten.

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

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

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

DE OI6 0107.indd 4 2021/4/12 19:10:35

Tabelle mit Menüs und Backoptionen

■ VerfüDEarkeit der Funktion und erforderliche Zeit

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

	Menünummer	Menü	Optionen			Prozesse					Anmerkung	Verweis auf Seite
			Größe	Bräunung	Zeitvorwahl	Rest (Ruhen)	Knead (Kneten)	Rise (Gären)	Bake (Backen)	Gesamt		
Brot	1	Normal	✔	✔	✔	30 – 60 min.	20 – 30 min. *3	1 std. 50 min. – 2 std. 20 min.	50 – 55 min.	4 std. – 4 std. 5 min.	—	S. DE6 - DE7
	2	Normal schnell	✔	✔	—	—	15 – 20 min.	ca. 1 std.	35 – 40 min.	1 std. 55 min. – 2 std.	—	S. DE6 - DE7
	3	Normal Rosinen	✔	✔*1	✔	30 – 60 min.	20 – 30 min. *3	1 std. 50 min. – 2 std. 20 min.	50 min.	4 std.	✔	S. DE6 - DE7
	4	Brotmischung	—	✔	—	—	30 min. *3	1 std. 15 min.	45 min.	2 std. 30 min.	—	S. DE6, DE8
	5	Vollkorn	✔	—	✔	1 std.– 1 std. 40 min.	15 – 25 min. *3	2 std. 10 min. – 2 std. 50 min.	50 min.	5 std.	—	S. DE6 - DE7
	6	Vollkorn schnell	✔	—	—	15 – 25 min.	15 – 25 min. *3	1 std. 30 min. – 1 std. 40 min.	45 min.	3 std.	—	S. DE6 - DE7
	7	Vollkorn Rosinen	✔	—	✔	1 std. – 1 std. 40 min.	15 – 25 min. *3	2 std. 10 min. – 2 std. 50 min.	50 min.	5 std.	✔	S. DE6 - DE7
	8	Brioche	—	✔*1	—	20 min.	30 – 60 min. *3	1 std. 20 min.– 1 std. 30 min.	45 min.	3 std. 30 min.	✔	S. DE6, DE8
	9	Französisch	—	—	✔	5 min – 1 std.	35 – 40 min *3	3 std. 10 min – 4 std. 10 min	50 min.	5 std. 40 min.	—	S. DE6 - DE7
Glutenfrei	10	Glutenfreies Brot	—	✔*2	—	—	20 – 25 min. *5	35 – 40 min.	50 – 55 min.	1 std. 50 min. – 1 std. 55 min.	✔	S. DE6, DE8
	11	Glutenfreier Kuchen	—	—	—	—	20 min. *4	—	1 std. 30 min.	1 std. 50 min.	✔	S. DE6, DE9
	12	Glutenfreier Pizzateig	—	—	—	—	20 – 25 min. *5	5 – 10 min.	—	30 min.	✔	S. DE6, DE9
	13	Glutenfreier Nudelteig	—	—	—	—	15 min. *5	—	—	15 min.	✔	S. DE6, DE9
Teig	14	Normal	—	—	—	30 – 50 min.	15 – 30 min. *4	1 std. 10 min. – 1 std. 30 min.	—	2 std. 20 min.	—	S. DE6, DE10
	15	Normal Rosinen	—	—	—	30 – 50 min.	15 – 30 min. *4	1 std. 10 min. – 1 std. 30 min.	—	2 std. 20 min.	✔	S. DE6, DE10
	16	Vollkorn	—	—	—	55 min. – 1 std. 25 min.	15 – 25 min. *4	1 std. 30 min. – 2 std.	—	3 std. 15 min.	—	S. DE6, DE10
	17	Pizza	—	—	✔	(Kneten) 10 – 18 min.	(Gehen lassen) 7 – 15 min.	(Kneten) ca. 10 min.	(Gehen lassen) ca. 10 min.	45 min.	—	S. DE6, DE10
Süßspeisen	18	Kuchen	—	—	—	—	20 min. *4	—	1 std. 35 min.	1 std. 55 min.	✔	S. DE6, DE10
	19	Nur Backen	—	—	—	—	—	—	30 min.– 1 std. 30 min.	30 min.– 1 std. 30 min.	—	S. DE11
	20	Marmelade	—	—	—	—	—	—	—	1 std. 30 min.– 2 std. 30 min.	—	S. DE11
	21	Kompott	—	—	—	—	—	—	—	1 std. – 1 std. 40 min.	—	S. DE11

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

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

*1 Nur „Light“ (Hell) oder „Medium“ verfüDEar.
*2 Nur „Medium“ oder „Dark“ (Dunkel) verfüDEar.
*3 Während der Knetzeit wird eine Zeit zum Aufgehen eingelegt.
*4 Während der Knetdauer gibt es einen Zeitraum zum Teilen und Formen.
*5 Es gibt eine Periode zum Mehl abschaben.

DE OI6 0107.indd 5 2021/4/12 20:44:34

Gebrauchsanweisung

Vor der Inbetriebnahme

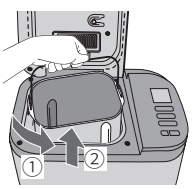
- **Vor der ersten Nutzung entfernen Sie das Verpackungsmaterial und reinigen Sie die Maschine.**
  (Siehe S. DE8 der „BEDIENUNGSANLEITUNG “)
- **Reinigen Sie das Gerät, wenn Sie es längere Zeit nicht benutzt haben.**
  (Siehe S. DE8 der „BEDIENUNGSANLEITUNG “)

Vorbereitung

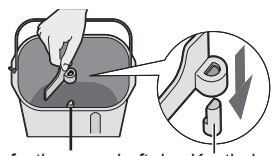
1 **Öffnen Sie den Deckel, entnehmen Sie die Backform (1) und setzen Sie den Knethaken in den dafür vorgesehenen Befestigungsschaft des Knethakens ein. (2)**

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

(1)



(2)



Befestigungsschaft des Knethakens

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

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

- **Für Brot und Teigmenüs sollte zuerst Trockenhefe hinzugefügt werden.**
  ① Entfernen Sie die Trockenhefe vom Knethaken und dem Befestigungsschaft des Knethakens. Wenn etwas von der Hefe hineinkommt, geht das Brot eventuell nicht gut auf.
  ② **Geben Sie die trockene Zutaten auf die Trockenhefe.**
  Von jeglicher Flüssigkeit vor dem Mischen trennen.
- **Gießen Sie Flüssigkeit an den Innenrand der Backform, um Spritzer zu vermeiden. (3)**

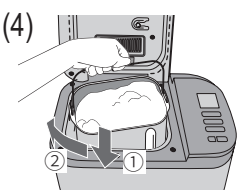
2 Wischen Sie Feuchtigkeit und Mehl von der Backform ab und setzen Sie sie in die Haupteinheit zurück. (4) **Schließen Sie den Deckel.**

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

(3)



(4)



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

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

DE OI6 0107.indd 6 2021/4/12 19:10:35

Brot backen

Rezepte finden Sie auf S. DE12.

5 Drücken Sie die Taste ∧ oder ∨ in der Menüleiste (📖) , um ein Brotmenü auszuwählen.

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

  Brotgröße

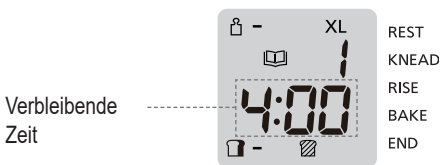
  Bräunung

  Zeitvorwahl

6 Drücken Sie die **Start**-Taste (⏎) zum Starten des Geräts. (Die Abbildung unten zeigt ausgewähltes Menü "1")

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

  * Die Restzeit ändert sich je nach Raumtemperatur.



- **Bei bestimmten Menüs führen Sie manuelle Schritte durch, sobald der Piepton ertönt. (Siehe S. DE5, Menüs mit dem Symbol ✋✋ .)**

  Drücken Sie danach erneut die Taste ⏎ .

  * Schließen Sie die Arbeiten ab, während ✋✋ auf dem Display blinkt. Wenn ✋✋ aufhört zu blinken, wird auf der Anzeige die verbleibende Zeit angezeigt.
  * Fügen Sie keine Zutaten hinzu, nachdem das Display die verbleibende Zeit angezeigt hat.
  * Das Kneten wird nach einer bestimmten Zeit ohne Drücken der Taste ⏎ fortgesetzt.

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

8 Entnehmen Sie das Brot sofort mit trockenen Ofenhandschuhen und setzen Sie es auf einen Rost. (5)

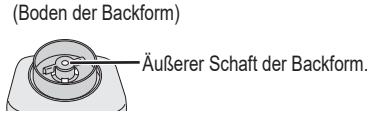
- Henkel mit Ofenhandschuhen halten und das Brot herausschütteln.

(5)



- Das Bewegen des äußeren Schaftes kann die Backform beschädigen. (6)

(6) (Boden der Backform)



- Entnehmen Sie immer den Knethaken, bevor Sie Brot schneiden. (7)

(7)



DE OI6 0107.indd 7 2021/4/12 19:10:36

Gebrauchsanweisung

Brotmischung

Rezepte finden Sie auf S. DE12.

1 – 4 **Siehe S. DE6 der Vorbereitungen**

5 **Wählen Sie Menü 4, Bräunung wählen.**

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

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

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

Brioche backen

Rezepte finden Sie auf S. DE12.

1 – 4 **Siehe S. DE6 der Vorbereitungen**

5 **Wählen Sie Menü 8, Bräunung wählen.**

6 **Drücken Sie die Taste ⏀ zum Starten.**
- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Signalton an.

7 Nach ca. 55 Minutenc bis 1 Stunde 5 Minutenc: **Öffnen Sie den Deckel,** wenn Sie das Piepen hören. **Fügen Sie die zusätzliche Butter hinzu, während " ✋ " blinkt. Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.**
- Das Kneten wird ohne Drücken des ⏀ - Symbols nach 5 Minuten fortgesetzt.

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

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

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

Glutenfreies Brot backen

Rezepte finden Sie auf S. DE13.

1 – 4 **Siehe S. DE6 der Vorbereitungen**

5 **Wählen Sie Menü 10**

6 **Drücken Sie die Taste ⏀ zum Starten.**
- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Signalton an.

7 Nach ca. 6 Minuten: **Öffnen Sie den Deckel,** wenn Sie das Piepen hören. **Kratzen Sie den Teig von den Backformrändern innerhalb von 3 Minuten während ✋ aufleuchtet. Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.**
- Das Kneten wird nach 3 Minuten ohne Drücken der Taste ⏀ fortgesetzt.

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

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

DE OI6 0107.indd 8 2021/4/12 19:10:36

Glutenfreien Kuchen backen

Rezepte finden Sie auf S. DE13.

1 – 4 **Siehe S. DE6 der Vorbereitungen**

5 **Wählen Sie Menü 11**

6 **Drücken Sie die Taste ⏀ zum Starten.**
Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Signalton an.

7 Nach ca. 2 Minuten: **Öffnen Sie den Deckel,** wenn Sie das Piepen hören. **Kratzen Sie den Teig von den Backformrändern innerhalb von 3 Minuten während 🖐 aufleuchtet. Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.**
- Das Kneten wird nach 3 Minuten ohne Drücken der Taste ⏀ fortgesetzt.

8 Nach ca. 12 Minuten: **Öffnen Sie den Deckel,** wenn Sie das Piepen hören. **Kratzen Sie das Mehl innerhalb von 3 Minuten ab, während 🖐 blinkt. Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.**
- Das Backen beginnt nach 3 Minuten ohne Drücken der Taste ⏀ fortgesetzt.

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

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

Glutenfreien Pizza- / Nudelteig herstellen

Rezepte finden Sie auf S. DE13.

1 – 4 **Siehe S. DE6 der Vorbereitungen**

5 **Wählen Sie Menü**

Glutenfreier Pizzateig	Glutenfreier Nudelteig
Menü 12	Menü 13

6 **Drücken Sie die Taste ⏀ zum Starten.**
- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Signalton an.

7 Bei glutenfreiem Pizzateig nach 5 Minuten und bei glutenfreiem Nudelteig nach 2 Minuten: **öffnen Sie den Deckel,** wenn Sie das Piepen hören. **Kratzen Sie das Mehl innerhalb von 3 Minuten ab, während 🖐 blinkt. Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.**
- Das Kneten wird nach 3 Minuten ohne Drücken der Taste ⏀ fortgesetzt.

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

Glutenfreier Pizzateig

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

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

Glutenfreier Nudelteig

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

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

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

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

DE OI6 0107.indd 9 2021/4/12 19:10:36

Gebrauchsanweisung

Teig zubereiten



1 – 4 **Siehe S. DE6 der Vorbereitungen**

5 **Drücken Sie die Taste ∧ oder ∨ in der Menüleiste (🕮), um ein Teigmenü auszuwählen.**

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

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

Tipps: Die Zeitschaltuhr ist für Teigmenüs außer Pizza nicht verfüDEar.

Brotteig

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

Pizzateig

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

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

10 **Teig flach rollen und Löcher mit einer Gabel einstechen.**

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

Kuchenteig backen



1 – 4 **Siehe S. DE6 der Vorbereitungen**

5 **Wählen Sie Menü 18**

6 **Drücken Sie die Taste ⏎ zum Starten.**
- Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Signalton an.

7 Nach ca. 12 Minuten: **Öffnen Sie den Deckel,** wenn Sie das Piepen hören. **Kratzen Sie das Mehl innerhalb von 3 Minuten ab, während ✋ blinkt. Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.**
- Das Kneten wird nach 3 Minuten ohne Drücken der Taste ⏎ fortgesetzt.

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

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

① Wählen Sie das Menü (Überspringen Sie es, wenn Sie in Schritt 8 nicht die Taste ⊽ gedrückt haben).
② Stellen Sie die Backzeit ein.
- Sie kann auf 1 - 20 Minuten eingestellt werden.

③ Drücken Sie die Taste ⏎ , zum Starten.
- Um das Backen zu beenden, halten Sie die Taste ⊽ gedrückt.

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

DE OI6 0107.indd 10 2021/4/12 19:10:36

Nur Backen



Vorbereitung:

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

1 **Wählen Sie Menü 19**

2 **Stellen Sie die Backzeit ein.**

3 **Drücken Sie die Taste ⏀ zum Starten.**

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

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

Deutsch

Zusätzliches Backen

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

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

Marmelade / Kompott kochen



Zubereitung von Marmelade - Vorbereitung

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

Zubereitung von Kompott - Vorbereitung

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

1 **Wählen Sie das Menü**

Marmelade	Kompott
Menü 20	Menü 21

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

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

Zusätzliches Kochen

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

Tipps

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

Tipps zur Zubereitung von Marmelade

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

DE OI6 0107.indd 11 2021/4/12 19:10:36

Rezepte

Beispiel

Name des Rezeptes

Menü Nr. + Gesamte Verarbeitunszeit + Optionssymbol

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

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

Optionssymbol

Leichte Kruste **Mittlere Kruste** **Dunkle Kruste** Verzögerungs-Timer

Symbol für erforderliche Operation

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

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

Abkürzung:
TL = Teelöffel; EL= Esslöffel; Ei (L) = Ei in Großformat; Ei (M) = Ei in mittlerer Größe

Gebrauchsanweisungen finden Sie auf den Seiten DE6 bis DE8.

Brot-Rezepte

Normal

Weißbrot

Menü 1 (4 std. – 4 std. 5 min.)

	M	L	XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1¼ TL
Weizenmehl Typ 550	400 g	500 g	600 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz	1½ TL	1½ TL	2 TL
Wasser	280 mL	340 mL	400 mL

Brotmischung

Fertige Brotbackmischung

Menü 4 (2 std. 30 min.)

Brotbackmischung *1	500 g
Wasser *2	300 mL

*1 Für Weiß- und Mischbrot. Befolgen Sie die Hinweise auf der Verpackung der Brotmischung.
*2 Wassermenge entsprechend der Anweisung auf der Verpackung.

Vollkorn Rosinen

Vollkorn Rosinen Brot ca. 18 min. bis 53 min. nach Schritt 6

Menü 7 (5 std.)

	M	L	XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1¼ TL
Vollkornweizenmehl	400 g	500 g	600 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz	1½ TL	1½ TL	2 TL
Wasser	280 mL	350 mL	420 mL
Rosinen	80 g	100 g	120 g

*1 In ca. 5 mm große Würfel schneiden.

Normal schnell

Schnelles Weißbrot

Menü 2 (1 std. 55 min. – 2 std.)

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

Vollkorn

Vollkorn Brot

Menü 5 (5 std.)

	M	L	XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1¼ TL
Vollkornweizenmehl	400 g	500 g	600 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz	1½ TL	1½ TL	2 TL
Wasser	280 mL	350 mL	420 mL

Brioche

Einfaches Brioche ca. 55 min. bis 1 std. 5 min. nach Schritt 6

Menü 8 (3 std. 30 min.)

Trockenhefe	1¼ TL
Weizenmehl Typ 550	400 g
Butter *1	60 g
Zucker	50 g
Magermilchpulver	2 EL
Salz	1½ TL
Gemisch / 2 geschlagene Eier (M) + 2 Eigelb + Wasser	270 mL
Butter *2	80 g

*1 Gewürfelt, 2 bis 3 cm, im Kühlschrank aufbewahren.
*2 Gewürfelt, 1 bis 2 cm, im Kühlschrank aufbewahren.

Normal Rosinen

Rosinenbrot ca. 22 min. bis 44 min. nach Schritt 6

Menü 3 (4 std.)

	M	L	XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1¼ TL
Weizenmehl Typ 550	400 g	500 g	600 g
Butter	20 g	30 g	40 g
Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz	1½ TL	1½ TL	2 TL
Wasser	280 mL	340 mL	400 mL
Rosinen *1	80 g	100 g	120 g

*1 In ca. 5 mm große Würfel schneiden.

Vollkorn schnell

Schnelles Vollkornbrot

Menü 6 (3 std.)

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

Französisch

Französisches Brot

Menü 9 (5 std. 40 min.)

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

DE OI6 0107.indd 12 2021/4/12 19:10:37

Glutenfreie Rezepte

Gebrauchsanweisungen Sie auf den Seiten DE6 bis DE8 - DE9.

Glutenfreies Brot

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

Glutenfreies Brot

Menü 10 (1 std. 50 min. - 1 std. 55 min.)

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

Glutenfreies Weissbrot

Menü 10 (1 std. 50 min. - 1 std. 55 min.)

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

Aromatisiertes glutenfreies Brot

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

Früchtebrot

(1 std. 50 min.)

Würzige Früchte	100 g
Zimt	2 TL

Ahorn-Pekannuss-Brot

(1 std. 55 min.)

Ahornsirup	2 EL
Pekannüsse	50 g

Dattel & Rosinenbrot

(1 std. 55 min.)

Orangensaft *1	2
Gewürzmischung	2 EL
Datteln, gehackt	150 g
Rosinen	100 g
Orangenzesten	2

*1 auf die benötigte Wassermenge aufgefüllt und vor der glutenfreien Mischung in die Backform geben.

Fünf-Korn Brot

(1 std. 55 min.)

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

Tomaten-Käse-Brot

(1 std. 55 min.)

Parmesan, gerieben	50 g
Sonnengetrocknete Tomaten in Olie, gehackt	50 g

Glutenfreier Kuchen

Glutenfreier Schokoladenkuchen

Menü 11 (1 std. 50 min.)

Butter (In 1 cm große Würfel schneiden.)	150 g
Zucker	150 g
Eier (L), geschlagen	3 (180 g)
Dunkle Schokolade, geschmolzen	120 g
Weißes Reismehl	120 g
Kakaopulver	30 g
Backpulver	10 g

Glutenfreier Pizzateig

Glutenfreier Pizzateig

Menü 12 (30 min.)

Wasser	380 mL
Weißes Reismehl	475 g
Pflanzliches Öl	1¾ EL
Salz	1 TL
Trockenhefe	1 TL

Glutenfreier Nudelteig

Glutenfreier Nudelteig

Menü 13 (15 min.)

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

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

Teig Rezepte

Gebrauchsanweisungen finden Sie auf den Seiten DE6 bis DE10.

Normal

Klassischer Brot-/ Brötchenteig

Menü 14 (2 std. 20 min.)

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

Normal Rosinen

Rosinenbrot-Teig

ca. 53 min. bis 1 std. 3 min. nach Schritt 6

Menü 15 (2 std. 20 min.)

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

*1 In ca. 5 mm große Würfel schneiden.

Vollkorn

Vollkorn Teig

Menü 16 (3 std. 15 min.)

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

Deutsch

DE OI6 0107.indd 13 2021/4/12 19:10:37

Rezepte

Teig Rezepte & Süße Rezepte

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

Pizza

Pizza Teig

Menü 17 (45 min.)

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

Donut (unter Verwendung von gescheitertem unfermentiertem Brotteig)

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

Kuchen

Butterkuchen

Menü 18 (1 std. 55 min.)

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

Nur Backen

Früchtekuchen

Menü 19

Timer: 1 std. 20 min.

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

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

Marmelade

Erdbeermarmelade

Menü 20

Timer: 1 std. 40 min.

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

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

Kompott

Apfelmus

Menü 21

Timer: 1 std. 20 min.

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

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

Fehlerbehebung

Vor der Verständigung des Kundendienstes, bitte diesen Abschnitt lesen.

Problem	Ursache und Maßnahme
Während oder nach dem Backen	
Mein Brotteig geht nicht richtig auf. Die Oberfläche des Brotes ist uneben.	[Alle Brotsorten] ● Die Qualität des Gluten in Ihrem Mehl ist schlecht, oder Sie haben kein Proteinreiches Mehl verwendet. (Die Glutenqualität hängt von der Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Lagerung und Jahreszeit der Ernte ab) → Versuchen Sie eine andere Sorte, Marke oder Charge. ● Der Teig wurde zu hart, weil nicht genügend Flüssigkeit hinzugegeben wurde. → Proteinhaltiges Mehl absorbiert mehr Wasser als anderes Mehl, also fügen Sie 10 – 20 mL Wasser zusätzlich hinzu. ● Sie verwenden nicht genug Hefe oder Ihre Hefe ist alt. → Verwenden Sie den mitgelieferten **Messlöffel**. Überprüfen Sie das Haltbarkeitsdatum der Hefe (Bewahren Sie Trockenhefe im Kühlschrank auf.) ● Die Hefe hat die Flüssigkeit vor dem Kneten berührt. → Vergewissern Sie sich, dass Sie die Zutaten in der richtigen Reihenfolge (siehe Anweisungen) hinzugefügt haben. (S. DE6) ● Sie haben zu viel Salz oder zu wenig Zucker verwendet. → 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.
Kann überschüssiger Teig wieder verwendet werden? Z.B: Der Teig ist nicht gebacken...etc.	● Es kann zur Herstellung von Donuts, Pizza und anderen Produkten verwendet werden. → Nehmen Sie den Teig heraus und machen Sie Krapfen oder Pizza (S. DE10, DE14). ● Wenn der Brotteig halbwegs fermentiert oder gebacken ist. → Nehmen Sie den Teig heraus und beginnen Sie mit dem Backen für 40 Minuten bei 170 °C im Ofen. Beim Beobachten der Situation beim Backen.

DE OI6 0107.indd 14 2021/4/12 19:10:37

Problem	Ursache und Maßnahme
Während oder nach dem Backen	
Mein Brotteig ist gar nicht aufgegangen. Mein Brot ist blass und klebrig.	● Sie haben keine Trockenhefe verwendet. → Geben Sie die richtige Menge Trockenhefe in die Backform. ● Sie verwenden nicht genug Hefe oder Ihre Hefe ist alt. → Verwenden Sie den mitgelieferten **Messlöffel**. Überprüfen Sie das Haltbarkeitsdatum der Hefe. (Bewahren Sie Trockenhefe im Kühlschrank auf.) ● Es gab einen Stromausfall oder die Maschine wurde während des Backens gestoppt. → Sie müssen das Brot aus der Form entfernen und mit neuen Zutaten erneut beginnen.
Mein Brot ist klebrig und die Scheiben bröslig.	● Es war beim Aufschneiden zu heiß. → Lassen Sie Ihr Brot vor dem Schneiden abkühlen, damit der Dampf entweichen kann.
Mein Brot ist zu sehr aufgegangen.	● Sie haben zu viel Hefe / Wasser verwendet. → Überprüfen Sie das Rezept und messen Sie die korrekte Menge mit dem mitgelieferten **Messlöffel** (Hefe) / **Messbecher** (Wasser). → Überprüfen Sie, ob Wasser nicht in anderen Zutaten enthalten ist. ● Sie haben zu viel Mehl verwendet. → Wiegen Sie das Mehl mit einer Waage.
Mein Brot hat viele Luftlöchers.	● 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.	● 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.
Die Kruste knittert und wird beim Abkühlen weich.	● Der nach dem Backen im Brot verbliebene Dampf kann in die Kruste gelangen und sie leicht aufweichen. → Um die Dampfmenge zu reduzieren, versuchen Sie es mit 10 – 20 mL weniger Wasser.
Die Seiten meines Brotes sind eingefallen und der Boden ist feucht.	● Sie haben das Brot nach dem Backen zu lange in der Backform gelassen. → Entfernen Sie das Brot sofort nach dem Backen. ● Es gab einen Stromausfall oder die Maschine wurde während des Backens gestoppt. → Die Maschine schaltet sich aus, wenn sie mehr als 10 Minuten gestoppt ist. Sie können versuchen den Teig in Ihrem Ofen zu backen.
Wie bleibt meine Kruste knusprig?	● Damit das Brot knuspriger wird, können Sie die Option „Dunkel“ für die Krustenbräunung verwenden. Sie können das Brot auch bei 200 °C / Gas Stufe 6 weitere 5 bis 10 Minuten im Backofen backen.
Überschüssiges Öl haftet an der Unterseite der Brioche. Die Kruste ist ölig. Mein Brot hat große Löcher.	● Haben Sie Butter innerhalb von 5 Minuten nach dem Piepton hinzugefügt? → Butter nicht hinzugeben, wenn das Display die Restzeit bis zur Fertigstellung anzeigt. (S. DE8) Der Buttergeschmack ist evtl. schwach, aber Backen ist möglich.
Meine Brioche ist bei Verwendung von Brotmischung nicht gut gelungen.	● Versuchen Sie Folgendes. → Bei Verwendung von Menü 8 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. DE8) → Die Fertigstellung hängt vom Rezept der jeweiligen Backmischung ab.
Warum ist mein Brot nicht gut gemischt?	● Sie haben den Knethaken nicht in die Backform gesteckt. → Vergewissern Sie sich vor Einfüllen der Zutaten, dass der Knethaken in die Backform eingesetzt ist.
Extra - Zutaten werden in der Brioche nicht richtig vermischt.	● Haben Sie innerhalb von 5 Minuten nach dem Signalton weitere Zutaten ergänzt? → Weitere Zutaten müssen hinzugegeben werden, während „ ✋ “ in der Anzeige blinkt. ● Bei manchen Brotmischungsteigen lassen sich Extra - Zutaten nur schwer untermischen oder herausnehmen. → Verringern Sie die zusätzlichen Zutaten um die Hälfte.

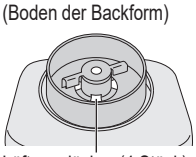
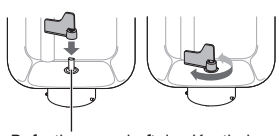
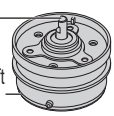
DE OI6 0107.indd 15 2021/4/12 19:10:38

Fehlerbehebung

Vor der Verständigung des Kundendienstes, bitte diesen Abschnitt lesen.

Problem	Ursache und Maßnahme
Während oder nach dem Backen	
Zusätzliche Zutaten werden nicht richtig gemischt.	● Haben Sie die zusätzlichen Zutaten mit dem Aufblinken von „ “ in die Backform gegeben? → Zusätzliche Zutaten müssen in die Backform gegeben werden, während „ “ auf dem Display blinkt.
Mein Brot wurde nicht gebacken.	● Das Teigmenü wurde ausgewählt. → Das Teigmenü umfasst keinen Backvorgang. ● Es gab einen Stromausfall oder die Maschine wurde während des Backens gestoppt. → Die Maschine schaltet sich aus, wenn sie mehr als 10 Minuten gestoppt ist. Wenn der Teig aufgegangen ist, können Sie ihn in Ihrem Ofen backen. ● Es ist nicht genug Wasser vorhanden und die Motorschutzsicherung wurde aktiviert. ● Dies passiert nur wenn das Gerät überlastet ist und der Motor extremer Belastung ausgesetzt ist. → Wenden Sie sich an den Verkäufer für eine Serviceberatung. Das nächste Mal überprüfen Sie das Rezept und messen Sie die korrekte Menge mit dem bereitgestellten **Messbecher** ab. ● Sie haben vergessen, den Knethaken einzusetzen. → Setzen Sie zuerst den Knethaken ein. (S. DE6) ● 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.)
Am Boden und an den Seiten meines Brotes ist ein Mehlüberschuss.	● Sie haben zu viel Mehl verwendet, oder nicht genügend Flüssigkeit. → Schauen Sie in das Rezept und messen Sie die richtige Menge mit einem **Messbecher** ab.
Das Brot lässt sich nicht entnehmen.	● Wenn das Entnehmen des Brotes aus dem Brotbehälter Schwierigkeiten bereitet, lassen Sie den Brotbehälter 5 bis 10 Minuten abkühlen, jedoch nicht unbeaufsichtigt, falls die Gefahr besteht, dass andere Personen oder Gegenstände Verbrennungen erleiden können. Danach den Behälter mit dem Topflappen anfassen und ein paar Mal schütteln. (Den Griff dabei nach unten halten, so dass er dem Brot nicht im Weg ist.)
Der Knethaken bleibt im Brot stecken, wenn ich es aus der Backform nehme	● Der Teig ist etwas steif. → Lassen Sie das Brot vollständig auskühlen, bevor Sie vorsichtig den Knethaken entfernen. Einige Mehlsorten absorbieren mehr Wasser als andere, versuchen Sie es das nächste Mal mit 10 – 20 mL mehr Wasser. ● Unterhalb des Knethakens hat sich eine Kruste gebildet. → Reinigen Sie den Knethaken und seine Spindel nach jeder Verwendung.
Meine glutenfreien Nudeln sind misslungen.	● Ihr Teig war zu feucht. → Verringern Sie die Menge an Wasser oder erhöhen Sie die Menge an Xanthan. ● Ihr Teig war zu trocken. → Verringern Sie die Menge an Xanthan oder erhöhen Sie die Menge an Wasser.
Beim Kochen von Marmelade ist die Marmelade angebrannt oder der Knethaken sitzt fest und lässt sich nicht entfernen.	● Die Fruchmenge 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.
Die Marmelade ist übergekocht.	● Es wurden zu viele Früchte oder Zucker verwendet. → Verwenden Sie nur die in den Rezepten auf S. DE14 angegebenen Mengen von Früchten und Zucker.
Marmelade ist zu flüssig und nicht richtig geliert.	● 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.
Welche Zuckersorten können für Marmelade verwendet werden?	● Weißer Streuzucker oder Kristallzucker kann verwendet werden. Verwenden Sie keine braunen Zucker, Diätzucker, Zucker mit reduziertem Kaloriengehalt oder künstlichen Süßstoff.

DE OI6 0107.indd 16 2021/4/12 19:10:38

Problem	Ursache und Maßnahme
Während oder nach dem Backen	
Können gefrorene Früchte verwendet werden?	● Können nur für Marmelade und Kompott genutzt werden.
Können zum Kochen von Marmelade eingelegte Früchte verwendet werden?	● Eingelegte Früchte sollten nicht verwendet werden. Die Qualität ist nicht ausreichend.
Die Früchte sind beim Kochen zusammengefallen.	● Die Kochzeit war zu lang. Die Früchte waren möglicherweise überreif.
Weitere Probleme	
Während des Backens riecht es verbrannt. Rauch kommt aus der Dampfabzugsöffnung.	● 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 Maschine das Heizelement einfach vorsichtig ab. → Nehmen Sie die Backform aus dem Maschine heraus, um Zutaten zuzugeben.
Der Knethaken rattert.	● Grund hierfür ist, dass der Knethaken locker auf dem Befestigungsschaft sitzt. (Diest ist kein Fehler.)
Teig kommt aus dem Boden der Backform.	● 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)  Lüftungslöcher (4 Stück)  Befestigungsschaft des Knethakens  Befestigungsschaft des Knethakens Einheit Befestigungsschaft des Knethakens Teilnr. ADA29E226
Ungewöhnliche Anzeige	
„1“ erscheint am Display und der Vorgang wurde gestoppt.	● Wenn die Stromversorgung des Gerätes zu einem bestimmten Zeitpunkt unterbrochen wird, wird nach der Wiederherstellung „1“ angezeigt. (Gerät befindet sich im Bereitschaftsmodus und kann das Programm nicht fortsetzen) → Nehmen Sie Brot, Teig oder Zutaten heraus und starten Sie erneut mit neuen Zutaten.
„H01“, „H02“ wird auf dem Display angezeigt.	● Das Display weist auf ein Problem mit dem Maschine hin. → Wenden Sie sich an den Verkäufer oder ein Panasonic Servicecenter.
„U50“ erscheint auf dem Anzeigefeld.	● Das Gerät ist heiß (über 40 °C). Dies tritt bei wiederholtem Gebrauch auf. → Lassen Sie Ihr Gerät auf unter 40 °C abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden (U50 verschwindet).

DE OI6 0107.indd 17 2021/4/12 19:10:38

Merci d'avoir acheté ce produit Panasonic.

- Pour ce produit, il y a 2 notices. Ceci est la "MODE D'EMPLOI ET RECETTES", l'autre est la «NOTICE D'UTILISATION» qui comprend les consignes de sécurité, le nettoyage & l'entretien et ainsi de suite.
  Veuillez lire attentivement les 2 notices pour utiliser le produit correctement et en toute sécurité.
- Avant d'utiliser ce produit **veuillez prêter attention aux "Consignes de sécurité" et aux "Information importante" de la «NOTICE D'UTILISATION». (P. FR2-FR5)**.
- Ce produit est destiné aux particuliers uniquement.
- Veuillez conserver les 2 notices pour une utilisation future.
- Panasonic décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation de l'appareil ou tout manquement aux présentes consignes.

Contenu

Nomenclature et mode d'emploi **FR2**
- Unité principale **FR2**
- Accessoires **FR2**
- Panneau de commande et affichage **FR2**

Ingrédients pour la fabrication du pain **FR3**
- Ingrédients de pain **FR3**
- Ingrédients supplémentaires **FR4**
- Informations sur le sans gluten **FR4**

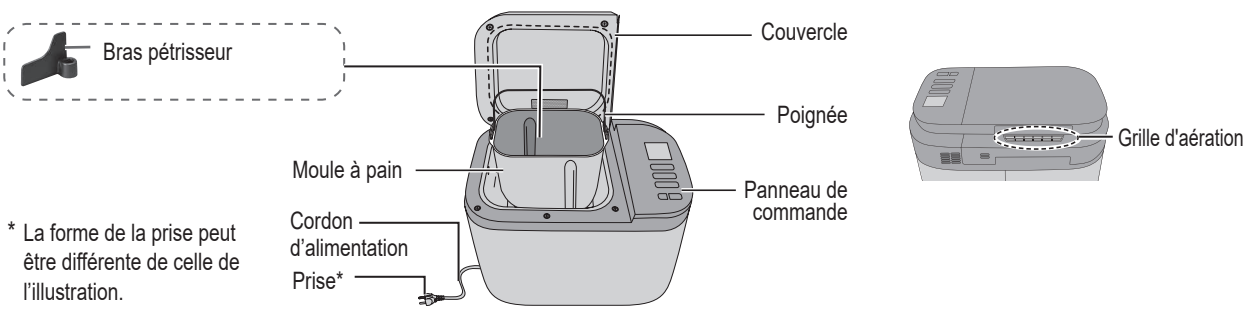
Graphiques de menus et options de cuisson **FR5**
Instructions d'utilisation **FR6**
- Avant l'utilisation **FR6**
- Préparations **FR6**
- Cuisson du pain **FR7**
- All-in mix **FR8**
- Cuisson de brioche **FR8**
- Cuisson de pain sans gluten **FR8**
- Cuisson d'un gâteau sans gluten **FR9**
- Préparation de pâte à pizza sans gluten / pâte à pâtes sans gluten **FR9**
- Préparation de pâte **FR10**
- Cuisson de gâteau **FR10**
- Cuisson seule **FR11**
- Faire de la confiture / compote **FR11**

Recettes **FR12**
- Recettes de pain **FR12**
- Recettes sans gluten **FR13**
- Recettes de pâtes **FR13**
- Recettes de pâtes & Recettes sucrées **FR14**

Problèmes et solutions **FR14**

Nomenclature et mode d'emploi

Unité principale



* La forme de la prise peut être différente de celle de l'illustration.

Accessoires

Verre doseur

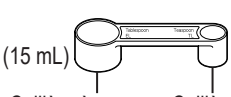
Il permet de doser les liquides.



(maxi. 550 mL)
• Graduations de 10 mL

Cuillère doseuse

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

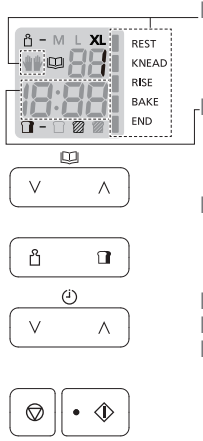


Cuillère à soupe
• Marque ½

Cuillère à café
• Marques ¼, ½, ¾

Panneau de commande et affichage

- L'image montre tous les termes et symboles, mais Voir ceux qui sont pertinents s'affichent pendant le fonctionnement.



■ **Message d'état de la machine** S'affiche pour donner une indication sur l'étape en cours sauf ✋.
✋: Donne des indications pour des interventions manuelles. (Voir P. FR5 pour le numéro du menu.)

■ **Affichage de la durée**
- Temps restant avant la fin du programme choisi.
- Le menu a nécessité un processus, l'affichage indiquera le temps restant avant le démarrage du processus après une pression sur le bouton Marche ◈.

■ **Menu**
- Appuyez une fois sur ∧ ou ∨ pour passer en mode réglage.
- Appuyez à nouveau sur ∧ ou ∨ pour modifier le numéro du menu. (Pour avancer plus rapidement, maintenez l'icône après un pas de 1.) (Voir P. FR5 pour les numéros de menus.)

■ **Taille** Pour choisir la taille.

■ **Croûte** Pour choisir la couleur de la croûte.

■ **Départ différé**
- Réglez le départ différé (temps jusqu'à ce que le pain soit prêt). Pour les menus pour lesquels cette fonction est disponible, la fin de cuisson du pain peut être différée de 13 h.
- Réglage du temps de cuisson pour les menus sucrés.

■ **Marche** Pour démarrer le programme.

■ **Arrêt** Pour annuler le réglage / arrêter le programme. (Maintenez enfoncé pendant environ 1 seconde.)

FR OI6 0107.indd 2 2021/4/12 19:15:49

Ingrédients pour la fabrication du pain

Il est extrêmement important d'utiliser les bonnes doses d'ingrédients pour de meilleurs résultats.

Ingrédients liquides

Utilisez le verre doseur ou la cuillère doseuse fournie.
Si les recettes indiquent un mélange (de liquide et d'œuf), les ingrédients doivent être pesés à l'aide d'une balance. L'utilisation d'une balance numérique est recommandée.

Ingrédients secs

Doivent être pesés sur une balance ou mesurés avec la **cuillère doseuse** prévue pour les petites quantités. L'utilisation de la balance numérique est recommandée.

Ingrédients de pain

Farine

Ingrédient principal du pain. La protéine dans la farine forme du gluten pendant le pétrissage. Le gluten procure la structure et la texture et permet au pain de lever.
Utilisez de la farine blanche (type T55). La farine blanche (type T55) est moulue à partir de blé dur et a une teneur élevée en protéines, nécessaire pour le développement du gluten.
Le gaz carbonique produit pendant la fermentation est piégé dans le réseau élastique du gluten; c'est ce qui fait lever la pâte.

Farine blanche

Obtenue par mouture des grains de blé, après séparation du son et des germes. Le meilleur type de farine pour la fabrication du pain est la farine portant l'indication "farine à pain" (type 55 à 110). N'utilisez pas de farine à pâtisserie ou à gâteau en remplacement de la farine à pain.

Farine complète

Type 130 à 150, appelée complète ou intégrale, obtenue par mouture des grains de blé entier, avec le son et les germes. Elle donne un pain très bon pour la santé. Ce pain est moins volumineux et plus lourd que le pain à base de farine blanche.

Levure sèche

Elle permet de faire lever le pain.
Veillez à utiliser de la levure sèche ne nécessitant pas de pré-fermentation.
N'utilisez pas de levure fraîche ou de levure sèche devant fermenter avant l'utilisation.
Nous vous conseillons d'utiliser de la levure sèche portant l'indication **Superactive, Express ou Cuisson facile** sur l'emballage.
Si vous utilisez de la levure sèche, veillez à bien refermer le sachet immédiatement après l'utilisation .
Pour le stockage, suivez les instructions du fabricant et jetez-les après 48 heures d'ouverture. Il est recommandé de conserver la plupart des sachets de levure dans un endroit frais et sec.

Laitages

Ils permettent d'améliorer le goût et la valeur nutritionnelle.
- Si vous utilisez du lait au lieu de l'eau, la valeur nutritionnelle du pain en sera améliorée, mais dans ce cas-là il ne faut pas utiliser la cuisson temporisée car la pâte pourrait tourner pendant la nuit.

➜Réduisez la quantité d'eau proportionnellement à la quantité de lait.

Sucre (sucre blanc, roux, miel, sirop d'érable, mélasse etc.)

Nourrit la levure, il adoucit et ajoute du goût au pain, il modifie la couleur de la croûte.
- Réduisez la quantité de sucre si vous utilisez d'autres fruits, qui contiennent du fructose.

Eau

Utilisez de l'eau normale du robinet.
Lorsque la température ambiante est basse, utilisez de l'eau tiède pour le menu 2, 6, 10 ou 13.
Lorsque la température ambiante est élevée, utilisez de l'eau fraiche pour le menu 8 ou 9.
Mesurez toujours les liquides à l'aide du verre 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.
Utilisez du beurre (sans sel), de la margarine ou de l'huile.

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

■ 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.
N'utilisez pas le minuteur pour les recettes à base d'œufs.
(Les œufs pourrissent rapidement si la température ambiante est élevée.)

■ Son

Il permet d'augmenter la teneur en fibres du pain.
- N'utilisez pas plus de 50 g (5 c. à s.).

■ Germes de blé

Ils donnent au pain un goût de noisette.
- N'utilisez pas plus de 50 g (4 c. à s.).

■ Epices, fines herbes

Elles renforcent le goût du pain.
- En petite quantité (maxi. 1 c. à s.).

Utilisation de préparation pour le pain (aussi appelées Mix)

■ Préparations pour du pain contenant de la levure

① Placez la préparation dans le moule à pain, puis ajoutez l'eau.
(Suivez les instructions figurant sur l'emballage en ce qui concerne la quantité d'eau)
② Sélectionnez le menu 4.
- Pour certaines préparations, la quantité de levure contenue n'est pas claire, quelques essais peuvent être nécessaires pour optimiser le résultat.

■ Préparations pour du pain avec sachet de levure séparé

① Placez d'abord la levure sèche dans le moule à pain, puis le mélange de pain et versez l'eau.
② Réglez la machine selon le type de farine de la préparation, puis lancez la cuisson.
- Farine blanche, farine bise-menu 4
- Farine multicéréales-menu 1
- Pain complet-menu 5

■ Cuisson de la Brioche à partir d'une préparation pour Brioche

Sélectionnez le menu 8 ou 2 "M"- (Moyen) taille "Clair" couleur de croûte.

Conseils: Le résultat diffère selon le type de farine mélangée.

Français

FR OI6 0107.indd 3 2021/4/12 19:15:49

Instructions d’utilisation et recettes

Ingrédients supplémentaires (Fruits séchés, noix, bacon, fromage, etc.)

Menu disponible

Pain			Pâtes
Basique Raisins secs	Pain complet raisins secs	Brioche	Basique raisins secs
Menu 3	Menu 7	Menu 8	Menu 15

Procédure

Après avoir appuyé sur le bouton ⏎ , vous entendrez des signaux sonores retentir. Placez les ingrédients rajoutés dans le moule à pain manuellement pendant que ✋ clignote.

Temps approximatif jusqu'à ce que le signal sonore retentisse

- Menu 3 / Pain aux raisins secs: env. 24 – 44 minutes
- Menu 7 / Pain complet raisins secs: env. 18 minutes –53 minutes
- Menu 8 / Brioche: env. 55 minutes – 1 heure et 5 minutes
- Menu 15 / Basique raisins secs pâtes : env. 53 minutes – 1 heure et 3 minutes

Ingrédients supplémentaires à rajouter

Suivez la recette / les instructions du menu pour les quantités de chaque ingrédient.
Autrement,
- Les ingrédients peuvent être projetés hors du moule à pain et provoquer des odeurs et de la fumée désagréables.
- Le pain peut ne pas bien se lever.

Ingrédients secs / insolubles

■ Fruits secs
- Découpez en cubes d’environ 5 mm.

■ Noisettes, graines
- Broyez finement.
- Les noix / noisettes ont tendance à couper le réseau élastique formé par le gluten et produisent un pain plus tassé. N’utilisez qu’en petite quantité.
- L’utilisation de grosses graines dures peut rayer le revêtement du moule à pain.

■ 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, olive, tomate séchée
- Coupez le bacon et le salami en cubes de 1 cm.
- Coupez l’olive en 4.

Ingrédients humides / visqueux / solubles-Ajouter

■ Fruits frais, fruits confits ou à l’eau de vie, légumes
- Respectez les quantités indiquées dans la recette, car la teneur en eau des ingrédients affecte le pain.

■ Fromage, chocolat
- Coupez le fromage en cubes de 1 cm.
- Coupez le chocolat finement.

Informations sur le sans gluten

La confection du pain sans gluten est très différente de la méthode normale de production du pain.
Si l’on doit confectionner du pain sans gluten pour des raisons de santé, il importe de consulter votre médecin et de suivre les conseils ci-dessous.
- Ce programme est spécialement conçu pour certains mélanges sans gluten (appelés aussi Mix, mélanges panifiables), par conséquent, il est déconseillé de vouloir élaborer et faire cuire avec ce programme son propre mélange sans gluten.
- Le pain sans gluten ne peut pas lever autant qu'un pain traditionnel. Il sera d'une consistance plus dense et d'une couleur plus claire que le pain normal.
- Lorsqu’on choisit l’option “gluten free” (sans gluten), les détails pour chaque recette doivent être suivis scrupuleusement. (Autrement, le pain risque de ne pas être satisfaisant.) Il existe deux sortes de préparations exemptes de gluten, celles contenant de la farine de blé à “faible teneur en gluten” et celles contenant d’autres farines exemptes de gluten (farine de riz, de maïs, etc...). Vous devez consulter votre médecin pour savoir ce qui vous convient le mieux si vous suivez un régime spécial et si vous utilisez ce programme pour la cuisson du pain pour des raisons de santé.
- Les résultats dépendent du type de préparation. La plupart des fabricants de ces Mixes indiquent sur l’emballage le mode de préparation en machine à Pain. Il peut arriver que de la farine reste collée sur les parois du moule en fin de cuisson. Cela est dû à la texture particulière de la farine sans gluten.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, attendez que le pain soit froid avant de le couper en tranches.
- Le pain doit être gardé dans un endroit frais et sec et consommé dans les 2 jours qui suivent. Si l’on ne peut le consommer dans cet intervalle de temps, on peut le conserver dans des sacs spéciaux convenablement dimensionnés puis placés dans un congélateur.

Avertissement pour les utilisateurs utilisant ce programme pour des raisons de santé:
Quand vous utilisez le programme sans gluten, consultez au préalable votre docteur ou une association spécialisée et n’utilisez que les ingrédients appropriés pour votre état de santé.
Panasonic décline toute responsabilité concernant les conséquences résultants d’ingrédients utilisés sans les conseils d’un professionnel.

Il importe d’éviter la contamination croisée avec des farines contenant du gluten si le pain a un but diététique. Prendre un soin particulier pour nettoyer le moule à pain, le bras pétrisseur ainsi que tous les ustensiles devant servir à cette fin. Vous devez également vous assurer que la levure utilisée ne contient pas de gluten.

FR OI6 0107.indd 4 2021/4/12 19:15:49

Graphiques de menus et options de cuisson

■ Options disponibles et durées correspondantes

● La machine s'arrête ou bouge pendant le processus en fonction du programme de fonctionnement. ● La durée des programmes varie selon la température ambiante.

	Numéro de menu	Menu	Options			Processus					Remarque	Référer. Page
			Taille	Croûte	Départ différé	Rest (Repos)	Knead (Pétrissage)	Rise (Levée)	Bake (Cuisson)	Total	✋	
Pain	1	Basique	✔	✔	✔	30 – 60 min	20 – 30 min *3	1 h 50 min – 2 h 20 min	50 – 55 min	4 h – 4 h 5 min	—	P. FR6-FR7
	2	Basique-rapide	✔	✔	—	—	15 – 20 min	env. 1 h	35 – 40 min	1 h 55 min – 2 h	—	P. FR6-FR7
	3	Basique raisins secs	✔	✔*1	✔	30 – 60 min	20 – 30 min *3	1 h 50 min – 2 h 20 min	50 min	4 h	✔	P. FR6-FR7
	4	All-in mix	—	✔	—	—	30 min *3	1 h 15 min	45 min	2 h 30 min	—	P. FR6, FR8
	5	Pain complet	✔	—	✔	1 h– 1 h 40 min	15 – 25 min *3	2 h 10 min – 2 h 50 min	50 min	5 h	—	P. FR6-FR7
	6	Pain complet rapide	✔	—	—	15 – 25 min	15 – 25 min *3	1 h 30 min – 1 h 40 min	45 min	3 h	—	P. FR6-FR7
	7	Pain complet raisins secs	✔	—	✔	1 h – 1 h 40 min	15 – 25 min *3	2 h 10 min – 2 h 50 min	50 min	5 h	✔	P. FR6-FR7
	8	Brioche	—	✔*1	—	20 min	30 – 60 min *3	1 h 20 min– 1 h 30 min	45 min	3 h 30 min	✔	P. FR6, FR8
	9	Pain croûté	—	—	✔	5 min – 1 h	35 – 40 min *3	3 h 10 min – 4 h 10 min	50 min	5 h 40 min	—	P. FR6-FR7
Sans Gluten	10	Pain sans gluten	—	✔*2	—	—	20 – 25 min *5	35 – 40 min	50 – 55 min	1 h 50 min – 1 h 55 min	✔	P. FR6, FR8
	11	Gâteau sans gluten	—	—	—	—	20 min *4	—	1 h 30 min	1 h 50 min	✔	P. FR6, FR9
	12	Pâte à pizza sans gluten	—	—	—	—	20 – 25 min *5	5 – 10 min	—	30 min	✔	P. FR6, FR9
	13	Pâte à pâtes sans gluten	—	—	—	—	15 min *5	—	—	15 min	✔	P. FR6, FR9
Pâte	14	Basique	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *3	1 h 10 min – 1 h 30 min	—	2 h 20 min	—	P. FR6, FR10
	15	Basique raisins secs	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *3	1 h 10 min – 1 h 30 min	—	2 h 20 min	✔	P. FR6, FR10
	16	Pain complet	—	—	—	55 min – 1 h 25 min	15 – 25 min *3	1 h 30 min – 2 h	—	3 h 15 min	—	P. FR6, FR10
	17	Pizza	—	—	✔	(Pétrissage) 10 – 18 min	(Lever) 7 – 15 min	(Pétrissage) env. 10 min	(Lever) env. 10 min	45 min	—	P. FR6, FR10
Sucrées	18	Gâteau	—	—	—	—	20 min *4	—	1 h 35 min	1 h 55 min	✔	P. FR6, FR10
	19	Cuisson seule	—	—	—	—	—	—	30 min– 1 h 30 min	30 min– 1 h 30 min	—	P. FR11
	20	Confiture	—	—	—	—	—	—	—	1 h 30 min– 2 h 30 min	—	P. FR11
	21	Compote	—	—	—	—	—	—	—	1 h – 1 h 40 min	—	P. FR11

● Abréviations utilisées dans le présent mode d'emploi : min = minute (s); hr = heure (s); env. = environ.
● Remarque (✋): Le menu permet d'effectuer des opérations manuelles, comme ajouter des ingrédients supplémentaires et gratter la farine sur la paroi latérale du moule à pain, lorsque le bip sonore retentit.

*1 Seules les options “Clair” ou “Moyen” sont disponibles.
*2 Seules les options “Moyen” ou “Sombre” sont disponibles.
*3 Il y a une période de levée au cours de la période de pétrissage.
*4 Il y a une période de grattage ou de moulage pendant le pétrissage.
*5 Il y a une période de grattage de la farine.

Français

FR OI6 0107.indd 5 2021/4/12 20:07:19

Instructions d’utilisation et recettes

Avant l’utilisation

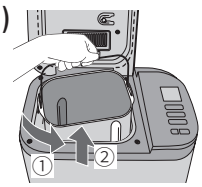
- **Lors de la première utilisation, retirez les emballages et nettoyez la machine.** (Voir P. FR8 de la « NOTICE D’UTILISATION »)
- **Nettoyez la machine si vous ne l’avez pas utilisée depuis longtemps.** (Voir P. FR8 de la « NOTICE D’UTILISATION »)

Préparations

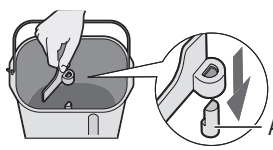
1 **Ouvrez le couvercle, retirez le moule à pain (1) et placez le bras pétrisseur sur l’axe du bras pétrisseur prévu à cet effet. (2)**

- Vérifiez que le bras pétrisseur et son axe sont propres. (Voir P. FR8 de la « NOTICE D’UTILISATION »)

(1)



(2)



2 **Préparez les ingrédients avec la mesure exacte selon la recette.**

3 1 **Placez les ingrédients mesurés dans le moule à pain dans l'ordre indiqué dans les recettes.**

- **Pour le menu pain et pâte, la levure sèche doit être placée en premier.**

① Placez la levure sèche à distance du bras pétrisseur et de son axe. Si une partie de la levure y pénètre, le pain peut ne pas se lever correctement.

② **Placez les ingrédients secs sur la levure sèche. La levure ne doit entrer en contact avec aucun liquide jusqu’à ce que le mélange commence.**

- Versez le liquide sur le bord de la paroi latérale du moule à pain pour éviter les éclaboussures. (3)

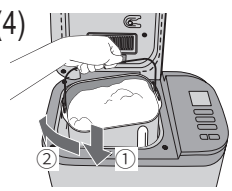
2 Essuyez toute trace d’humidité et de farine autour du moule à pain et replacez-le dans l’unité principale. (4) **Fermez le couvercle.**

- Pour des résultats optimaux, n’ouvrez pas le couvercle à moins que le menu ne l’exige, car cela affecte la qualité du pain.

(3)



(4)



4 **Branchez la machine dans une prise 230 V.**

Assurez-vous de terminer les étapes de préparation avant de configurer le menu.

FR OI6 0107.indd 6 2021/4/12 19:15:50

Cuisson du pain

Consultez les P. FR12 pour des recettes.

5 **Appuyez sur la touche ∧ ou ∨ dans la barre de menu (🕮) pour sélectionner un menu de pain.**

- Choisissez les options pour le menu sélectionné. (Voir P. FR5)

  Taille du pain

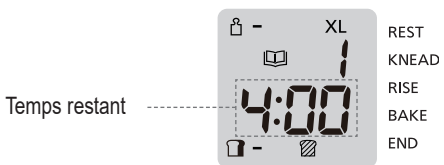
  Brunissage de la croûte

  Départ différé

6 **Appuyez sur le bouton Marche (⏼) pour démarrer la machine.** (L'affichage montre quand le menu "1" est choisi.)

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

  * Le temps restant est modifié en fonction de la température ambiante.



- **Faites une opération manuelle lorsque le bip sonore retentit si vous sélectionnez certains menus. (Voir P. FR5, menus avec l'icône ✋ .)**

  Ensuite, appuyez à ⏼ nouveau sur le bouton.

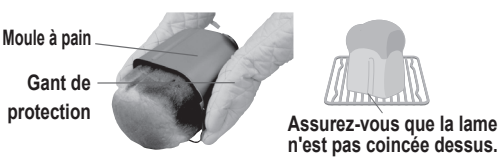
  * Terminez les travaux pendant que ✋ clignote à l'écran. Lorsque ✋ arrête de clignoter, l'afficheur indique le temps restant.
  * N'ajoutez pas plus d'ingrédients une fois que le temps restant est affiché à l'écran.
  * Le pétrissage continuera après un certain temps sans appuyer sur le bouton ⏼ .

7 **Lorsque le pain est prêt** (la machine émet 8 bips et le cube (▮) près de **END** (Fin) clignote)**, appuyez sur le bouton ⏻ et débranchez-le.**

8 **Retirez le pain immédiatement en utilisant des gants de cuisine secs et placez-le sur une grille.** (5)

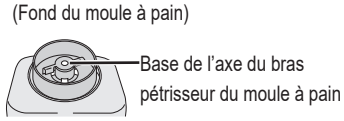
- Tenez la poignée avec des gants de cuisine et secouez le pain.

(5)



- Déplacer l'axe par la base extérieure peut endommager la forme du pain. (6)

(6) (Fond du moule à pain)



- Retirez toujours le bras pétrisseur avant de trancher le pain. (7)

(7)



Français

FR OI6 0107.indd 7 2021/4/12 19:15:50

Instructions d'utilisation et recettes

All-in mix



1 – 4 **Voir P. FR6 de Préparations**

5 **Sélectionnez le menu 4, choisissez la couleur de la croûte.**

6 **Appuyez sur le bouton ⏎ pour commencer.**
- L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme.

7 **Appuyez sur le bouton ▽ et retirez le pain** lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (▮) près de **END** (Fin) clignote.

Conseils: Le résultat final peut varier en fonction du mélange de pain utilisé. (Il peut y avoir une plus grande variation avec les mélanges de pain sans blé).

Cuisson de Brioche



1 – 4 **Voir P. FR6 de Préparations.**

5 **Sélectionnez le menu 8, choisissez la couleur de la croûte.**

6 **Appuyez sur le bouton ⏎ pour commencer.**
- L'affichage indique le temps restant jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.

7 Après environ 55 minutes-1 heure 5 minutes. **Ouvrez le couvercle** lorsque vous entendez le bip sonore. **Ajoutez le beurre en supplément pendant que 🖐 clignote. Fermez le couvercle et redémarrez.**
- Le pétrissage continue après 5 minutes sans appuyer sur le button ⏎ .

8 **Appuyez sur le bouton ▽ et retirez le pain** lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (▮) près de **END** (Fin) clignote.

Conseils:
- La minuterie n'est pas disponible sur ces menus.
- N'ajoutez pas de beurre ou d'ingrédients supplémentaires après que l'écran a indiqué la durée restante.
- Lors de l'ajout d'ingrédients supplémentaires tels que des raisins secs, faites-le avec le beurre à l'étape 7. (Utilisez 150 g d'ingrédients maximum.)

Pour faire cuire simplement une Brioche.
- Coupez le beurre en cubes de 1-2 cm et conservez au réfrigérateur.
- Placez le beurre avec les autres ingrédients au début et suivez l'étape 5.
- Passez à l'étape 7 du processus de cette façon. La brioche est un peu différente des autres recettes.

Cuisson de pain sans gluten



1 – 4 **Voir P. FR6 de Préparations.**

5 **Sélectionnez le menu 10**

6 **Appuyez sur le bouton ⏎ pour commencer.**
- L'affichage indique le temps restant jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.

7 Après environ 6 minutes. **Ouvrez le couvercle** lorsque vous entendez le bip sonore. **Râclez la farine dans les 3 minutes pendant que 🖐 clignote. Fermez le couvercle et redémarrez.**
- Le pétrissage continuera après 3 minutes sans appuyer sur le bouton ⏎.

8 **Appuyez sur le bouton ▽ et retirez le pain** lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (▮) près de **END** (Fin) clignote.

Conseils: Utilisez une spatule en caoutchouc pour éviter d'endommager le moule à pain. N'utilisez pas la spatule en métal.

FR OI6 0107.indd 8 2021/4/12 19:15:50

Cuisson d'un gâteau sans gluten

Consultez les P. FR13 pour des recettes.

1 – 4 **Voir P. FR6 de Préparations**

5 **Sélectionnez le menu 11**

6 **Appuyez sur le bouton ⏀ pour commencer.**

- L'affichage indique le temps restant jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.

7 Après environ 2 minutes. **Ouvrez le couvercle** lorsque vous entendez le bip sonore. **Râclez la farine dans les 3 minutes pendant que ✋ clignote. Fermez le couvercle et redémarrez.**

- Le pétrissage continuera après 3 minutes sans appuyer sur le bouton ⏀.

8 Après environ 12 minutes. **Ouvrez le couvercle lorsque** vous entendez le bip sonore. **Râclez la pâte du bord du moule à pain pendant que ✋ clignote. Fermez le couvercle et redémarrez.**

- La cuisson commencera après 3 minutes sans appuyer sur le bouton ⏀.

9 **Appuyez sur le bouton ▽ et retirez le gâteau** lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (▮) près de **END** (Fin) clignote.

Conseils

- Utilisez une spatule en caoutchouc pour éviter d'endommager le moule à pain. N'utilisez pas la spatule en métal.
- Si vous secouez fort pour retirer le gâteau du moule à pain, il perdra sa forme.

Français

Préparation de pâte à pizza sans gluten / pâte à pâtes sans gluten

Consultez les P. FR13 pour des recettes.

1 – 4 **Voir P. FR6 de Préparations**

5 **Sélectionnez le menu**

Pâte à pizza sans gluten	Pâte à pâtes sans gluten
Menu 12	Menu 13

6 **Appuyez sur le bouton ⏀ pour commencer.**

- L'affichage indique le temps restant jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.

7 Après 5 minutes pour pizza sans gluten, 2 minutes pour pâte sans gluten, **ouvrez le couvercle** lorsque vous entendez le bip sonore. **Râclez la pâte du bord du moule à pain pendant que ✋ clignote. Fermez le couvercle et redémarrez.**

- Le pétrissage continuera après 3 minutes sans appuyer sur le bouton ⏀.

8 **Appuyez sur le bouton ▽ et retirez le pain lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (▮) près des feux de détresse.**

Pâte à pizza sans gluten

9 **Divisez la pâte en deux parties à l'aide d'un scarabée, et étalez-la en un cercle d'environ 20 cm de diamètre.**

10 **Ajoutez votre sauce préférée et la garniture désirée, puis faites cuire au four.**

Pâte à pâtes sans gluten

9 **Enveloppez la pâte dans un film plastique et laissez-la reposer pendant 1 heure au réfrigérateur.**

10 **Farinez légèrement la surface de la pâte, et faites des morceaux avec les formes de votre choix.**

11 **Faites-les bouillir et profitez-en avec votre sauce préférée.**

Conseils: Utilisez une spatule en caoutchouc pour éviter d'endommager le moule à pain. N'utilisez pas la spatule en métal.

FR OI6 0107.indd 9 2021/4/12 19:15:50

Instructions d’utilisation et recettes

Préparation de pâte



1 – 4 **Voir P. FR6 de Préparations.**

5 **Appuyez sur la touche ∧ ou ∨ dans la barre de menu (🕮) pour sélectionner un menu de pâte.**

6 **Appuyez sur le bouton ⏎ pour commencer.**
- **L'affichage indique le temps restant jusqu'à la fin du programme.**

7 **Lorsque la pâte est prête (**la machine émet 8 bips et le cube (▮) près de **END** (Fin) clignote**), appuyez sur le bouton ⊽ et débranchez-le.**

Conseils : Le minuteur n'est pas disponible sur les menus de pâte à pain, sauf pour la pizza.

Pâte à pain

8 **Façonner la pâte terminée et laissez-la lever jusqu’à ce qu’elle double de taille, puis cuisez-la au four.**

Pâte à pizza

8 **Divisez la pâte avec le racleur et façonnez-la en boules.**

9 **Couvrez-la avec un torchon humide et laissez reposer pendant 10 minutes.**

10 **Étalez la pâte en forme de rond et faites-y des trous à l'aide d'une fourchette.**

11 **Ajoutez votre sauce préférée et la garniture désirée, puis faites cuire au four.**

Cuisson de gâteau



1 – 4 **Voir P. FR6 de Préparations.**

5 **Sélectionnez le menu18**

6 **Appuyez sur le bouton ⏎ pour commencer.**
- L'affichage indique le temps restant jusqu'à ce que le signal sonore retentisse.

7 Après environ 12 minutes. **Ouvrez le couvercle** lorsque vous entendez le bip sonore. **Râclez la pâte du bord du moule à pain pendant que ✋ clignote. Fermez le couvercle et redémarrez.**
- Le pétrissage continuera après 3 minutes sans appuyer sur le bouton ⏎ .

8 **Appuyez sur le bouton ⊽ et retirez le gâteau** lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (▮) près de **END** (Fin) clignote.

Cuisson supplémentaire
- Si la cuisson n’est pas terminée,Suivez les étapes (Un temps de cuisson supplémentaire peut être réglé jusqu’à deux fois dans un délai de 20 minutes lorsque la machine est encore chaude. La cuisson recommencera à partir d’1 minute en appuyant sur le bouton ⏲ au besoin.)

① Sélectionnez le menu (Sautez le si vous n'avez pas appuyé sur le bouton ⊽ à l'étape 8).

② Affichez le temps de cuisson
- Il peut être réglé sur 1 à 20 minutes.

③ Appuyez sur le bouton ⏎ pour commencer.
- Pour interrompre la cuisson, maintenez le ⊽ bouton enfoncé.

Conseils
- La minuterie n’est pas disponible sur ce menu. Cela définit seulement le temps de cuisson.
- Utilisez une spatule en caoutchouc pour éviter d’endommager le moule à pain. N’utilisez pas la spatule en métal.
- Si vous secouez fort pour retirer le gâteau du moule à pain, il perdra sa forme.

FR OI6 0107.indd 10 2021/4/12 19:15:50

Cuisson seule

Consultez les P. FR14 pour des recettes.

Préparations:

①Préparez les ingrédients mélangés dans le bol conformément à la recette.

②Retirez la lame de pétrissage et appliquez le papier sulfurisé autour du moule à pain, puis versez les ingrédients mélangés.

③Placez le moule à pain dans la machine et branchez la machine.

1 **Sélectionnez le menu 19**

2 **Affichez le temps de cuisson**

3 **Appuyez sur le bouton ◈ pour commencer.**

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

4 **Appuyez sur le bouton ▽ et retirez le gâteau** lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (▮) près de **END** (Fin) clignote.

Cuisson supplémentaire

● Si la cuisson n'est pas terminée, répétez les étapes 1 – 4. (Un temps de cuisson supplémentaire peut être réglé jusqu'à deux fois dans un délai de 50 minutes lorsque la machine est encore chaude. Le départ différé recommencera à partir d'une minute en appuyant sur le bouton ⏲ au besoin.)

Conseils: La minuterie n'est pas disponible sur ce menu. Cela définit seulement le temps de cuisson.

Français

Faire de la confiture / compote

Consultez les P. FR14 pour des recettes.

Préparations pour la fabrication de confiture

① Préparez les ingrédients selon la recette.

② Placez le bras pétrisseur dans le moule à pain.

③ Placez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant moitié des fruits → moitié du sucre → restants des fruits → restant du sucre.

④ Placez le moule à pain dans la machine et branchez la machine.

Préparations pour la fabrication de compote

① Préparez les ingrédients selon la recette. (Enlevez le bras pétrisseur.)

② Placez les ingrédients dans le moule à pain selon l'ordre de la recette, versez l'eau par dessus les ingrédients.

③ Placez le moule à pain dans la machine et branchez la machine.

1 **Sélectionnez le menu**

Confiture	Compote
Menu 20	Menu 21

2 **Réglez le temps de cuisson, puis démarrez la machine.**

3 **Appuyez sur le bouton ▽ et retirez la confiture / compote** lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (▮) près de **END** (Fin) clignote.

Cuisson supplémentaire

● Si la cuisson n'est pas finie → Répétez les étapes 1 à 3. (Une durée de cuisson supplémentaire peut être effectuée deux fois dans les 10 – 40 minutes pendant que la machine est encore chaude. La cuisson recommencera à partir d'1 minute en appuyant sur le bouton ⏲ au besoin.)

Conseils

● La minuterie n'est pas disponible sur ces menus. Cela définit seulement le temps de cuisson.

● Suivez strictement la recette pour la quantité de chaque ingrédient. Dans le cas contraire, la confiture n'a pas une consistance ferme, à cuire ou à dessécher, de même que la compote.

Conseils pour la fabrication de confiture

● Il est nécessaire d'avoir une quantité appropriée de sucre, d'acide et de pectine pour faire une confiture bien prise.

● Les fruits dotés d'un niveau élevé de pectine prennent facilement. Les fruits dotés de moins de pectine ne prennent pas bien.

● Utilisez des fruits fraîchement à maturité. Les fruits trop mûrs ou pas assez ne prennent pas fermement.

● Les recettes contenues dans ces instructions permettent d'obtenir des confitures onctueuses car moins de sucre est utilisé.

● Quand le temps de cuisson est court, des morceaux de fruit peuvent demeurer partiellement et la confiture peut devenir trop liquide.

● La confiture va continuer à prendre en refroidissant. Attention de ne pas trop la cuire.

● Mettez la confiture cuite dans le récipient dès que possible. Faites attention aux brûlures lorsque vous retirez la confiture.

● La confiture peut être brûlée si elle est laissée dans le moule à pain.

● Stockez la confiture dans un endroit frais et sombre. En raison des niveaux de sucre moins élevés, la durée de conservation n'est pas aussi longue que celle des variétés disponibles en magasin. Une fois ouverte, placez-la au réfrigérateur et consommez-la peu de temps après l'ouverture.

FR OI6 0107.indd 11 2021/4/12 19:15:51

Recettes

Exemple

Nom de la recette

Numéro du menu + durée totale du processus + Icône d'option

		M	L	XL
	Levure sèche	2 c. à c.	2 c. à c.	2½ c. à c.
	Farine blanche (type T55)	400 g	500 g	600 g
	Oeufs (L), battu	1	1	2
	Graines de tournesol	50 g	65 g	75 g
	Fromage	50 g	65 g	75 g

Les options de chaque recette et les opérations nécessaires sont indiquées par les icônes suivantes.

Icône d'option

Croûte légère **Croûte moyenne** **Croûte noire** Temporisateur de retard

Icône d'opération nécessaire

Placez les ingrédients mesurés dans le moule à pain dans l'ordre indiqué dans les recettes.

Faites des opérations manuelles (comme ajouter des ingrédients supplémentaires, racler la farine sur la paroi latérale du moule à pain) lorsque le bip sonore retentit.

Abréviation :

c. à c. = cuillère à thé; c. à s. = cuillère à soupe; Œuf (L) = Œuf de grande taille; Œuf (M) = Œuf de taille moyenne.

Consultez les P. FR6-FR8 pour des instructions de manipulation.

Recettes de pain

Basique

Pain blanc

Menu 1 (4 h – 4 h 5 min)

	M	L	XL
Levure sèche	1 c. à c.	1 c. à c.	1¼ c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g	500 g	600 g
Beurre	20 g	30 g	40 g
Sucre	1 c. à s.	1½ c. à s.	2 c. à s.
Sel	1½ c. à c.	1½ c. à c.	2 c. à c.
Eau	280 mL	340 mL	400 mL

All-in mix

All-in mix

Menu 4 (2 h 30 min)

Farine de panification *1	500 g
Eau *2	300 mL

*1 Mix de pain pour pain blanc uniquement. Suivez les recettes figurant sur l'emballage du mix pour pain.

*2 Il faut ajouter les informations figurant sur le paquet.

Pain complet raisins secs

Pain complet raisins secs

Menu 7 (5 h) environ 18 min à 53 min après l'étape 6

	M	L	XL
Levure sèche	1 c. à c.	1 c. à c.	1¼ c. à c.
Farine de blé complète	400 g	500 g	600 g
Beurre	20 g	30 g	40 g
Sucre	1 c. à s.	1½ c. à s.	2 c. à s.
Sel	1½ c. à c.	1½ c. à c.	2 c. à c.
Eau	280 mL	350 mL	420 mL
Raisins secs *1	80 g	100 g	120 g

*1 Coupez en cubes d'environ 5 mm.

Basique-rapide

Pain blanc-rapide

Menu 2 (1 h 55 min – 2 h)

	M	L	XL
Levure sèche	2 c. à c.	2 c. à c.	2½ c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g	500 g	600 g
Beurre	20 g	30 g	40 g
Sucre	1 c. à s.	1½ c. à s.	2 c. à s.
Sel	1½ c. à c.	1½ c. à c.	2 c. à c.
Eau	280 mL	350 mL	420 mL

Pain complet

Pain complet pain

Menu 5 (5 h)

	M	L	XL
Levure sèche	1 c. à c.	1 c. à c.	1¼ c. à c.
Farine de blé complète	400 g	500 g	600 g
Beurre	20 g	30 g	40 g
Sucre	1 c. à s.	1½ c. à s.	2 c. à s.
Sel	1½ c. à c.	1½ c. à c.	2 c. à c.
Eau	280 mL	350 mL	420 mL

Brioche

Brioche basique

Menu 8 (3 h 30 min) environ 55 min à 1 h 5 min après l'étape 6

Levure sèche	1¼ c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g
Beurre *1	60 g
Sucre	50 g
Lait écrémé en poudre	2 c. à s.
Sel	1½ c. à c.
Mélanger / battre 2 oeufs (M) +2 jaunes d'oeuf + eau	270 mL
Beurre *1	80 g

*1 Coupez le beurre en cubes de 2-3 cm et conservez au réfrigérateur.

*2 Coupez le beurre en cubes de 1-2 cm et conservez au réfrigérateur.

Basique raisins secs

Pain aux raisins secs

Menu 3 (4 h) environ 24 min à 44 min après l'étape 6

	M	L	XL
Levure sèche	1 c. à c.	1 c. à c.	1¼ c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g	500 g	600 g
Beurre	20 g	30 g	40 g
Sucre	1 c. à s.	1½ c. à s.	2 c. à s.
Sel	1½ c. à c.	1½ c. à c.	2 c. à c.
Eau	280 mL	340 mL	400 mL
Raisins secs *1	80 g	100 g	120 g

*1 Coupez en cubes d'environ 5 mm.

Pain complet rapide

Pain complet rapide

Menu 6 (3 h)

	M	L	XL
Levure sèche	1½ c. à c.	1½ c. à c.	2 c. à c.
Farine de blé complète	400 g	500 g	600 g
Beurre	20 g	30 g	40 g
Sucre	1 c. à s.	1½ c. à s.	2 c. à s.
Sel	1½ c. à c.	1½ c. à c.	2 c. à c.
Eau	280 mL	350 mL	420 mL

Pain croûté

Pain croûté

Menu 9 (5 h 40 min)

Levure sèche	1 c. à c.
Farine blanche (type T55)	400 g
Sel	1½ c. à c.
Eau	290 mL

FR OI6 0107.indd 12 2021/4/12 19:15:51

Recettes sans gluten

Consultez les P. FR6, FR8-FR9 pour des instructions de manipulation.

Pain sans gluten

- Le résultat diffère selon les recettes ou selon le type de préparation pour pain.
- Suivez la recette sur le paquet de votre préparation le pain sans gluten.

Pain sans gluten

Menu 10 (1 h 50 min-1 h 55 min)

Eau	430 mL
Huile	1 c. à s.
Préparation pour pain sans gluten	500 g
Levure sèche	2 c. à c.

Pain sans gluten et sans blé

Menu 10 (1 h 50 min-1 h 55 min)

Lait	310 mL
Œufs (M), battu	2 (100 g)
Vinaigre de cidre	1 c. à s.
Huile	2 c. à s.
Miel	60 g
Sel	1¼ c. à c.
Farine de riz brun	150 g
Fécule de pomme de terre	300 g
Gomme de xanthane	2 c. à c.
Levure sèche	2½ c. à c.

Pain sans gluten aromatisé

Servez-vous d'une quantité du mélange choisi et ajoutez les ingrédients suivants dans votre moule à pain pour produire le pain de votre choix.

Pain aux fruits épicés

(1 h 50 min)

Fruits mélangés	100 g
Cannelle	2 c. à c.

Pain à l'érable et aux noix de pécan

(1 h 55 min)

Sirop d'érable	2 c. à s.
Noix de pécan	50 g

Pain aux dattes et aux raisins

(1 h 55 min)

Jus d'orange *1	2
Épices mélangées	2 c. à s.
Dattes, hachées	150 g
Raisins secs	100 g
Zestes d'orange	2

*1 Compléter la quantité d'eau nécessaire, et placez-le dans le moule à pain avant le préparation pour pain sans gluten.

Pain aux fruits épicés

(1 h 55 min)

Graines de lin	1 c. à s.
Graines de sésame	2 c. à s.
Graines de citrouille	1 c. à s.
Graine de pavot	1 c. à s.
Graines de tournesol	1 c. à s.

Pain aux tomates séchées au soleil et au parmesan

(1 h 55 min)

Fromage parmesan râpé	50 g
Tomates séchées à l'huile, égouttées et haché	50 g

Gâteau sans gluten

Sans gluten chocolate gâteau

Menu 11(1 h 50 min)

Beurre (Coupé en cubes de 1 cm.)	150 g
Sucre	150 g
Œufs (L), battu	3 (180 g)
Chocolat noir, fondu	120 g
Farine de riz blanc	120 g
Poudre de cacao	30 g
Poudre à lever	10 g

Pâte à pizza sans gluten

Pâte à pizza sans gluten

Menu 12 (30 min)

Eau	380 mL
Farine de riz blanc	475 g
Huile végétale	1¾ c. à s.
Sel	1 c. à c.
Levure sèche	1 c. à c.

Pâte à pâtes sans gluten

Pâte à pâtes sans gluten

Menu 13 (15 min)

Mélanger / battre 2 oeuf (M) + Eau		260 g
Farine de riz blanc	(mélangée et tamisée)	220 g
Fécule de pomme de terre		80 g
Fécule de maïs		100 g
Gomme de xanthane		1½ c. à s.
Huile		2 c. à s.
Sel		1 c. à c.

- Assurez-vous de fouetter les oeufs et l'eau ensemble jusqu'à obtenir un mélange très lisse.
- Placez la farine, la fécule et la gomme dans un autre bol et mélangez bien.

Recettes de pâtes

Consultez les P. FR6, FR10 pour des instructions de manipulation.

Basique

Basique pâtes

Menu 14 (2 h 20 min)

Levure sèche	1 c. à c.
Farine blanche (type T55)	500 g
Beurre	30 g
Sucre	1½ c. à s.
Sel	1½ c. à c.
Eau	310 mL

Basique raisins secs

Basique raisins secs pâtes

Menu 15 (2 h 20 min) environ 53 min à 1 h 3 min après l'étape 6

Levure sèche	1 c. à c.
Farine blanche (type T55)	500 g
Beurre	30 g
Sucre	1½ c. à s.
Sel	1½ c. à c.
Eau	310 mL
Raisins secs *1	100 g

*1 Coupez en cubes d'environ 5 mm.

Pain complet

Pain complet pâtes

Menu 16 (3 h 15 min)

Levure sèche	1½ c. à c.
Farine de blé complète	500 g
Beurre	30 g
Sucre	1½ c. à s.
Sel	2 c. à c.
Eau	340 mL

Français

FR OI6 0107.indd 13 2021/4/12 19:15:51

Recettes

Recettes de pâtes & Recettes sucrées

Consultez les P. FR6, FR10 -FR11 pour des instructions de manipulation.

Pizza

Pâte à pizza

Menu 17 (45 min)

Levure sèche	1 c. à c.
Farine blanche (type T55)	450 g
Huile	4 c. à s.
Sel	2 c. à c.
Eau	240 mL

Beignet (en utilisant une pâte à pain non fermentée qui a échoué)

1 Divisez la pâte en petits morceaux de 35 g chacun et façonnez-les en boules. Couvrez-les d'une petite serviette et laissez-les reposer pendant 10 à 20 minutes.
2 Roulez-les en forme de rond fin et pressez la pâte avec le moule à beignet.
3 Laissez la pâte fermenter pendant 20 à 30 minutes (jusqu'à ce qu'elle double sa taille initiale) à une température de 30 à 35 ˚C.
4 Il faut les faire frire à une température d'huile de 170 ˚C et les saupoudrer de cannelle et de sucre blanc raffiné.

Gâteau

Beurre Gâteau

Menu 18 (1 h 55 min)

Beurre (découpé en cubes de 1 cm)	200 g
Sucre	180 g
Lait	2 c. à s.
Œufs (M), battus	4 (200 g)
A Farine à pain intégrale à base de blé dur (mélangée et tamisée)	300 g
A Poudre à lever (mélangée et tamisée)	13 g

Cuisson seule

Gâteau aux fruits

Menu 19

Départ différé: 1 h 20 min

Beurre	150 g
Sucre	130 g
Œufs (M), battus	3 (150 g)
Lait	1 c. à s.
A Farine à pain intégrale à base de blé dur (mélangée et tamisée)	250 g
A Poudre à lever (mélangée et tamisée)	10 g
Fruits secs mélangés	70 g

1 Mélangez le beurre et le sucre dans un bol jusqu'au ramolissement, puis battez les oeufs, un à la fois.
2 Ajoutez le lait, le mélange A tamisé et le mélange de fruits secs en battant vigoureusement après l'ajout.
3 Retirez la lame de pétrissage et appliquez le papier sulfurisé autour du moule à pain, puis versez les ingrédients mélangés.
4 Placez le moule à pain dans la machine et branchez la machine.
5 Sélectionnez le menu, affichez le temps de cuisson: 1 heure et 20 minutes.
6 Appuyez sur le bouton ◈ pour commencer.
7 Appuyez sur le bouton ▽ et retirez le pain lorsque la machine émet 8 bips et que le cube (▮) clignote prés du logo **END**.

Confiture

Confiture à la fraise

Menu 20

Départ différé: 1 h 40 min

Fraises, finement hachées	600 g
Sucre	400 g
Pectine en poudre *	13 g

* Saupoudrez la pectine sur les ingrédients dans le moule à pain avant de mettre le moule à pain dans l'unité principale.

Compote

Sauce aux pommes

Menu 21 Départ différé: 1 h 20 min

Pommes Bramley, épluchées, évidées et découpées	1000 g
Eau	2 c. à s.

- Remuez une fois la cuisson terminée.

Problèmes et solutions

Avant d'appeler le service après-vente, consultez les paragraphes ci-dessous.

Problème	Causes et actions
Pendant ou après la cuisson	
Mon pain ne lève pas bien. La surface du pain est irrégulière.	[Tous les pains] ● La qualité du gluten de votre farine est médiocre, ou vous n'avez pas utilisé de farine à pain. (La qualité du gluten peut varier selon la température, l'humidité, le mode de conservation de la farine et l'année de moisson.) → Essayez un autre type, une autre marque ou un autre lot de farine. ● La pâte est devenue trop dure parce que vous n'avez pas utilisé assez de liquide. → Les farines à pain à fort taux de protéines absorbent plus d'eau que les autres, il convient donc d'ajouter 10–20 mL en plus d'eau. ● Vous n'utilisez pas le type de levure requis. → Utilisez une levure sèche provenant d'un sachet sur lequel sont inscrits « Easy blend », « Fast Action » ou « Easy Bake ». Ce type de levure ne nécessite pas de pré-fermentation. ● Vous n'utilisez pas assez de levure, ou votre levure est périmée. → Utilisez la **cuillère doseuse** fournie. Contrôlez la date de péremption de la levure. (Conservez la levure sèche dans un réfrigérateur) ● La levure est entrée en contact avec le liquide avant le pétrissage. → Vérifiez que vous avez mis les ingrédients dans l'ordre correct selon les instructions. (P. FR6) ● Vous avez utilisé trop de sel, ou pas assez de sucre. → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la **cuillère doseuse** fournie. → Assurez-vous que les autres ingrédients ne contiennent pas de sel et de sucre.
Peut-on réutiliser la pâte ratée ? Par exemple la pâte n'a pas été cuite...etc.	● Vous pouvez l'utiliser pour faire des beignets, des pizzas et autres. → La prendre et faire des beignets ou des pizzas (P. FR10, FR14) . ● Après la fermentation ou la cuisson de la pâte à pain à mi-parcours. → Sortez la pâte et commencez à la faire cuire pendant 40 minutes à 170 °C dans le four. En observant la situation pendant la cuisson.

FR OI6 0107.indd 14 2021/4/12 19:15:52

Problème	Causes et actions
Pendant ou après la cuisson	
Mon pain n'a pas bien levé. Mon pain est pâle et collant.	● Vous n'avez pas utilisé une levure sèche. → Placez la quantité correcte de levure sèche dans le distributeur de levure. ● Vous n'utilisez pas assez de levure, ou votre levure est périmée. → Utilisez la **cuillère doseuse** fournie. Contrôlez la date de péremption de la levure. (Conservez la levure sèche dans un réfrigérateur) ● Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. → Vous devez enlever le pain du moule et recommencer avec de nouveaux ingrédients.
Le pain est collant et ne se coupe pas bien.	● Il était trop chaud quand vous l'avez coupé. → Faites refroidir le pain sur une grille avant de le couper pour permettre l'élimination de la vapeur.
Le pain a trop levé.	● Vous avez utilisé trop de levure ou d'eau. → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la **cuillère doseuse** (levure) / du verre doseur (eau) fournis. → Assurez-vous que les autres ingrédients ne contiennent pas trop d'eau. ● Vous avez utilisé trop de farine. → Pesez soigneusement la farine au moyen d'une balance.
La mie est pleine de gros trous.	● Vous avez utilisé trop de levure. → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen de la **cuillère doseuse** fournie. ● Vous avez utilisé trop de liquide. → Certains types de farine absorbent plus d'eau que d'autres, il convient dans ce cas de réduire la quantité d'eau de 10 à 20 mL.
Le pain semble s'être affaissé après avoir levé.	● La qualité de votre farine est en cause. → Utilisez une autre marque de farine. ● Vous avez utilisé trop de liquide. → Il convient donc de réduire la quantité d'eau de 10 à 20 mL.
La croûte se plisse et devient molle lors du refroidissement.	● La vapeur restant dans le pain après la cuisson peut passer dans la croûte et la ramollir légèrement. → Pour réduire la quantité de vapeur, essayez d'utiliser 10–20 mL en moins d'eau.
Les côtés du pain se sont affaissés et le dessous est humide.	● Vous avez laissé le pain dans le moule à pain trop longtemps après la cuisson. → Enlevez le pain rapidement après la cuisson. ● Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. → La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de 10 minutes.
Comment peut-on garder une croûte croustillante?	● Pour rendre votre pain plus croustillant, vous pouvez employer l'option de couleur de croûte "Sombre", ou bien faites-le cuire au four à 200 °C / marque de gaz 6 pour 5–10 minutes supplémentaires.
Il y a un résidus huileux au bas de la Brioche. La croûte est huileuse. Mon pain présente de gros trous.	● Avez-vous ajouté du beurre dans les 5 minutes suivant le bip? → N'ajoutez pas de beurre quand le temps restant est affiché. (P. FR8) 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.	● Essayez ce qui suit. → Il pourrait être mieux cuit si la levure est diminuée en utilisant les menus 8. (Si la levure est ajoutée séparément.) → Suivez la recette indiquée pour la préparation, mais la quantité de préparation devrait se situer entre 350 et 500 g. → Placez la levure en poudre (en cas d'ajout de levure séparé) dans le distributeur de levure, et les ingrédients secs et le beurre dans le moule à pain. Ajoutez ensuite l'eau. Si vous utilisez des ingrédients rajoutés, ajoutez-les plus tard. (P. FR8) → L'opération peut se dérouler différemment en fonction de la préparation.
Pourquoi mon pain n'est-il pas correctement mélangé?	● Vous n'avez pas mis le bras pétrisseur dans le moule à pain. → Assurez-vous que le bras pétrisseur est dans le moule à pain avant que vous ne mettiez les ingrédients.
Les ingrédients rajoutés ne sont pas correctement mélangés quand je fais de la brioche.	● Avez - vous ajoute des ingrédients rajoutés a 5 min du bip? → Les ingrédients rajoutés doivent être ajoutés, pendant que " " clignote sur l'écran. ● Selon la préparation, il arrive que les ingrédients rajoutés ne se mélangent pas bien ou qu'ils soient projetés hors du moule à pain. → Réduisez les ingrédients rajoutés de moitié.

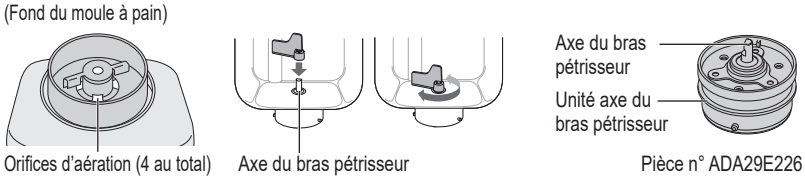
FR OI6 0107.indd 15 2021/4/12 19:15:52

Problèmes et solutions

Avant d'appeler le service après-vente, consultez les paragraphes ci-dessous.

Problème	Causes et actions
Pendant ou après la cuisson	
Les ingrédients rajoutés ne sont pas mélangés correctement.	● Avez-vous ajouté des ingrédients rajoutés dans le moule à pain pendant que " " clignotait? → Les ingrédients rajoutés doivent être placés dans le moule à pain pendant que " " clignote à l'écran.
Le pain n'a pas été cuit.	● Le menu pâte a été sélectionné. → Le menu pâte n'inclut pas de processus de cuisson. ● Il y a eu une panne de courant, ou la machine a été arrêtée pendant la préparation du pain. → La machine s'éteint si elle est arrêtée pendant plus de 10 minutes. Vous pouvez essayer de cuire la pâte dans votre four si elle a levé. ● Il n'y a pas assez d'eau et le dispositif de protection du moteur s'est activé. Cela se produit uniquement quand la machine est surchargé et qu'une force excessive est appliquée sur le moteur. → Rendez-vous sur le lieu d'achat pour un examen de la machine. La prochaine fois, vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen du verre doseur fourni. ● Vous avez oublié de fixer le bras pétrisseur. → Veillez à fixer le bras pétrisseur au préalable. (P. FR6) ● L'axe du bras pétrisseur dans le moule à pain est bloqué et ne tourne pas. → Si l'axe ne tourne pas quand le bras pétrisseur est installé, vous devez le remplacer. (Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic.)
Il reste de la farine sur le dessous et les côtés du pain.	● Vous avez utilisé trop de farine, ou pas assez de liquide. → Vérifiez la recette et dosez correctement les quantités au moyen d'une balance pour la farine ou du verre doseur fournit pour les liquides.
Le pain ne sort pas.	● Si le pain s'enlève difficilement du moule, laisser refroidir ce dernier pendant 5 à 10 minutes, en s'assurant qu'il ne reste pas sans surveillance, pour éviter toute brûlure. Secouez alors le moule à plusieurs reprises, pour ce faire, utiliser une manique. (Tenir la poignée vers le bas pour qu'elle n'empêche pas de sortir le pain.)
En faisant cuire la confiture, elle a brulé ou le bras pétrisseur se bloque et elle ne se dégage pas.	● La quantité de fruit était trop faible, ou la quantité de sucre est trop élevée. → Placez le moule à pain dans l'évier et remplissez à moitié le moule à pain avec de l'eau chaude. Laissez le moule à pain tremper jusqu'à ce que le mélange cuit ou le bras pétrisseur se desserre. Une fois le roussissement dissipé, lavez-le avec une éponge molle etc.
Le bras pétrisseur reste fiché dans le pain quand on l'enlève du moule à pain.	● La pâte est un peu trop dense. → Laissez le pain refroidir complètement avant d'enlever soigneusement le bras pétrisseur. Certains types de farine absorbent plus d'eau que d'autres, essayez d'ajouter 10–20 mL supplémentaires d'eau la prochaine fois. ● Une croûte s'est formée sous le bras pétrisseur. → Lavez le bras pétrisseur et son axe après chaque utilisation.
Mes pâtes sans gluten ne sont pas réussies.	● Votre pâte était trop molle. → Diminuez le volume d'eau ou augmentez la quantité de gomme xanthane. ● Votre pâte était trop dure. → Diminuez la quantité de gomme xanthane ou augmentez le volume d'eau.
La confiture a débordé.	● Trop de fruits ou de sucre ont été utilisés. → Utilisez uniquement les quantités de fruits et de sucre indiquées dans les recettes à la P. FR14.
La confiture est trop liquide et n'a pas bien pris.	● Le fruit était trop mûr ou pas assez. ● Le sucre a trop diminué. ● Le temps de cuisson était insuffisant. ● Un fruit contenant peu de pectine a été utilisé. → Laissez la confiture refroidir complètement. La confiture va continuer à prendre en refroidissant. → Utilisez la confiture liquide comme une sauce pour les desserts.

FR OI6 0107.indd 16 2021/4/12 19:15:52

Problème	Causes et actions
Pendant ou après la cuisson	
Quelle sorte de sucre pouvons-nous utiliser pour la confiture?	● Il est possible d'utiliser du sucre semoule blanc ou granulé. N'utilisez pas de sucre brun, du sucre de régime et du sucre peu calorifique ou un édulcorant artificiel.
Les fruits surgelés peuvent-ils être utilisés?	● Il ne peut être utilisé que pour les confitures et les compotes.
En faisant de la confiture, pouvons-nous utiliser des fruits qui ont marinés dans l'alcool?	● Ne pas en utiliser. La qualité n'est pas satisfaisante.
Le fruit s'est cassé en faisant de la compote.	● Le temps de cuisson était trop long. Il est possible que le fruit était trop mûr.
Puzzles	
Il y a une odeur de brûlé pendant la cuisson du pain. De la fumée sort des trous d'aération.	● Des ingrédients peuvent avoir été renversés sur l'élément chauffant. → Parfois, un peu de farine, des raisins secs ou d'autres ingrédients peuvent être projetés hors du moule à pain pendant le pétrissage. Essuyez simplement l'élément chauffant doucement après la cuisson une fois que la machine à pain a refroidi. → Sortez le moule à pain de la machine à pain pour y mettre les ingrédients.
Le bras pétrisseur fait un bruit de cliquètement.	● C'est parce que le bras pétrisseur n'est pas serrée à l'axe du pétrisseur. (Ce n'est pas un défaut.)
La pâte fuit par le fond du moule à pain.	● Une petite quantité de pâte sort par les orifices d'aération (si bien qu'elle n'empêche pas la rotation des pièces). Cela n'est pas un défaut, mais il convient de contrôler de temps en temps la rotation correcte de l'axe du bras pétrisseur. → Si l'axe du pétrisseur ne tourne pas quand le bras pétrisseur est attaché, vous devrez remplacer l'unité de l'axe de pétrissage. (Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic.) (Fond du moule à pain)  Orifices d'aération (4 au total) Axe du bras pétrisseur Axe du bras pétrisseur Unité axe du bras pétrisseur Pièce n° ADA29E226
Exception d'affichage	
"1" apparaît à l'écran et le fonctionnement a été arrêté.	● Lorsque l'alimentation électrique de l'appareil est interrompue pendant un certain temps, l'écran indique "1" après le rétablissement. (Il s'agit du mode veille et l'appareil n'a pas pu poursuivre le programme.) → Retirez le pain, la pâte ou les ingrédients et redémarrez avec de nouveaux ingrédients.
"H01", "H02" apparait sur l'affichage.	● L'affichage indique un problème avec la machine à pain. → Consultez votre revendeur ou un centre d'assistance Panasonic.
"U50" apparaît sur l'afficheur.	● L'unité est trop chaude (plus de 40 °C). Cela peut se produire en cas d'utilisation répétée. → Attendez que la machine ait refroidi à moins de 40 °C avant de le réutiliser (U50 disparaîtra à ce moment-là).

FR OI6 0107.indd 17 2021/4/12 19:15:52

Dank u wel dat u het Panasonic product heeft aangeschaft.

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

Inhoud

Onderdeelnamen en instructies **NL2**
- Hoofdgedeelte **NL2**
- Accessories **NL2**
- Bedieningspaneel en display **NL2**

Ingrediënten voor het maken van brood **NL3**
- Broodingrediënten **NL3**
- Extra ingrediënten toevoegen **NL4**
- Glutenvrij informatie **NL4**

Menudiagrammen en bakopties **NL5**

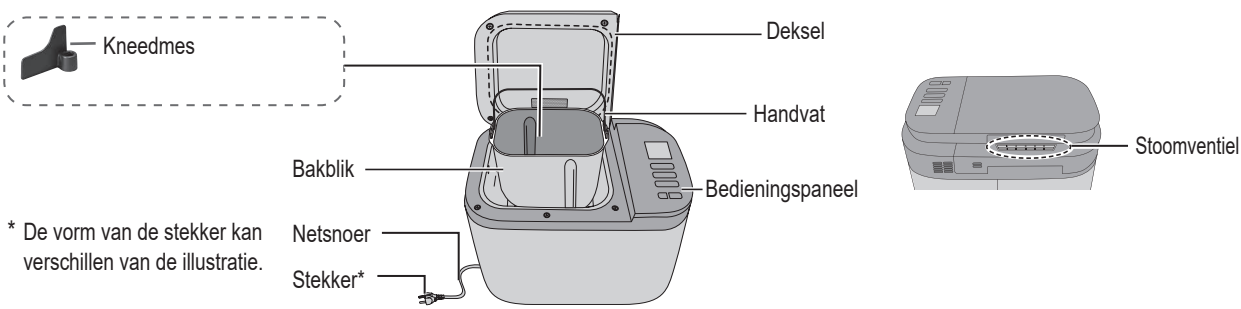
Bediening instructies **NL6**
- Voor gebruik **NL6**
- Voorbereiding **NL6**
- Brood bakken **NL7**
- All-in broodmix **NL8**
- Brioche bakken **NL8**
- Glutenvrij brood bakken **NL8**
- Glutenvrije cake bakken **NL9**
- Glutenvrij pizzadeeg / Glutenvrij pastadeeg maken **NL9**
- Deeg maken **NL10**
- Cake bakken **NL10**
- Enkel Bakken **NL11**
- Jam / compote maken **NL11**

Recepten **NL12**
- Brood Recepten **NL12**
- Glutenvrije recepten **NL13**
- Deeg recepten **NL13**
- Deeg recepten & Zoetigheden **NL14**

Problemen oplossen **NL14**

Onderdeelnamen en instructies

Hoofdgedeelte



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

Accessories

Maatbeker

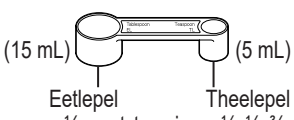
Voor het afpassen van vloeistoffen.



(max. 550 mL)
• 10 mL -maatstreepjes

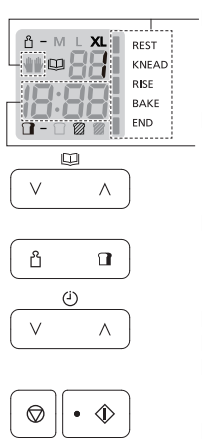
Maatlepeltje

Voor het afpassen van suiker, zout, gist etc.



Bedieningspaneel en display

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



■ **Gebruiksstatus** Weergegeven voor de huidige fase van het programma behalve ✋.
✋: Geeft manuele handelingen weer. (Zie P. NL5 voor menunummer.)

■ **Tijd weergegeven**
- Resterende tijd totdat het programma klaar is.
- Het menu heeft handmatige stappen nodig, het scherm toont de resterende tijd tot het starten van dit proces nadat op de ⏯ knop gedrukt is.

■ **Menu**
- Druk op ∧ of ∨ eenmalig voor de instellingsmodus.
- Druk op ∧ of ∨ opnieuw om het menunummer te wijzigen. (Om sneller verder te gaan, houd u het pictogram ingedrukt na stap 1.) (Zie P. NL5 voor het menunummer.)

■ **Formaat** De grootte van het brood kiezen.

■ **Korst** De kleur van de korst kiezen.

■ **Startuitstel**
- Stel de vertragingstimer in (tijd totdat het brood klaar is). Voor het beschikbare menu kan het worden ingesteld tot 13 uur.
- Stel de tijd in voor zoete menu's.

■ **Start** Het programma starten.

■ **Stop** Voor annuleren van de instelling / stoppen van het programma. (Ongeveer 1 seconde ingedrukt houden.)

NL OI6 0107.indd 2 2021/4/12 19:18:04

Ingrediënten voor het maken van brood

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

Vloeibare ingrediënten
Gebruik de maatbeker of het maatlepeltje.
Als het recept een mengsel (vloeistof plus ei) aangeeft, moet dit gewogen worden met een weegschaal. Er wordt een digitale weegschaal aanbevolen.

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

Broodingrediënten

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

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

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

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

Droge gist
Zorgt ervoor dat het brood kan rijzen.
Gebruik droge gist die niet hoeft voor te gisten. Gebruik geen verse gist of droge gist die voor gebruik moet vergisten. Droge gist met **Instant gist, makkelijk te mengen, snel werkend** of **makkelijk bakken** op het etiket wordt aanbevolen.
Als u droge gist uit een zakje gebruikt, sluit het zakje dan onmiddellijk na gebruik. Om te bewaren, volg de instructies van de fabrikant en 48 uur na openen weggooien. Voor de meeste gist geldt dat het op een koele, droge plek bewaard wordt.

Zuivelproducten
Verhogen de smaak en de voedingswaarde.
- Door melk in plaats van water te gebruiken stijgt de voedingswaarde van het brood. Gebruik echter geen melk als u de timer instelt, de melk kan bederven.

➜Verminder de hoeveelheid water evenredig met de hoeveelheid melk die u toevoegt.

Suiker (kristalsuiker, bruine suiker, honing, stroop, etc.)
Voeding voor de gist, maakt het brood zoeter en smaakvoller, verandert de kleur van de korst.
- Gebruik minder suiker als u rozijnen of andere fructosehoudende vruchten gebruikt.

Water
Gebruik gewoon kraanwater.
Bij een lage kamertemperatuur gebruikt u lauw water voor menu 2, 6, 10 of 13.
Bij een hoge kamertemperatuur gebruikt u gekoeld water voor menu 8 of 9.
Meet altijd vloeistoffen af met behulp van de bijgeleverde maatbeker.

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

Vet
Maakt het brood smaakvoller en zachter.
Gebruik boter (ongezouten), margarine of olie.

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

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

■ Zemelen
Maken het brood vezelrijker.
- Gebruik max. 50 g (5 el).

■ Tarwekiemen
Geven het brood een meer nootachtige smaak.
- Gebruik max. 50 g (4 el).

■ Kruiden
Maken het brood smaakvoller.
- Gebruik slechts een kleine hoeveelheid (max. 1 eetlepel).

Als u een broodmix gebruikt...

■ Broodmixen met gist
① Doe de mix in het bakblik en voeg water toe.
(Raadpleeg de aanwijzingen op het pak voor de juiste hoeveelheid water)
② Selecteer menu 4.
- 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 Plaats de droge gist eerst in het bakblik, daarna het broodmengsel en voeg water toe.
② Stel de machine in afhankelijk van de soort bloem die de mix bevat en start het bakken.
- Witte bloem, bruine bloem - menu 4
- Meergranen bloem - menu 1
- Volkoren - menu 5

■ Brioches bakken met een brioche - mix
Selecteer het menu 8 of 2 “M“ (Medium) formaat-“Lichtbruin” korstkleur.
Tips: Het resultaat verschilt afhankelijk van het soort gemengde bloem.

Nederlands

NL OI6 0107.indd 3 2021/4/12 19:18:04

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

Beschikbare menu's

Brood			Deeg
Basis met rozijnen	Volkoren met rozijnen	Brioche	Basis met rozijnen
Menu 3	Menu 7	Menu 8	Menu 15

Procedure

Na indrukken van de ◈ hoort u een aantal pieptonen.
Terwijl 🖐 knippert, doet u de extra ingrediënten handmatig in het bakblik.

Tijd vanaf de start tot de pieptoon klinkt (bij benadering)

- Menu 3 / Basis rozijnenbrood: ongeveer 24 minuten–44 minuten
- Menu 7 / Volkoren met rozijnenbrood: ongeveer 18 minuten–53 minuten
- Menu 8 /Brioche: ongeveer 55 minuten–1 uur en 5 minuten
- Menu 15 / Volkoren met rozijnen deeg: ongeveer 53 minuten–1 uur en 3 minuten

Let op de ingrediënten

Volg de instructies in het recept / menu voor de hoeveelheden van alle ingrediënten.
Anders,
- De ingrediënten kunnen uit het bakblik spatten en een onaangename rook en geur verspreiden.
- Het brood rijst mogelijk niet goed.

Droge / onoplosbare ingrediënten

■ Gedroogde vruchten
- Snijd deze in blokjes van circa 5 mm.

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

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

■ Bacon, salami, olijven, droge tomaat
- Snij het bacon en de salami in vierkante blokjes van 1 cm.
- Snij de olijf in vier delen.

Vochtige / stroperige / oplosbare ingrediënten

■ Verse vruchten, ingemaakte vruchten, groente
- Wijk niet af van de hoeveelheden die in het recept worden genoemd omdat het vocht in de ingrediënten invloed heeft op het brood.

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

Glutenvrij informatie

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

Waarschuwing als u dit programma uit gezondheidsoverwegingen gebruikt:
Als u het glutenvrij programma gebruikt, raadpleeg dan eerst uw arts of de Coeliakie Vereniging en gebruik alleen ingrediënten die geen schade kunnen toebrengen aan uw gezondheid.
Panasonic is niet verantwoordelijk voor eventuele schade als gevolg van het gebruik van ingrediënten waarvoor niet van tevoren toestemming is gevraagd aan een arts.

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

NL OI6 0107.indd 4 2021/4/12 19:18:05

Menudiagrammen en bakopties

■ Beschikbare functies en vereiste tijd voor ieder programma

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

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

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

*1 Alleen “Lichtbruin” of “Medium” beschikbaar.
*2 Alleen “Medium” of “Donker” beschikbaar.
*3 Tijdens het kneden is er een moment dat het product rijst.
*4 Er is een moment voor het vormen of schrapen van deeg.
*5 Er is een moment voor het verwijderen van meel van de zijwand.

NL OI6 0107.indd 5 2021/4/12 20:08:27

Bediening instructies

Voor gebruik

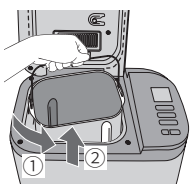
- **Verwijder de verpakking en reinig het toestel vóór het eerste gebruik.** (Zie P. NL8 van "GEBRUIKSAANWIJZING")
- **Reinig het toestel wanneer het gedurende lange tijd niet gebruikt werd.** (Zie P. NL8 van "GEBRUIKSAANWIJZING")

Voorbereiding

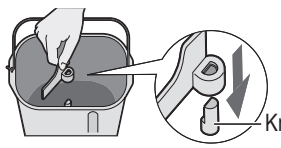
1 **Open het deksel, neem het bakblik (1) uit de machine en plaats het kneedmes in de kneedmeshouder. (2)**

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

(1)



(2)



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

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

- **Voor brood en deegmenu's moet eerst droge gist worden geplaatst.**

① Plaats droge gist uit de buurt van het kneedmes en de kneedmeshouder. Als hier gist in terecht komt rijst het brood mogelijk niet goed.

② **Plaats droge ingrediënten over de droge gist. Het moet van vloeistof gescheiden blijven tot het mengen begint.**

- Giet vloeistof in de rand van de pan met brood zijwand om spatten te voorkomen. (3)

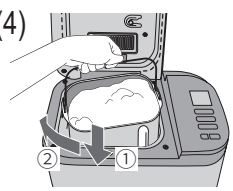
2 Veeg vocht en bloem rond de bakblik weg en plaats deze terug in de hoofdeenheid. (4) **Sluit het deksel.**

- Voor optimale resultaten mag het deksel niet geopend worden tenzij het menu dit vereist omdat dit de kwaliteit van het brood beinvloedt.

(3)



(4)



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

Voltooi de voorbereidingsstappen vóór het instellen van het menu.

NL OI6 0107.indd 6 2021/4/12 19:18:05

Brood bakken

Ga naar P. NL12 voor brood recepten.

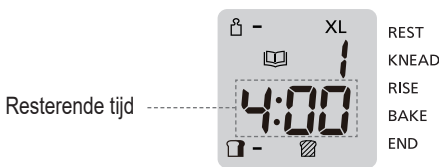
5 Druk op ∧ of ∨ Knop in menu. 🕮 balk om een broodmenu te selecteren.

- Kies de opties voor het geselecteerde menu. (Zie P. NL5)
  - **Broodformaat**
  - **Kleur van de korst**
  - **Startuitstel**

6 Druk op Start (⏻) om de machine te starten. (Het display geeft aan wanneer menu "1" is geselecteerd.)

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

  * De resterende tijd wordt gewijzigd afhankelijk van de kamertemperatuur



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

  Druk daarna opnieuw op knop ⏻.

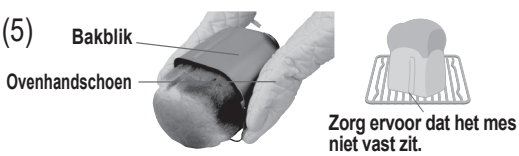
  * Wanneer ✋ stopt met knipperen, toont het schermpje de tijd die resteert.
  * Voeg geen extra ingrediënten toe nadat de resterende tijd wordt aangegeven.
  * Kneden wordt na enige tijd hervat zonder op te drukken ⏻ knop.

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

8 Verwijder het brood onmiddellijk met droge ovenhandschoenen en laat het afkoelen op een rooster. (5)

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

(5)



- Het verplaatsen van de uitwendige basis-as kan de vorm van het brood beschadigen. (6)

(6) (Bodem van bakblik)



- Verwijder altijd het kneedmes voordat u het brood snijdt. (7)

(7)



Nederlands

NL OI6 0107.indd 7 2021/4/12 19:18:06

Bediening instructies

All-in broodmix

Ga naar P. NL12 voor brood recepten.

1 – 4 **Zie P. NL6 van bereidingen**

5 **Selecteer menu 4, kies de kleur van de korst.**

6 **Druk op de ⏎-knop om te starten.**

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

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

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

Brioche bakken

Ga naar P. NL12 voor brood recepten.

1 – 4 **Zie P. NL6 van bereidingen**

5 **Selecteer menu 8, kies de kleur van de korst.**

6 **Druk op de ⏎-knop om te starten.**

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

7 Na ongeveer 55 minuten - 1 uur en 5 minuten, open het deksel na de pieptoon. **Voeg de extra boter toe terwijl 👐 knippert. Sluit het deksel en start opnieuw.**

- Kneden gaat verder na 5 minuten zonder op de ⏎ -toets te drukken.

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

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

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

Glutenvrij brood bakken

Ga naar P. NL13 voor brood recepten.

1 – 4 **Zie P. NL6 van bereidingen.**

5 **Selecteer menu 10**

6 **Druk op de ⏎-knop om te starten.**

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

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

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

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

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

NL OI6 0107.indd 8 2021/4/12 19:18:06

Ga naar P. NL13 voor brood recepten.

Glutenvrije cake bakken

1 – 4 **Zie P. NL6 van bereidingen.**

5 **Selecteer menu 11**

6 **Druk op de ⏎-knop om te starten.**
- Het schermpje toont de resterende tijd totdat de pieptoon klinkt.

7 Na ongeveer 2 minuten. **Open het deksel** na de pieptoon. Schraap de bloem weg binnen de drie minuten terwijl ✋ knippert. **Sluit het deksel en start opnieuw.**
- Kneden gaat verder na 3 minuten zonder op de ⏎ -knop te drukken.

8 Na ongeveer 12 minuten. **Open het deksel** na de pieptoon. Schraap het deeg van de zijkant van het bakblik weg terwijl ✋ knippert.**Sluit het deksel en start opnieuw.**
- Het bakken begint na 3 minuten zonder op de ⏎ -knop te drukken.

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

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

Glutenvrij pizzadeeg / Glutenvrij pastadeeg maken

Ga naar P. NL13 voor brood recepten.

1 – 4 **Zie P. NL6 van bereidingen**

5 **Selecteer het menu.**

Glutenvrij pizzadeeg	Glutenvrij pastadeeg
Menu 12	Menu 13

6 **Druk op de ⏎-knop om te starten.**
- Het schermpje toont de resterende tijd totdat de pieptoon klinkt.

7 Na 5 minuten voor glutenvrij pizzadeeg, 2 minuten voor glutenvrije pastadeeg, **open het deksel** na de pieptoon. **Schraap het deeg van de zijkant van het bakblik weg terwijl ✋ knippert. Sluit het deksel en start opnieuw.**
- Kneden gaat verder na 3 minuten zonder op de ⏎ -toets te drukken.

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

Glutenvrij pizzadeeg

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

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

Glutenvrij pastadeeg

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

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

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

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

NL OI6 0107.indd 9 2021/4/12 19:18:06

Bediening instructies

Deeg maken

Ga naar P. NL13 - NL14 voor brood recepten.

1 – 4 **Zie P. NL6 van bereidingen.**

5 **Druk op ∧ of ∨ -knop in menu. 📖 balk om een deegmenu te selecteren.**

6 **Druk op de ⏯-knop om te starten.**
- **Het schermpje toont de tijd die resteert tot het programma is uitgevoerd.**

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

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

Brooddeeg

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

Pizzadeeg

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

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

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

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

Cake bakken

Ga naar P. NL14 voor brood recepten.

1 – 4 **Zie P. NL6 van bereidingen.**

5 **Selecteer menu 18**

6 **Druk op de ⏯-knop om te starten.**
- Het schermpje toont de resterende tijd totdat de pieptoon klinkt.

7 Na ongeveer 12 minuten. **Open het deksel** na de pieptoon. **Schraap het deeg van de zijkant van het bakblik weg terwijl 🖐 knippert. Sluit het deksel en start opnieuw.**
- Kneden gaat verder na 3 minuten zonder op de ⏯ -knop te drukken.

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

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

① Selecteer het menu. (Sla het over als u in stap 8 niet op de ▽ -knop hebt gedrukt.)
② Stel de baktijd in.
- Het kan worden ingesteld op 1 - 20 minuten.

③ Druk op de ⏯ -knop om te starten.
- Om te stoppen met bakken, houd de ▽ - knop ingedrukt.

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

NL OI6 0107.indd 10 2021/4/12 19:18:06

Enkel Bakken

Ga naar P. NL14 voor brood recepten.

Voorbereiding:

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

1 **Selecteer menu 19**

2 **Stel de baktijd in**

3 **Druk op de ⏎-knop om te starten.**

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

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

Aanvullend bakken

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

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

Nederlands

Jam / compote maken

Ga naar P. NL14 voor brood recepten.

Voorbereidingen voor jam maken

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

Voorbereidingen voor compote maken

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

1 **Selecteer het menu.**

Jam	Compote
Menu 20	Menu 21

2 **Stel de baktijd in en start vervolgens de machine.**

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

Aanvullend koken

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

Tips:

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

Tips voor jam maken

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

NL OI6 0107.indd 11 2021/4/12 19:18:06

Recepten

Voorbeeld

Recept naam

Menunr. + Totale verwerkingstijd + Optiepictogram

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

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

Optie icoon

Lichte korst **Medium korst** **Donkere korst** **Startuitstel**

Vereist Optie icoon

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

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

Afkorting:
tsp = theelepel; tbsp = eetlepel
Ei (L) = Ei in groot grootte;Ei (M)= Ei in medium grootte.

Zie p. NL6 - NL8 voor aanwijzingen voor de verwerking.

Brood recepten

Basis

Wit brood

Menu 1 (4 u – 4 u 5 min)

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

Basis snel

Wit-snel brood

Menu 2 (1 u 55 min – 2 u)

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

Basis met rozijnen

Rozijnenbrood

Menu 3 (4 u) ongeveer 55 min – 1 u 5 min na stap 6

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

*1 Snijd in ca. Blokjes van 5 mm.

All-in broodmix

All-in broodmix

Menu 4 (2 u 30 min)

Broodmix *1	500 g
Water *2	300 mL

*1 Alleen broodmix voor wit brood. Volg het recept op de verpakking van de broodmix.
*2 Moet worden toegevoegd zoals aangegeven op de verpakking.

Volkoren

Volkoren brood

Menu 5 (5 u)

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

Volkoren snel

Volkoren brood snel

Menu 6 (3 u)

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

Volkoren met rozijnen

Volkoren met rozijnen brood

Menu 7 (5 u) ongeveer 18 min – 53 min na stap 6

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

*1 Snijd in ca. Blokjes van 5 mm.

Brioche

Basis brioche

Menu 8 (3 u 30 min) ongeveer 55 min – 1 u 5 min na stap 6

Droge gist	1¼ tsp
Sterke bloem voor wit brood	400 g
Boter *1	60 g
Suiker	50 g
Mager melkpoeder	2 tbsp
Zout	1½ tsp
Meng / klop 2 Eieren (M) + 2 eierdooiers + water	270 mL
Boter *2	80 g

*1 Snijden in blokjes van 2 - 3 cm en bewaren in de koelkast.
*2 Snijden in blokjes van 1 - 2 cm en bewaren in de koelkast.

Frans

Frans brood

Menu 9 (5 u 40 min)

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

NL OI6 0107.indd 12 2021/4/12 19:18:07

Glutenvrije recepten

Zie p. NL6, NL8 - NL9 voor aanwijzingen voor de verwerking.

Glutenvrij brood

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

Glutenvrij brood

Menu 10 (1 u 50 min - 1 u 55 min)

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

Gluten- en tarwevrij brood

Menu 10 (1 u 50 min - 1 u 55 min)

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

Gearomatiseerd glutenvrij brood

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

Pittig vruchtenbrood

(1 u 50 min)

Gemengde vruchten	100 g
Kaneel	2 tsp

Ahorn en pecannoten brood

(1 u 55 min)

Ahornsiroop	2 tbsp
Pecannoten	50 g

Dadels & rozijnen brood

(1 u 55 min)

Sinaasappelsap *1	2
Gemengde kruiden	2 tsp
Dadels, gesnipperd	150 g
Rozijnen	100 g
Sinaasappelschil	2

*1 aangevuld tot de benodigde hoeveelheid water, en plaats het vóór de glutenvrije mix in het bakblik.

Brood met vijf zaden

(1 u 55 min)

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

Zongedroogde tomaat en parmezaan brood

(1 u 55 min)

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

Glutenvrije cake

Glutenvrije chocoladecake

Menu 11 (1 u 50 min)

Boter (In blokjes van 1 cm gesneden.)	150 g
Suiker	150 g
Eieren (L), geklopt	3 (180 g)
Donkere chocolade, gesmolten	120 g
Witte rijstbloem	120 g
Cacaopoeder	30 g
Bakpoeder	10 g

Glutenvrij pizzadeeg

Glutenvrij pizzadeeg

Menu 12 (30 min)

Water	380 mL
Witte rijstbloem	475 g
Plantaardige olie	1¾ tbsp
Zout	1 tsp
Droge gist	1 tsp

Glutenvrij pastadeeg

Glutenvrij pastadeeg

Menu 13 (15 min)

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

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

Nederlands

Deeg recepten

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

Basis

Basis deeg

Menu 14 (2 u 20 min)

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

Basis met rozijnen

Basis met rozijnen deeg

Menu 15 (2 u 20 min) ongeveer 53 min – 1 u 3 min na stap 6

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

*1 Snijd in ca. Blokjes van 5 mm.

Volkoren

Volkoren deeg

Menu 16 (3 u 15 min)

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

NL OI6 0107.indd 13 2021/4/12 19:18:07

Recepten

Deeg recepten & Zoetigheden

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

Pizza

Pizza deeg

Menu 17 (45 min)

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

Donut (Gebruik makend van niet gerezen brooddeeg)

1 Verdeel het deeg in kleine stukjes van 35 g elk en vorm er balletjes van. Bedek ze met een kleine handdoek en laat ze 10 - 20 minuten rusten.

2 Rol ze in een dunne ronde vorm en druk met een donutvorm in het deeg.

3 Laat het deeg gisten gedurende 20-30 minuten(totdat het stijgt tot het dubbele van zijn oorspronkelijke grootte) bij een temperatuur van 30 - 35 ˚C.

4 Frituur ze op een olietemperatuur van 170 ˚C en bestrooi ze met kaneel en geraffineerde witte suiker.

Cake

Botercake

Menu 18 (1 u 55 min)

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

Enkel Bakken

Vruchtencake

Menu 19

Timer: 1 u 20 min

Boter	150 g
Suiker	130 g
Eieren (M), geklopt	3 (150 g)
Melk	1 tbsp
A Gewone bloem (gemengd en gezeefd)	250 g
A Bakpoeder (gemengd en gezeefd)	10 g
Gemengde droge vruchten	70 g

1 Klop de boter en suiker samen in een kom totdat het zacht is, klop vervolgens de eieren er één voor één in.

2 Voeg melk, mix A en de gemengde droge vruchten toe en klop dit stevig door elkaar.

3 Verwijder het kneedmes en leg vetvrij papier rondom in het bakblik, giet daar vervolgens de gemengde ingrediënten in.

4 Plaats het bakblik in de machine en sluit deze aan op het stopcontact.

5 Selecteer het menu en stel de baktijd in: 1 uur en 20 minuten.

6 Druk op de ◈ -knop om te starten.

7 Druk op de ▽ -toets en verwijder de cake na 8 pieptonen en als End (▮) knippert.

Jam

Aardbeienjam

Menu 20

Timer: 1 u 40 min

Aardbeien, fijngehakt	600 g
Suiker	400 g
Gepoederde pectine *	13 g

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

Compote

Appelmoes

Menu 21

Timer: 1 u 20 min

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

- Roeren nadat het koken is voltooid.

Problemen oplossen

Raadpleeg dit gedeelte alvorens de technische dienst te bellen.

Probleem	Oorzaak en Actie
Tijdens of na het koken	
Mijn brood rijst niet goed. De bovenkant van mijn brood is niet egaal.	[Alle broden] ● De glutenkwaliteit van uw meel is laag of u hebt geen harde bloem gebruikt. (De kwaliteit van kleefstoffen kan variëren afhankelijk van de temperatuur, vochtigheid, hoe de bloem wordt bewaard en de periode waarin het is geoogst.) → Probeer eens een andere soort, een ander merk of een andere partij bloem. ● Het deeg is te hard geworden omdat u niet genoeg vloeistof hebt gebruikt. → Hardere bloem met een hoger bestanddeel proteïne neemt meer water op dan andere bloem; probeer 10 – 20 mL extra water toe te voegen. ● U gebruikt niet de juiste soort gist. → Gebruik een droge gist uit een sachet, waarop "Gemakkelijk mengsel", "snel Actie" of "Gemakkelijk Bakken" is geschreven. Deze soort gist hoeft niet voor te rijzen. ● U gebruikt niet genoeg gist of de gist die u gebruikt is oud. → Gebruik het meegeleverde **maatlepeltje**. Controleer de vervaldatum van de gist. (Bewaar droge gist in de koelkast.) ● De gist is voor het kneden in contact gekomen met de vloeistof. → Controleer of u de ingrediënten in de juiste volgorde volgens de instructies hebt toegevoegd. (P. NL6) ● U hebt teveel zout of te weinig suiker gebruikt. → Controleer het recept en pas de juiste hoeveelheden af met behulp van het meegeleverde **maatlepeltje**. → Controleer of de andere ingrediënten niet al zout en suiker bevatten.
Kan mislukte deeg worden gebruikt opnieuw? Bijv: het deeg is niet gebakken ... enz.	● Het kan worden gebruikt om o.a. donuts, pizza te maken. → Verwijder het deeg en maak donuts of pizza (P. NL10, NL14). ● Wanneer het brood maar half gerezen of gebakken is. → Verwijder het deeg en bak gedurende 40 minuten op 170 ºC in de oven. Houd het bakken tijdens deze 40 minuten in de gaten en stop wanneer het deeg verbrandt.

NL OI6 0107.indd 14 2021/4/12 19:18:07

Probleem	Oorzaak en Actie
Tijdens of na het koken	
Mijn brood is helemaal niet gerezen. Mijn brood is bleek en klef.	● U heeft geen droge gist gebruikt. → Voeg de correcte hoeveelheid gist toe. ● U heeft niet genoeg droge gist gebruikt, of de gist die u gebruikt is oud. → Gebruik het bijgeleverde **maatlepeltje**. Controleer de houdbaarheidsdatum op de verpakking van de gist (bewaar droge gist in de koelkast) ● Er is een stroomstoring geweest of de machine werd stop gezet tijdens het bakken. → U dient het mislukte brood te verwijderen uit de machine en met nieuwe ingrediënten opnieuw te beginnen.
Mijn brood is plakkerig en ik kan geen gelijkmatige plakken snijden.	● Het brood was te warm toen u het sneed. → Laat uw brood op een rekje afkoelen voordat u het gaat snijden zodat de damp kan ontsnappen.
Mijn brood is te veel gerezen.	● U hebt teveel gist / water gebruikt. → Controleer het recept en meet de juiste hoeveelheid af met behulp van de bijgeleverde **maatlepeltje** (gist) / maatbeker (water). → Controleer of andere ingrediënten niet ook al water bevatten. ● U hebt geveel meel gebruikt. → Weeg de bloem zorgvuldig af met behulp van een weegschaal.
Mijn brood zit vol luchtgaten.	● U hebt teveel gist gebruikt. → Controleer het recept en pas de juiste hoeveelheden af met behulp van het meegeleverde **maatlepeltje**. ● U hebt teveel vloeistof gebruikt. → Sommige soorten bloem nemen meer water op dan andere; probeer eens 10 – 20 mL minder water te gebruiken.
Mijn brood lijkt te zijn ingezakt na het rijzen	● Uw bloem is niet van goede kwaliteit. → Probeer eens een ander merk bloem. ● U hebt teveel vloeistof gebruikt. → Probeer eens 10 – 20 mL minder water te gebruiken.
De korst wordt rimpelig en wordt zacht als het brood afkoelt.	● De damp die na het bakken in het brood vrijkomt, kan naar de korst gaan waardoor die wat zachter wordt. → Probeer eens 10 – 20 mL minder water te gebruiken om de hoeveelheid damp te verminderen.
Mijn brood is aan de zijkanten ingezakt en de onderkant is vochtig.	● U hebt het brood te lang in het bakblik gelaten nadat het bakken voltooid was. → Neem het brood na het bakken onmiddellijk uit de machine. ● Er is een stroomstoring geweest of de machine is tijdens het maken van het brood uitgezet. → De machine gaat uit als deze gedurende meer dan 10 minuten wordt stopgezet.
Hoe kan ik de korst van mijn brood knapperig houden?	● Om het brood knapperiger te maken kunt of de optie “Donker” korstkleur selecteren, of kunt u het zelfs 5 – 10 minuten extra bakken in de oven op 200 °C / gas, stand 6.
De onderkant van de brioches is te vettig, olieachtig. De korst is olieachtig. Er zijn grote gaten in het brood.	● Hebt u boter toegevoegd binnen 5 minuten na de pieptoon? → Geen boter toevoegen wanneer de resterende tijd tot voltooiing al wordt aangegeven. (zie P. NL8) De botersmaak kan minder zijn, maar het bakken zal best lukken.
Het bakken van brioches lukt niet wanneer ik broodmix gebruik.	● Probeer de volgende oplossingen. → Het zal waarschijnlijk beter bakken als iets minder gist wordt gebruikt bij menu 8. (Indien u de gist apart toevoegt.) → Volg het recept dat voor de broodmix voorgeschreven is, maar zorg dat de broodmix tussen de 350 – 500 gram blijft. → Plaats de droge gist (indien het toevoegen van gist apart geschied) in de gistdispenser, en de droge ingrediënten en boter in het bakblik. Doe er daarna water bij. Extra ingrediënten kunt u beter iets later toevoegen. (zie P. NL8) → Het resultaat kan verschillen, afhankelijk van het recept vermeld op de broodmix.
Waarom zijn de ingrediënten van mijn brood niet goed gemengd?	● U hebt het kneedmes niet in het bakblik geplaatst. → Zorg ervoor dat het kneedmes in het bakblik zit voordat u de ingrediënten er in stopt.
Extra ingrediënten worden niet goed gemengd in de brioches.	● Hebt u extra ingrediënten toegevoegd binnen 5 min na de pieptoon? → Extra ingrediënten moeten worden toegevoegd terwijl “ ” knippert in de display. ● Bepaald deeg op basis van broodmix kan minder geschikt zijn voor het mengen van extra ingrediënten, soms zodanig dat ze er uit gewerkt worden. → Verlaag de extra ingrediënten met de helft.

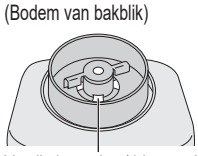
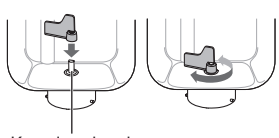
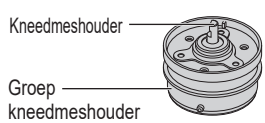
NL OI6 0107.indd 15 2021/4/12 19:18:07

Problemen oplossen

Raadpleeg dit gedeelte alvorens de technische dienst te bellen.

Probleem	Oorzaak en Actie
Tijdens of na het koken	
Extra ingrediënten worden niet goed gemengd.	● Hebt u extra ingrediënten toegevoegd aan het bakblik terwijl “ ” knippert op het display? → Extra ingrediënten moeten worden toegevoegd aan het bakblik terwijl “ ” knippert op het display.
Mijn brood is niet gebakken.	● Het deegmenu werd geselecteerd. → In het deegmenu zit geen bakproces. ● Er is een stroomstoring geweest of de machine is tijdens het maken van het brood uitgezet. → De machine gaat uit als deze gedurende meer dan circa 10 minuten wordt stopgezet. U kunt proberen het deeg in uw oven te bakken als het al is gerezen. ● Er is niet genoeg water en de beveiligingsinrichting voor de motor is in werking getreden. Dit gebeurt alleen wanneer de machine overbelast is en de motor te veel onder druk komt te staan. → Ga naar de zaak waar u de machine hebt gekocht om naar de machine te laten kijken. Controleer de volgende keer het recept en meet de juiste hoeveelheid af met de bijgeleverde maatbeker. ● U hebt vergeten het kneedmes in de machine te plaatsen. → Plaats het mes eerst. (P. NL6) ● De kneedmeshouder in het bakblik zit vast en draait niet rond. → Als de houder niet draait wanneer het mes erop wordt bevestigd, moet de houder vervangen worden. ● (Raadpleeg de zaak waar u de machine hebt gekocht of een servicedienst van Panasonic.)
De onderkant en de zijkanten van mijn brood zijn met teveel bloem bedekt.	● U hebt teveel bloem gebruikt of u gebruikt niet genoeg vloeistof. → Controleer het recept en meet de juiste hoeveelheid af met behulp van een weegschaal voor de bloem of de bijgeleverde maatbeker voor vloeistoffen
Het brood komt niet uit het blik.	● Als het brood niet gemakkelijk uit het bakblik kan worden verwijderd, laat het dan 5 – 10 minuten afkoelen, waarbij u het bakblik niet onbeheerd mag laten staan om te voorkomen dat iemand zich eraan brandt. Hierna kunt u het brood verwijderen door het bakblik met ovenwanten op te pakken en enkele keren goed te schudden. (Zorg ervoor dat het handvat omlaag staat, zodat dit geen obstakel voor het brood kan vormen.)
Het kneedmes blijft in het brood zitten als ik het uit het bakblik neem.	● Het deeg is een beetje stijf. → Laat het brood helemaal afkoelen voor het voorzichtig verwijderen van het kneedmes. Sommige soorten bloem nemen meer water op dan andere; probeer in het vervolg dus 10 - 20 mL extra water toe te voegen. ● Er hebben zich korsten onder het mes opgehoopt. → Was het kneedmes en het draaiende gedeelte na ieder gebruik.
Mijn glutenvrije pasta is niet goed gelukt.	● Uw deeg was te zacht. → Verlaag het watervolume of verhoog de hoeveelheid xanthaangom. ● Uw deeg was te hard. → Verlaag de hoeveelheid xanthaangom of verhoog het watervolume.
Tijdens het koken van de confituur is het verbrand of het kneedmes blijft vastzitten en kan niet worden verwijderd.	● Er zat te weinig fruit in of de hoeveelheid suiker is te veel. → Plaats het bakblik in de gootsteen en vul het bakblik voor de helft met warm water. Laat het bakblik weken totdat het bovenliggende mengsel of het kneedmes loslaat. Als het verbrande gedeelte heeft geweekt, was het met een zachte spons etc. Droog daarna het bakblik en de kneedmeshouder zorgvuldig af.
De confituur is overgekookt.	● Er is teveel fruit of suiker gebruikt. → Gebruik alleen de hoeveelheden fruit en suiker die staan omschreven in de recepten op P. NL14.
De confituur is te dun en niet goed ingedikt.	● Het fruit is niet rijp of overrijp. ● Er zit te weinig suiker in. ● De kooktijd was ontoereikend. ● Er is fruit met laag pectinegehalte gebruikt. → Laat de confituur helemaal afkoelen. De confituur blijft indikken tijdens het afkoelen. → Gebruik de dunne confituur als saus voor de desserts.
Welke soorten suiker kunnen we gebruiken op confituur?	● Witte basterdsuiker en kristalsuiker. Gebruik geen bruine suiker, dieetsuiker of kunstmatige zoetstoffen.

NL OI6 0107.indd 16 2021/4/12 19:18:08

Probleem	Oorzaak en Actie
Tijdens of na het koken	
Kan bevroren fruit gebruikt worden?	● Het kan alleen worden gebruikt voor confituur en compote.
Kunnen we bij het maken van confituur fruit gebruiken die in alcohol is gedompeld?	● Gebruik deze niet. De kwaliteit is niet goed.
Het fruit is in elkaar gezakt bij het maken compote.	● De kooktijd was te lang. Het fruit is mogelijk overrijp.
Raadsel	
Ik ruik een brandlucht tijdens het bakken van het brood. Er komt rook uit het stoomgat.	● Er zijn misschien ingrediënten op de hittebron terechtgekomen. → Tijdens het mengen kan er soms een kleine hoeveelheid bloem, rozijnen of andere ingrediënten uit het bakblik worden geworpen. Veeg gewoon voorzichtig het verwarmingselement schoon, nadat de machine is afgekoeld. → Neem het bakblik uit de broodbakmachine voordat u de ingrediënten er in doet.
Het kneedmes ratelt.	● Dit komt doordat het kneedmes losjes op de montage - as past. (Dit is geen fout.)
Er lekt deeg uit de bodem van het bakblik.	● 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. → Als de montage - as van het kneedmes niet draait als het kneedmes is bevestigd, moet u het montage - as gedeelte vervangen. (Raadpleeg de zaak waar u de machine hebt gekocht of een servicedienst van Panasonic.) (Bodem van bakblik)  Ventilatiegaatjes (4 in totaal)  Kneedmeshouder  Artikelnr. ADA29E226
Uitzondering display	
“1” verschijnt op het scherm en de activiteit is gestopt.	● Als de stroomtoevoer naar de machine enige tijd is onderbroken, verschijnt op het scherm “1” nadat deze hersteld is. (Dat is de stand - by modus en de machine kan niet doorgaan met het programma.) → Verwijder het brood, deeg of ingrediënten en begin opnieuw met nieuwe ingrediënten.
“H01 – H02” verschijnt op het display.	● Het display geeft aan dat er een probleem is met de machine. → Raadpleeg de zaak waar u de machine hebt gekocht of een servicedienst van Panasonic.
Op het display wordt “U50” weergegeven.	● De machine is heet (meer dan 40 °C). Dit kan gebeuren als de machine meerdere malen achter elkaar wordt gebruikt. → Laat de machine afkoelen tot minder dan 40 °C voordat u de machine opnieuw gaat gebruiken (U50 verdwijnt).

NL OI6 0107.indd 17 2021/4/12 19:18:08

La ringraziamo per aver acquistato un prodotto Panasonic.

- Per questo prodotto vi sono 2 istruzioni. Questa è il "MANUALE PER L'USO E RICETTE", l'altra è "ISTRUZIONI D'USO", che include il contenuto di Precauzioni di Sicurezza, Pulizia & Conservazione e così via.
  Leggere attentamente le 2 istruzioni per utilizzare il prodotto in modo corretto e sicuro.
- Prima di utilizzare questo prodotto, **prestare particolare attenzione a "Precauzioni di sicurezza" e "Informazioni importanti" di "ISTRUZIONI D'USO". (pag. IT2 - IT5).**
- Questo prodotto è destinato esclusivamente a un uso domestico.
- Conservare queste 2 istruzioni per riferimenti futuri.
- Panasonic non accetterà alcuna responsabilità se il prodotto viene usato in modo improprio oppure le istruzioni non sono seguite.

Indice

Nomi delle parti e istruzioni IT2
- Unità principale IT2
- Accessori IT2
- Pannello di controllo e Display IT2

Ingredienti per la preparazione del pane IT3
- Ingredienti per il pane IT3
- Ingredienti aggiuntivi IT4
- Informazioni senza glutine IT4

Tabella dei menu e opzioni di cottura IT5

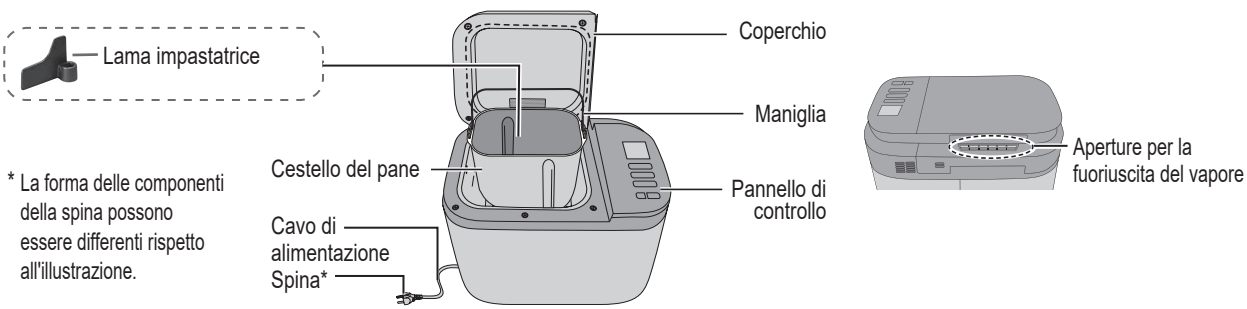
Istruzioni per l'uso IT6
- Prima dell'utilizzo IT6
- Preparazioni IT6
- Cottura del pane IT7
- Mix di pane IT8
- Cottura di brioche IT8
- Cottura del pane senza glutine IT8
- Cottura della torta senza glutine IT9
- Preparazione dell'impasto per pizza senza glutine / pasta senza glutine IT9
- Preparazione dell'impasto IT10
- Cottura di torte IT10
- Solo cottura IT11
- Per preparare marmellata / Composta di frutta IT11

Ricette IT12
- Ricette per pane IT12
- Ricette senza glutine IT13
- Ricette per impasti IT13
- Ricette per impasti & Ricette dolci IT14

Risoluzione dei problemi IT14

Nomi delle parti e istruzioni

Unità principale



* La forma delle componenti della spina possono essere differenti rispetto all'illustrazione.

Accessori

Bicchiere dosatore

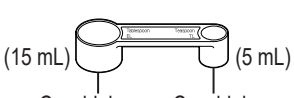
Per misurare liquidi.



(max. 550 mL)
• incrementi da 10 mL

Cucchiaio dosatore

Per misurare zucchero, sale, lievito secco, ecc.

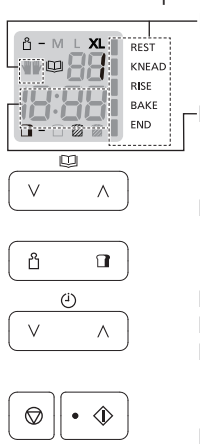


Cucchiaio
• ½ marcatura

Cucchiaino
• ¼, ½, ¾ marcature

Pannello di controllo e Display

- L'immagine mostra tutte le parole e i simboli, ma durante il funzionamento vengono visualizzati solo quelli rilevanti.



■ **Stato di funzionamento** Mostra la fase attuale del programma, ad eccezione di ✋.
✋: Indica l'esecuzione di operazioni manuali. (Vedere P. IT5 per il numero di menu.)

■ **Appare il tempo**
- Tempo rimanente alla fine della cottura.
- Il menu richiede qualche passaggio manuale; sul display viene visualizzato il tempo rimanente fino all'avvio del processo, dopodiché premere il pulsante ⏯.

■ **Menu**
- Premere ∧ o ∨ una volta per diventare un modo di impostazione.
- Premere ∧ o ∨ di nuovo per modificare il numero di menu.

(Per avanzare più rapidamente, tenere premuta l'icona dopo il passo 1.)
(Fare riferimento alle P. IT5 per i numeri dei menu.)

■ **Dimensioni** Per selezionare le dimensioni.

■ **Crosta** Per selezionare la doratura della crosta.

■ **Timer**
- Impostazione della partenza ritardata (tempo rimanente fino a cottura ultimata del pane). Per il menu disponibile, è possibile impostare fino a 13 ore.
- Impostare il tempo per dolci Menù:

■ **⏯ Avvio** Per avviare il programma

■ **⏹ Arresto** Per annullare l'impostazione / arrestare il programma. (Tenere premuto per circa 1 secondo.)

IT OI6 0107.indd 2 2021/4/12 19:20:46

Ingredienti per la preparazione del pane

È estremamente importante utilizzare le misure corrette degli ingredienti per ottenere risultati ottimali.

Ingredienti liquidi

Utilizzare il bicchiere dosatore o il cucchiaio dosatore forniti in dotazione.

Se le ricette prevedono una miscela (il liquido più uovo), gli ingredienti devono essere pesati su una bilancia. L'utilizzo di una bilancia digitale è raccomandato.

Ingredienti secchi

• Devono essere pesati sulle bilance o misurati con il cucchiaio dosatore in dotazione per le piccole quantità.

Ingredienti per il pane

Farina

E' l'ingrediente principale del pane. La proteina nella farina genera glutine durante l'impasto. Il glutine fornisce struttura e consistenza e consente al pane di lievitare.

Utilizzare farina forte per pane. La farina forte per pane viene prodotta da 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, esclusi crusca e germe. Il tipo migliore di farina per la preparazione del pane è la farina "speciale per pane". Non utilizzare 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.

Lievito secco

Fa lievitare il pane.
Accertarsi di utilizzare lievito secco e non in polvere e che non necessiti di prefermentazione. Non usare lievito secco che richieda la fermentazione prima dell'uso. Si consiglia l'uso di lieviti secchi che hanno le diciture Lievito Istantaneo, di Facile Miscelazione, Azione Rapida o Panificazione Facilitata scritte sulla confezione. Quando si adopera il lievito in bustine, richiudere immediatamente la bustina dopo l'utilizzo. Per conservarlo, seguire le istruzioni del produttore e scartarlo dopo 48 ore di apertura.
Si raccomanda di conservare in un luogo fresco e asciutto sulla maggior parte delle confezioni di lievito.

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.

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 contenenti fruttosio.

Acqua

Utilizzare la normale acqua di rubinetto.

Quando la temperatura ambiente è bassa, utilizzare acqua tiepida per i menu 2, 6, 10 o 13.
Quando la temperatura ambiente è alta, utilizzare acqua fredda per i menu 8 o 9.
Misurare sempre i liquidi utilizzati mediante 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.
Utilizzare burro (non salato), margarina o olio.

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. Non utilizzare il timer per la ricetta con uova. (le uova vanno a male rapidamente se la temperatura dell'ambiente circostante è elevata).

■ Crusca

Aumenta il contenuto in fibre del pane.

• Utilizzare al max. 50 g (5 cucchiai).

■ Germe di grano

Dona al pane un sapore simile a quello della noce.

• Utilizzare al max. 50 g (4 cucchiai).

■ Spezie, erbe aromatiche

Arricchiscono il gusto del pane.

• Utilizzare solo in piccole quantità (max. 1 cucchiaio).

Utilizzo di miscele per pane...

■ Miscele per pane contenenti lievito secco

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 4.

• La quantità di lievito secco 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 secco separato

① Mettere prima il lievito secco nel cestello del pane, poi amalgamare il composto secco e versare l'acqua.
② Impostare la macchina in base al tipo di farina contenuta nella miscela e iniziare la cottura.
• Farina bianca, farina scura - menu 4
• Farina ai cereali - menu 1
• Pane integrale - menu 5

■ Cottura di brioche con miscela per brioche

Selezionare il menu 8 o 2 - dimensione "M" (Media) - "Dorata" colore della crosta.

Suggerimenti: Il risultato varia a seconda del tipo di farina miscelata.

Italiano

IT OI6 0107.indd 3 2021/4/12 19:20:46

Istruzioni per l'uso

Ingredienti aggiuntivi (Frutta secca, noci, pancetta, formaggio ecc.)

Menu Disponibili

Pane			Impasto
Base con uvetta	Pane integrale con uvetta	Brioche	Base con uvetta
Menu 3	Menu 7	Menu 8	Menu 15

Procedura

Dopo aver premuto il pulsante di ⏀, sentirai il segnale acustico.

Posiziona manualmente gli altri ingredienti nello cestello del pane mentre ✋ lampeggia.

Tempo (approssimativo) dall'inizio al segnale acustico.

- Menu 3 / Pane base con uvetta: ca. 24 – 44 minuti
- Menu 7 / Pane integrale con uvetta: ca. 18 – 53 minuti
- Menu 8 / Brioche: ca. 55 minuti – 1 ora e 5 minuti
- Menu 15 / Impasto base con uvetta: ca. 53 minuti – 1 ora e 3 minuti

Attenzione agli ingredienti

Seguire la ricetta / le istruzioni del menu per le quantità di ogni ingrediente.

In caso contrario.
- Gli ingredienti possono fuoriuscire dal cestello del pane e provocare odori sgradevoli e fumo.
- Il pane potrebbe non lievitare bene.

Ingredienti secchi / insolubili

■ Frutta secca
- Tagliare grossolanamente a cubetti di circa 5 mm.

■ Noci, Semi
- Tritare finemente.
- Le noci riducono l'effetto del glutine; si consiglia pertanto di non utilizzarle in grandi quantità.
- L'utilizzo di semi grandi e duri potrebbe graffiare il rivestimento del cestello del pane.

■ Erbe aromatiche
- Utilizzare un massimo di 1 – 2 cucchiai di erbe aromatiche secche. Per quelle fresche, seguire le istruzioni indicate nella ricetta.

■ Pancetta, salame, olive, pomodori secchi
- Tagliare pancetta e salame a dadini.
- Tagliare le olive in ¼.

Ingredienti umidi / viscosi / solubili

■ Frutta fresca, frutta sotto spirito, verdura
- Utilizzare soltanto le quantità specificate nella ricetta poiché il contenuto in acqua di questi ingredienti potrebbe modificare il pane.

■ Formaggio, cioccolato
- Tagliare il formaggio a dadini da 1 cm.
- Tritare finemente il cioccolato.

Informazioni senza 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 di altre miscele potrebbe non essere possibile ottenere gli stessi buoni risultati.
- Il pane senza glutine non può lievitare quanto un pane tradizionale. Sarà di consistenza più densa e di colore più chiaro rispetto al pane normale.
- Quando si seleziona l'opzione "gluten free" (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 con farina senza glutine. Se si sceglie una delle due, 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 di farine senza glutine 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. Dovete anche assicurarvi che il lievito utilizzato non contenga glutine.

IT OI6 0107.indd 4 2021/4/12 19:20:46

Tabella dei menu e opzioni di cottura

■ Funzioni e tempi

● La macchina si arresta o si muove durante il processo in base al programma in funzione. ● Il tempo necessario per ogni fase varia in base alla temperatura dell'ambiente.

	Numero dei menu	Menu	Opzioni			Fase					Note	Rif. Pagina
			Dimensioni	Crosta	Timer	Rest (Riposo)	Knead (Impasto)	Rise (Lievitazione)	Bake (Cottura)	Totale		
Pane	1	Base	✔	✔	✔	30 – 60 min	20 – 30 min *3	1 ora 50 min – 2 ore 20 min	50 – 55 min	4 ore – 4 ore 5 min	—	P. IT6-IT7
	2	Base veloce	✔	✔	—	—	15 – 20 min	circa 1 ora	35 – 40 min	1 ora 55 min – 2 ore	—	P. IT6-IT7
	3	Base con uvetta	✔	✔*1	✔	30 – 60 min	20 – 30 min *3	1 ora 50 min – 2 ore 20 min	50 min	4 ore	✔	P. IT6-IT7
	4	Mix di pane	—	✔	—	—	30 min *3	1 ora 15 min	45 min	2 ore 30 min	—	P. IT6, IT8
	5	Pane integrale	✔	—	✔	1 ora– 1 ora 40 min	15 – 25 min *3	2 ore 10 min – 2 ore 50 min	50 min	5 ore	—	P. IT6-IT7
	6	Pane integrale veloce	✔	—	—	15 – 25 min	15 – 25 min *3	1 ora 30 min – 1 ora 40 min	45 min	3 ore	—	P. IT6-IT7
	7	Pane integrale con uvetta	✔	—	✔	1 ora – 1 ora 40 min	15 – 25 min *3	2 ore 10 min – 2 ore 50 min	50 min	5 ore	✔	P. IT6-IT7
	8	Brioche	—	✔*1	—	20 min	30 – 60 min *3	1 ora 20 min– 1 ora 30 min	45 min	3 ore 30 min	✔	P. IT6, IT8
	9	Francese	—	—	✔	5 min – 1 ora	35 – 40 min *3	3 ore 10 min – 4 ore 10 min	50 min	5 ore 40 min	—	P. IT6-IT7
Senza glutine	10	Pane senza glutine	—	✔*2	—	—	20 – 25 min *5	35 – 40 min	50 – 55 min	1 ora 50 min – 1 ora 55 min	✔	P. IT6, IT8
	11	Torta senza glutine	—	—	—	—	20 min *4	—	1 ora 30 min	1 ora 50 min	✔	P. IT6, IT9
	12	Pizza senza glutine	—	—	—	—	20 – 25 min *5	5 – 10 min	—	30 min	✔	P. IT6, IT9
	13	Pasta senza glutine	—	—	—	—	15 min *5	—	—	15 min	✔	P. IT6, IT9
Impasto	14	Base	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *3	1 ora 10 min – 1 ora 30 min	—	2 ore 20 min	—	P. IT6, IT10
	15	Base con uvetta	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *3	1 ora 10 min – 1 ora 30 min	—	2 ore 20 min	✔	P. IT6, IT10
	16	Pane integrale	—	—	—	55 min – 1 ora 25 min	15 – 25 min *3	1 ora 30 min – 2 ore	—	3 ore 15 min	—	P. IT6, IT10
	17	Pizza	—	—	✔	(Impasto) 10 – 18 min	(Lievitazione) 7 – 15 min	(Impasto) circa 10 min	(Lievitazione) circa 10 min	45 min	—	P. IT6, IT10
Dolci	18	Torta	—	—	—	—	20 min *4	—	1 ora 35 min	1 ora 55 min	✔	P. IT6, IT10
	19	Solo cottura	—	—	—	—	—	—	30 min– 1 ora 30 min	30 min– 1 ora 30 min	—	P. IT11
	20	Marmellata	—	—	—	—	—	—	—	1 ora 30 min– 2 ore 30 min	—	P. IT11
	21	Composta di frutta	—	—	—	—	—	—	—	1 ora – 1 ora 40 min	—	P. IT11

● Abbreviazioni utilizzate in queste istruzioni: min = minuti; ora = ora (rio).
● Note (✋): Il menu è disponibile per effettuare operazioni manuali come l'aggiunta di ingredienti extra e la raschiatura della farina dal fianco della teglia da pane, quando suona il segnale acustico.

*1 Disponibili solo "Dorata" o "Media".
*2 Disponibili solo "Media" o "Scura".
*3 La fase di impasto comprende un periodo di lievitazione.
*4 Durante il periodo di impasto vi è un periodo di modellatura dell'impasto.
*5 C'è un periodo di raschiatura della farina.

Italiano

IT OI6 0107.indd 5 2021/4/12 20:08:46

Istruzioni per l’uso

Prima dell’utilizzo

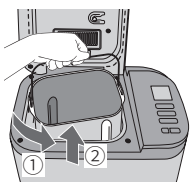
- **Per il primo utilizzo rimuovere il materiale d'imballaggio e pulire la macchina.** (Vedere P. IT8 delle "ISTRUZIONI D’USO")
- **Pulire la macchina quando non viene utilizzata da molto tempo.** (Vedere P. IT8 delle "ISTRUZIONI D’USO")

Preparazioni

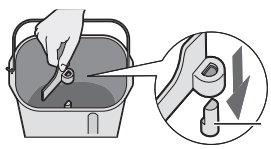
1 **Aprire il coperchio, rimuovere il cestello del pane (1) e posizionare la lama impastatrice nel perno d'appoggio del meccanismo per impastare. (2)**

- Controllare accuratamente tutto intorno al perno di appoggio del meccanismo per impastare e internamente alla lama impastatrice e assicurarsi che questi componenti siano puliti. (Vedere P. IT8 delle "ISTRUZIONI D’USO")

(1)



(2)



Perno di appoggio del meccanismo per impastare

2 **Preparare gli ingredienti attenendosi scrupolosamente al dosaggio indicato nella ricetta.**

3 1 **Mettere gli ingredienti misurati nella teglia da pane nell'ordine indicato nelle ricette.**

- **Per i menu pane e impasto, il lievito secco dovrebbe essere aggiunto prima.**

① Posizionare il lievito secco lontano dalla lama impastatrice e dal perno di appoggio del meccanismo per impastare. Se un po' di lievito dovesse entrarvi, il pane potrebbe non lievitare bene.

② **Mettere gli ingredienti secchi sopra il lievito secco.**
Deve essere tenuto separato da qualsiasi liquido fino all'inizio della miscelazione.

- **Versare del liquido sul bordo della teglia per evitare gli spruzzi.** (3)

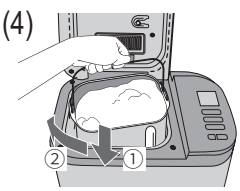
2 Eliminare qualsiasi traccia di liquido e farina intorno al cestello del pane e riporlo nell'unità principale. (4) **Chiudere il coperchio.**

- Per ottenere risultati ottimali, aprire il coperchio solo se il menu lo richiede, poiché ciò influisce sulla qualità del pane.

(3)



(4)



4 **Collegare la spina della macchina del pane a una presa elettrica 230 V.**

Assicurarsi di completare le fasi di preparazione prima di impostare il menu.

IT OI6 0107.indd 6 2021/4/12 19:20:47

Cottura del pane

Fare riferimento alle P. IT12 per le ricette per pane.

5 **Premere il tasto ∧ o ∨ nella barra del menu ( ) per selezionare un menu pane.**

- Scegliere le opzioni per il menu selezionato. (Vedere P. IT5)

  Dimensioni pane

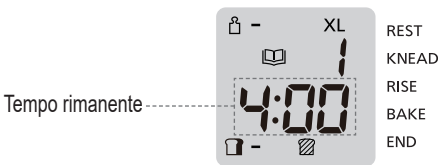
  Doratura della crosta

  Timer

6 **Premere il pulsante ( ) Avvio per avviare la macchina.** (Il display indica quando viene selezionato il menu "1".)

- Il display mostra il tempo rimanente fino al completamento del programma selezionato.

  * Il tempo restante cambia in base alla temperatura dell'ambiente circostante.



- **Eseguire l'operazione manuale quando si sente il segnale acustico se si selezionano determinati menu. (Vedere P. IT5, menu con icona).**

  Dopodiché, premere di nuovo il tasto .

  * Completare i lavori mentre lampeggia sul display. Se il segnale smette di lampeggiare, il display mostra il tempo rimanente.
  * Non aggiungere ingredienti dopo che il display mostra il tempo rimanente.
  * L'impastamento continuerà dopo un certo tempo senza premere il pulsante .

7 **Quando il pane è pronto** (la macchina emette 8 bip e il cubo ( ) vicino a **END** (Fine) lampeggia), **premere il pulsante Stop ( ) e scollegare.**

8 **Rimuovere il pane immediatamente utilizzando guanti da forno asciutti e posizionarlo su una griglia metallica.** (5)

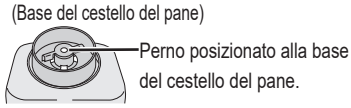
- Afferra la maniglia del cestello indossando i guanti da forno e scuoti il pane verso l'esterno.

(5)



- Muovere il perno può danneggiare la forma del pane. (6)

(6)



- Rimuovere sempre la lama impastatrice prima di tagliare il pane. (7)

(7)

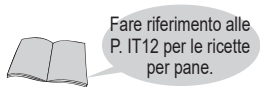


Italiano

IT OI6 0107.indd 7 2021/4/12 19:20:47

Istruzioni per l'uso

Mix di pane



1 – 4 **Vedere a pag. IT6 di Preparazione**

5 **Selezionare il menu 4, scegliere la doratura della crosta**

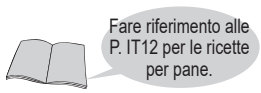
6 **Premere il pulsante ⏀ per avviare.**

- Il display mostra il tempo rimanente fino al completamento del programma.

7 **Premere il pulsante ▽ e rimuovere il pane** quando la macchina emette 8 segnali acustici e il cubo (▮) vicino a **END** (Fine) lampeggia.

Suggerimenti: Il risultato finale può differire a seconda della miscela di pane effettivamente utilizzata. (Ci può essere una maggiore variazione con miscele di pane senza grano).

Cottura di brioche



1 – 4 **Vedere a pag. IT6 di Preparazione**

5 **Selezionare il menu 8, scegliere la doratura della crosta.**

6 **Premere il pulsante ⏀ per avviare.**

- Il display mostra il tempo rimanente fino al segnale acustico.

7 Dopo circa 55 minuti - 1 ora e 5 minuti. **Aprire il coperchio quando si avverte il segnale acustico. Aggiungere il burro supplementare mentre ✋ sta lampeggiando. Chiudere il coperchio e riavviare.**

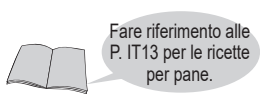
- La fase dell'impasto continua dopo 5 minuti senza premere il pulsante ⏀ .

8 **Premere il pulsante ▽ e rimuovere il pane** quando la macchina emette 8 segnali acustici e il cubo (▮) vicino a **END** (Fine) lampeggia.

Consigli:
- Il timer non è disponibile in questi menu.
- Non aggiungere burro o ulteriori ingredienti quando sul display viene visualizzato il tempo restante.
- Quando si aggiungono ulteriori ingredienti, ad esempio uvetta, aggiungerli con burro al punto 7. (Non utilizzare quantità superiori ai 150 g per gli ingredienti aggiuntivi.)

Sistema semplice per cuocere brioche
- Tagliare il burro a cubetti di 1 - 2 cm e conservarli in frigorifero.
- Introdurre il burro con altri ingredienti all'inizio e seguire il punto 5.
- Saltare così il punto 8. Il brioche sarà leggermente diverso.

Cottura del pane senza glutine



1 – 4 **Vedere a pag. IT6 di Preparazione**

5 **Selezionare il menu 10**

6 **Premere il pulsante ⏀ per avviare.**

- Il display mostra il tempo rimanente fino al segnale acustico.

7 Dopo circa 6 minuti. **Aprire il coperchio** quando si avverte il segnale acustico. **Pulire il cestello, spingendo verso il basso la farina entro 3 minuti mentre ✋ sta lampeggiando. Chiudere il coperchio e riavviare.**

- La fase dell'impasto continua dopo 3 minuti senza premere il pulsante ⏀ .

8 **Premere il pulsante ▽ e rimuovere la torta** quando la macchina emette 8 segnali acustici e il cubo (▮) vicino a **END** (Fine) lampeggia.

Consigli: Utilizzare una spatola in gomma per evitare di danneggiare il cestello del pane. Non usare una spatola di metallo.

IT OI6 0107.indd 8 2021/4/12 19:20:47

Cottura della torta senza glutine

Fare riferimento alle P. IT13 per le ricette per pane.

1 – 4 **Vedere a pag. IT6 di Preparazione**

5 **Selezionare il menu 11**

6 **Premere il pulsante ⏎ per avviare.**
- Il display mostra il tempo rimanente fino al segnale acustico.

7 Dopo circa 2 minuti. **Aprire il coperchio** quando si avverte il segnale acustico. **Pulire il cestello, spingendo verso il basso la farina entro 3 minuti mentre sta lampeggiando. Chiudere il coperchio e riavviare.**
- La fase dell'impasto continua dopo 3 minuti senza premere il pulsante ⏎ .

8 Dopo circa 12 minuti. **Aprire il coperchio** quando si avverte il segnale acustico. **Pulire, asportando l'impasto presente sulla parete laterale del cestello del pane mentre sta lampeggiando. Chiudere il coperchio e riavviare.**
- La cottura inizierà dopo 3 minuti senza premere il pulsante ⏎

9 **Premere il pulsante ▽ e rimuovere la torta** quando la macchina emette 8 segnali acustici e il cubo (▮) vicino a **END** (Fine) lampeggia.

Consigli
- Utilizzare una spatola in gomma per evitare di danneggiare il cestello del pane. Non usare una spatola di metallo.
- Se si scuote troppo energicamente per rimuovere la torta dal cestello del pane, si rovinerà la forma della torta.

Preparazione dell'impasto per pizza senza glutine / pasta senza glutine

Fare riferimento alle P. IT13 per le ricette per pane.

1 – 4 **Vedere a pag. IT6 di Preparazione**

5 **Selezionare il menu.**

Pizza senza glutine	Pasta senza glutine
Menu 12	Menu 13

6 **Premere il pulsante ⏎ per avviare.**
- Il display mostra il tempo rimanente fino al segnale acustico.

7 Dopo 5 minuti per pizza senza glutine, 2 minuti per pasta senza glutine, **aprire il coperchio** quando si avverte il segnale acustico. **Pulire, asportando l'impasto presente sulla parete laterale del cestello del pane mentre sta lampeggiando. Chiudere il coperchio e riavviare.**
- La fase dell'impasto continua dopo 3 minuti senza premere il pulsante ⏎ .

8 **Premere il pulsante ▽ e rimuovere l'impasto** quando la macchina emette 8 segnali acustici e il cubo (▮) vicino a **END** (Fine) lampeggia.

Pizza senza glutine

9 **Dividere la pasta in 2 parti, e stenderla in un cerchio di circa 20 cm di diametro.**

10 **Distribuire la vostra salsa preferita e la guarnizione desiderata poi infornare.**

Pasta senza glutine

9 **Avvolgere l'impasto in pellicola trasparente e lasciarlo riposare per 1 ora in frigorifero.**

10 **Infarinare leggermente la superficie dell'impasto e stenderla a piacimento.**

11 **Far bollire l'acqua, aggiungere la pasta e una volta cotta condire a piacimento.**

Consigli: Utilizzare una spatola in gomma per evitare di danneggiare il cestello del pane. Non usare una spatola di metallo.

IT OI6 0107.indd 9 2021/4/12 19:20:47

Istruzioni per l'uso

Preparazione dell'impasto

Fare riferimento alle P. IT13 - IT14 per le ricette per pane.

1 – 4 **Vedere a pag. IT6 di Preparazione**

5 **Premere il tasto ∧ o ∨ nella barra del menu (🕮) per selezionare un menu impasto.**

6 **Premere il pulsante ⏎ per avviare.**
- **Il display mostra il tempo rimanente fino al completamento del programma.**

7 **Quando l'impasto è pronto** (la macchina emette 8 bip e il cubo (▮) vicino a **END** (Fine) lampeggia), **premere il pulsante ▽ e scollegare.**

Consigli: Il timer non è disponibile sui menu per impasto, tranne Pizza.

Impasto per pane

8 **Modellare l'impasto finito e lasciarlo lievitare finché non raddoppia le dimensioni, quindi infornarlo.**

Impasto per pizza

8 **Dividere l'impasto e formare delle palline.**

9 **Coprirle con un panno umido e lasciarle riposare per 10 minuti.**

10 **Dare una forma piatta circolare e praticare dei fori con una forchetta.**

11 **Distribuire la vostra salsa preferita e la guarnizione desiderata poi infornare.**

Cottura di torte

Fare riferimento alle P. IT14 per le ricette per pane.

1 – 4 **Vedere a pag. IT6 di Preparazione**

5 **Selezionare il menu 18**

6 **Premere il pulsante ⏎ per avviare.**
- Il display mostra il tempo rimanente fino al segnale acustico.

7 Dopo circa 12 minuti. **Aprire il coperchio** quando si avverte il segnale acustico. **Pulire, asportando l'impasto presente sulla parete laterale del cestello del pane mentre ✋ sta lampeggiando. Chiudere il coperchio e riavviare.**
- La fase dell'impasto continua dopo 3 minuti senza premere il pulsante ⏎

8 **Premere il pulsante ▽ e rimuovere la torta** quando la macchina emette 8 segnali acustici e il cubo (▮) vicino a **END** (Fine) lampeggia.

Cottura Ulteriore
- Se la cottura non è completa, seguire il seguente metodo. (Un ulteriore tempo di cottura può essere nuovamente impostato entro 20 minuti se l'unità è ancora calda. Il timer si riavvia da 1 minuto premendo il pulsante Timer ⏱ come richiesto.)

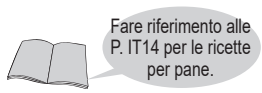
① Selezionare il menu (Saltare se non si è premuto il pulsante ▽ al punto 8).
② Impostazione dell'orario di cottura
- Può essere impostato su 1 - 20 minuti.

③ Premere il pulsante ⏎ per avviare.
- Per interrompere la cottura, tenere premuto il pulsante ▽ .

Consigli
- Il timer non è disponibile in questo menu. Imposta solo la durata della cottura.
- Utilizzare una spatola in gomma per evitare di danneggiare il cestello del pane. Non usare una spatola di metallo.
- Se si scuote troppo energicamente per rimuovere la torta dal cestello del pane, si rovinerà la forma della torta.

IT OI6 0107.indd 10 2021/4/12 19:20:48

Solo cottura



Preparazioni:

①Preparare gli ingredienti mescolati nel recipiente in base alla ricetta.
②Rimuovere la lama impastatrice e stendere della carta da forno attorno al cestello del pane, quindi versare gli ingredienti mescolati.
③Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.

1 **Selezionare il menu 19**

2 **Impostare il tempo di cottura**

3 **Premere il pulsante ⏀ per avviare.**

- Il display mostra il tempo rimanente fino al completamento del programma.

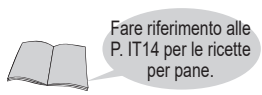
4 **Premere il pulsante ▽ e rimuovere la torta** quando la macchina emette 8 segnali acustici e il cubo (▮) vicino a **END** (Fine) lampeggia.

Ulteriore cottura

- Se la cottura non è completa, ripetere i passaggi 1 - 3. (Un ulteriore tempo di cottura può essere impostato fino a due volte entro 50 minuti se l'unità è ancora calda. Il timer si riavvia da 1 minuto premendo il pulsante ⏲ come richiesto.

Consigli: Il timer non è disponibile in questo menu. Imposta solo la durata della cottura.

Per preparare marmellata / Composta di frutta



Operazioni preliminari per preparare marmellata

① Preparare gli ingredienti in base alla ricetta.
② Fissare la lama impastatrice all'interno del cestello del pane.
③ 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.
④ Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.

Operazioni preliminari per preparare composta

① Preparare gli ingredienti in base alla ricetta. (Rimuovere la lama impastatrice.)
② Introdurre gli ingredienti nel cestello del pane in base all'ordine delle ricette e versare acqua sugli ingredienti.
③ Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.

1 **Selezionare il menu.**

Marmellata	Composta di frutta
Menu 20	Menu 21

2 **Impostare il tempo di cottura, quindi avviare la macchina.**

3 **Premere il pulsante ▽ e rimuovere la marmellata / composta** quando la macchina emette 8 segnali acustici e il cubo (▮) vicino a **END** (Fine) lampeggia.

Ulteriore cottura

- Se la cottura non è completa → Ripetere i passaggi 1 - 3. (Un ulteriore tempo di cottura può essere impostato fino a due volte entro 10 minuti – 40 minuti se l'unità è ancora calda. Il timer si riavvia da 1 minuto premendo il pulsante Timer ⏲ come richiesto.)

Consigli

- Il timer non è disponibile in questi menu. Imposta solo la durata della cottura.
- Seguire attentamente la ricetta per la quantità di ogni ingrediente. In caso contrario, la marmellata non si addensa, trabocca o si brucia, così come la composta.

Consigli per preparare marmellata

- 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 in questo manuale risulteranno morbide se si usa poco zucchero.
- 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. Prestare attenzione a non bruciarsi quando si estrae la marmellata.
- La marmellata potrebbe bruciarsi se lasciata nel 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.

IT OI6 0107.indd 11 2021/4/12 19:20:48

Ricette

Esempio

Nome della ricetta

Menù N° + Tempo Totale + Icona dell'opzione

		M	L	XL
	Lievito secco	2 tsp	2 tsp	2½ tsp
	Farina forte per pane bianco	400 g	500 g	600 g
	Uovo (L), sbattute	1	1	2
	Semi di girasole	50 g	65 g	75 g
	Formaggio	50 g	65 g	75 g

Le opzioni di ogni ricetta e le operazioni necessarie sono indicate con le seguenti icone.

Icona dell'opzione

Crosta leggera **Crosta media** **Crosta scura** **Timer di ritardo**

Icona di funzionamento necessario

Mettere gli ingredienti misurati nella teglia da pane nell'ordine indicato nelle ricette.

Eseguire l'operazione manuale (come l'aggiunta di ingredienti extra, raschiare la farina dal lato della teglia da pane) quando suona il segnale acustico.

Abbreviazione:
tsp = cucchiaino da tè; tbsp = cucchiaio da tavola
Uovo (L) = Uovo di grandi dimensioni;Uovo (M) = Uovo di medie dimensioni.

Andare a pag. IT6 - IT8 per le istruzioni per l'uso

Ricette per pane

Base

Pane bianco

Menu 1 (4 ore – 4 ore 5 min)

	M	L	XL
Lievito secco	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Farina forte per pane bianco	400 g	500 g	600 g
Burro	20 g	30 g	40 g
Zucchero	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Sale	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Acqua	280 mL	340 mL	400 mL

Mix di pane

Mix di pane

Menu 5 (2 ore 30 min)

Farina di miscela per pane *1	500 g
Acqua *2	300 mL

*1 Miscela di pane solo per pane bianco. Seguire le ricette sulla confezione della miscela per il pane.
*2 Come indicato sulla confezione deve essere aggiunto.

Pane integrale con uvetta

Pane integrale con uvetta

Menu 7 (5 ore) circa 18 min – 53 min dopo il punto 6

	M	L	XL
Lievito secco	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Farina integrale	400 g	500 g	600 g
Burro	20 g	30 g	40 g
Zucchero	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Sale	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Acqua	280 mL	350 mL	420 mL
Uvetta *1	80 g	100 g	120 g

*1 Tagliare in cubi di circa 5 mm.

Base veloce

Pane bianco veloce

Menu 2 (1 ora 55 min – 2 ore)

	M	L	XL
Lievito secco	2 tsp	2 tsp	2½ tsp
Farina forte per pane bianco	400 g	500 g	600 g
Burro	20 g	30 g	40 g
Zucchero	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Sale	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Acqua	280 mL	350 mL	420 mL

Pane integrale

Pane integrale

Menu 5 (5 ore)

	M	L	XL
Lievito secco	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Farina integrale	400 g	500 g	600 g
Burro	20 g	30 g	40 g
Zucchero	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Sale	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Acqua	280 mL	350 mL	420 mL

Brioche

Pan Brioche

Menu 8 (3 ore 30 min) circa 55 min – 1 ora 5 min dopo il punto 6

Lievito secco	1¼ tsp
Farina forte per pane bianco	400 g
Burro *1	60 g
Zucchero	50 g
Latte magro in polvere	2 tbsp
Sale	1½ tsp
Miscela / sbattere 2 uova (M) + 2 tuorli d'uovo + Acqua	270 mL
Burro *2	80 g

*1 Tagliato a cubetti da 2 - 3 cm e conservato in frigorifero.
*2 Tagliato a cubetti da 1 - 2 cm e conservato in frigorifero.

Base con uvetta

Pane Con Uvetta

Menu 3 (4 ore) circa 24 min – 44 min dopo il punto 6

	M	L	XL
Lievito secco	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Farina forte per pane bianco	400 g	500 g	600 g
Burro	20 g	30 g	40 g
Zucchero	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Sale	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Acqua	280 mL	340 mL	400 mL
Uvetta *1	80 g	100 g	120 g

*1 Tagliare in cubi di circa 5 mm.

Pane integrale veloce

Pane integrale veloce

Menu 6 (3 ore)

	M	L	XL
Lievito secco	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Farina integrale	400 g	500 g	600 g
Burro	20 g	30 g	40 g
Zucchero	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Sale	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Acqua	280 mL	350 mL	420 mL

Francese

Pane francese

Menu 9 (5 ore 40 min)

Lievito secco	1 tsp
Farina forte per pane bianco	400 g
Sale	1½ tsp
Acqua	290 mL

IT OI6 0107.indd 12 2021/4/12 19:20:48

Ricette senza glutine

Andare a pag. IT6, IT8 - IT9 per le istruzioni per l'uso

Pane senza glutine

- Il risultato varia in base alle ricette o al tipo di miscela per pane utilizzato.
- Seguire la ricetta sulla confezione della miscela per pane senza glutine.

Pane senza glutine

Menu 10 (1 ora 50 min - 1 ora 55 min)

Acqua	430 mL
Olio	1 tbsp
Miscela per pane senza glutine	500 g
Lievito secco	2 tsp

Pane senza glutine e grano

Menu 10 (1 ora 50 min - 1 ora 55 min)

Latte	310 mL
Uovo (M), sbattute	2 (100 g)
Aceto di sidro	1 tbsp
Olio	2 tbsp
Miele	60 g
Sale	1¼ tsp
Farina di riso nero	150 g
Fecola di patate	300 g
Gomma di xantano	2 tsp
Lievito secco	2½ tsp

Pane senza glutine aromatizzato

Utilizzate una quantità di miscela scelta e aggiungete i seguenti ingredienti alla vostra teglia per produrre il pane di vostra scelta.

Pane alla frutta piccante

(1 ora 50 min)

Frutta mista	100 g
Cannella	2 tsp

Pane di acero e pecan

(1 ora 55 min)

Sciroppo d'acero	2 tbsp
Noci pecan	50 g

Pane con datteri e uvetta

(1 ora 55 min)

Succo d'arancia *1	2
Misto di spezie	2 tsp
Datteri, tritati	150 g
Uvetta	100 g
Scorza d'arancia	2

*1 costituito alla quantità di acqua necessaria, e metterlo in cestello del pane prima di miscela per pane senza glutine.

Pane ai Cinque Cereali

(1 ora 55 min)

Semi di lino	1 tbsp
Semi di sesamo	2 tbsp
Semi di zucca	1 tbsp
Semi di papavero	1 tbsp
Semi di girasole	1 tbsp

Pomodoro seccato e pane di parmigiano

(1 ora 55 min)

Formaggio parmigiano, tritato	50 g
Pomodori secchi in olio, a pezzettini	50 g

Torta senza glutine

Torta di cioccolato senza glutine

Menu 11 (1 ora 50 min)

Burro (Tagliato a cubetti da 1 cm.)	150 g
Zucchero	150 g
Uovo (L), sbattute	3 (180 g)
Cioccolato fondente,fuso	120 g
Farina di riso bianco	120 g
Cacao in polvere	30 g
Lievito bianco in polvere	10 g

Pizza senza glutine

Pizza senza glutine

Menu 12 (30 min)

Acqua	380 mL
Farina di riso bianco	475 g
Olio vegetale	1¾ tbsp
Sale	1 tsp
Lievito secco	1 tsp

Pizza senza glutine

Pizza senza glutine

Menu 13 (15 min)

Miscela / sbattere 2 uovo (M) + Acqua		260 g
Farina di riso bianco	misto e setacciato	220 g
Fecola di patate		80 g
Corn starch		100 g
Gomma di xantano		1½ tbsp
Olio		2 tbsp
Sale		1 tsp

- Assicurarsi di sbattere le uova e l'acqua insieme finché l'impasto non si ammorbidisce.
- Introdurre fecola, amido e gomma in un altro recipiente e mescolare bene.

Italiano

Ricette per impasti

Andare a pag. IT6, IT10 per le istruzioni per l'uso

Base

Impasto classico

Menu 14 (2 ore 20 min)

Lievito secco	1 tsp
Farina forte per pane bianco	500 g
Burro	30 g
Zucchero	1½ tbsp
Sale	1½ tsp
Acqua	310 mL

Base con uvetta

Impasto con uvetta

circa 24 min – 44 min dopo il punto 6

Menu 15 (2 ore 20 min)

Lievito secco	1 tsp
Farina forte per pane bianco	500 g
Burro	30 g
Zucchero	1½ tbsp
Sale	1½ tsp
Acqua	310 mL
Uvetta *1	100 g

*1 Tagliare in cubi di circa 5 mm.

Pane integrale

Impasto integrale

Menu 16 (3 ore 15 min)

Lievito secco	1½ tsp
Farina integrale	500 g
Burro	30 g
Zucchero	1½ tbsp
Sale	2 tsp
Acqua	340 mL

IT OI6 0107.indd 13 2021/4/12 19:20:48

Ricette

Ricette per impasti & Ricette dolci

Andare a pag. IT6, IT10 - IT11 per le istruzioni per l'uso

Pizza

Impasto pizza

Menu 17 (45 min)

Lievito secco	1 tsp
Farina forte per pane bianco	450 g
Olio	4 tbsp
Sale	2 tsp
Acqua	240 mL

Ciambella (utilizzando pasta di pane non fermentata fallita)

1 Dividere la pasta in piccoli pezzi da 35 g ciascuno e modellarli in palline. Coprirle con un piccolo asciugamano e farle riposare per 10 - 20 minuti.
2 Arrotolarle in forma tonda sottile e pressare la pasta con lo stampo per ciambelle.
3 Lasciare fermentare la pasta per 20 - 30 minuti (fino a quando non raggiunge il doppio della sua dimensione originale) a una temperatura di 30 - 35 °C.
4 Friggerle ad una temperatura dell'olio di 170 °C e cospargerle di cannella e zucchero bianco raffinato.

Torta

Torta Burro

Menu 18 (1 ora 55 min)

Burro (tagliato a cubetti di 1 cm)	200 g
Zucchero	180 g
Latte	2 tbsp
Uova (M), sbattute	4 (200 g)
A Farina 00 (misto e setacciato)	300 g
A Lievito bianco in polvere (misto e setacciato)	13 g

Solo cottura

Torta alla frutta

Menu 19 (SD-R2530: 25)

Timer: 1 ora 20 min

Burro	150 g
Zucchero	130 g
Uova (M), sbattute	3 (150 g)
Latte	1 tbsp
A Farina 00 (misto e setacciato)	250 g
A Lievito bianco in polvere (misto e setacciato)	10 g
Frutta secca mista	70 g

1 Montare il burro con lo zucchero in un recipiente finché non diventa un composto morbido, quindi sbattere le uova, una per volta.
2 Aggiungere il latte, setacciata A e frutta secca mista, sbattendo bene il composto dopo ogni aggiunta.
3 Rimuovere la lama impastatrice e stendere della carta da forno attorno al cestello del pane, quindi versare gli ingredienti mescolati.
4 Posizionare il cestello del pane nell'unità principale e collegare la macchina alla presa elettrica.
5 Selezionare il menu, impostare il tempo di cottura: 1 ora e 20 minuti.
6 Premere il pulsante per avviare .
7 Premere il pulsante e rimuovere la torta quando la la macchina emette 8 segnali acustici e **END** (Fine) ( ) lampeggia.

Marmellata

Marmellata Di Fragole

Menu 20

Timer: 1 ora 40 min

Albicocche, tagliate a pezzetti	600 g
Zucchero	400 g
Pectina in polvere *	13 g

* Distribuire la pectina sugli ingredienti nel cestello del pane prima di inserirlo nell'unità principale.

Composta di frutta

Salsa Di Mele

Menu 21

Timer: 1 ora 20 min

Mele sbucciate, senza torsolo e tagliate a dadini	1000 g
Acqua	2 tbsp

- Mescolare a fine cottura.

Risoluzione dei problemi

Prima di rivolgersi al servizio assistenza, consultare questa sezione.

Problemi	Causa e azione
Durante o dopo la cottura	
Il pane non lievita bene. La superficie del pane è irregolare.	[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 secco. → Usate un lievito secco da una bustina, su cui è scritto "Miscela facile", "Azione veloce" o "Cottura facile". ● Questo tipo di lievito non necessita di pre-fermentazione. ● Non si sta utilizzando una quantità sufficiente di lievito secco oppure il lievito secco impiegato è vecchio. → Utilizzare il **cucchiaio dosatore** fornito in dotazione. Controllare la data di scadenza del lievito secco. (Conservare il lievito secco in frigorifero) ● Il lievito secco è entrato a contatto con del liquido prima dell'impasto. → Verificare di aver inserito gli ingredienti in base al corretto ordine indicato nelle istruzioni. (P. IT6) ● È stato utilizzato troppo sale o una quantità insufficiente di zucchero. → Rileggere la ricetta e misurare le giuste quantità utilizzando il **cucchiaio dosatore** fornito in dotazione. → Verificare che sale e zucchero non siano inclusi in altri ingredienti.
Si può usare di nuovo l'impasto fallito? Ad esempio L'impasto non è stato cotto... ecc.	● Può essere usato per fare ciambelle, pizza e altro. → Togliere l'impasto e fare la ciambella o la pizza (P. IT10, IT14) . ● Quando la pasta del pane è a metà fermentazione o cotta. → Togliere la pasta e iniziare la cottura per 40 minuti a 170 °C nel forno. Osservare la situazione durante la cottura.

IT OI6 0107.indd 14 2021/4/12 19:20:49

Problemi	Causa e azione
Durante o dopo la cottura	
Il pane non lievita. Il pane è biancastro e appiccicoso.	● Non si è utilizzato lievito secco. → Introdurre la corretta quantità di lievito secco nel relativo dispenser. ● Non si sta utilizzando una quantità sufficiente di lievito oppure il lievito impiegato è vecchio. → Utilizzare il **cucchiaio dosatore** fornito in dotazione. Controllare la data di scadenza del lievito secco. (Conservare il lievito secco in frigorifero) ● Si è verificata un'interruzione di corrente o la macchina è stata arrestata durante la lavorazione del pane. → È necessario rimuovere il pane dal cestello e ricominciare con nuovi ingredienti.
Il pane è appiccicoso e non è possibile tagliare delle fette regolari.	● Era troppo caldo quando è stato tagliato a fette. → Lasciar raffreddare il pane su una griglia prima di tagliarlo per far dissolvere il vapore.
Il pane è lievitato troppo.	● È stato utilizzato/a troppo/a lievito secco/acqua. → Controlla la ricetta e misura gli ingredienti mediante il **cucchiaio dosatore** (lievito)/il bicchiere dosatore (acqua) forniti in dotazione. → Verificare che la quantità di acqua in eccesso non sia contenuta in altri ingredienti. ● Si è usata troppa farina. → Misurare attentamente la farina utilizzando la bilancia.
Il pane è pieno di bolle d'aria.	● È stato utilizzato troppo lievito secco. → Rileggere la ricetta e misurare la giusta quantità utilizzando il **cucchiaio 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.
La crosta raggrinzisce e diventa morbida quando il pane si raffredda.	● Il vapore che rimane all'interno del pane dopo la cottura può passare nella crosta e ammorbidirla leggermente. → Per ridurre la quantità di vapore, provare a utilizzare 10 – 20 mL di acqua in meno.
I lati del pane si sono abbassati e la base è umida.	● Il pane è stato lasciato per troppo tempo nel cestello dopo la cottura. → 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. → La macchina si spegne se viene fermata per più di 10 minuti.
Come si può mantenere croccante la crosta?	● Per rendere la crosta più croccante, si può utilizzare l'opzione "Scura" del colore della crosta oppure mettere il pane nel forno a 200 °C per altri 5 – 10 minuti.
C'è troppo olio alla base della brioche. La crosta è oleosa. Il pane ha buchi molto grandi.	● È stato aggiunto del burro entro 5 minuti dal segnale acustico? → Non introdurre burro quando il display indica il tempo rimanente per il termine della cottura. (P. IT8) Il sapore del burro potrebbe essere impercettibile, ma potrebbe essersi cotto nel forno.
La brioche non viene bene se si utilizza la funzione "Miscele per Pane".	● Provare i seguenti accorgimenti. → Potrebbe cuocersi meglio diminuendo leggermente la quantità di lievito secco quando si utilizzano i menu 8 (Se si aggiunge il lievito secco separatamente). → Seguire la ricetta riportata sulla miscela pronta per pane, ma la quantità di quest'ultima deve essere compresa tra 350 e 500 g. → Introdurre il lievito secco (se aggiunto separatamente) nel dispenser del lievito secco e gli altri ingredienti secchi e il burro nel cestello del pane. Quindi aggiungere l'acqua. Se si aggiungono ingredienti extra, introdurli in un secondo momento. (P. IT8) → Il completamento è diverso a seconda della ricetta su cui si basa la miscela pronta per il pane.
Perché il pane non risulta omogeneo?	● La lama impastatrice non è stata inserita nel cestello del pane. → Accertarsi che la lama impastatrice sia nel cestello del pane prima di versarvi gli ingredienti.
Gli ingredienti aggiuntivi non sono stati mescolati adeguatamente nella brioche.	● Si sono aggiunti ulteriori ingredienti entro 5 min dal segnale acustico? → Gli ulteriori ingredienti devono essere aggiunti quando lampeggia " " nel display. ● L'impasto per il pane è troppo duro e non consente di aggiungere ulteriori ingredienti o di toglierne alcuni. → Ridurre a metà gli ingredienti extra.

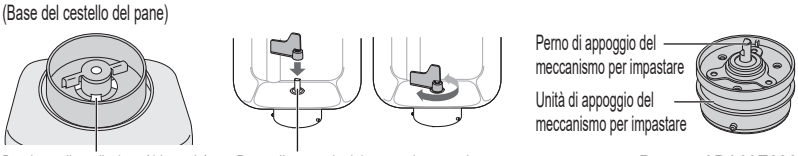
IT OI6 0107.indd 15 2021/4/12 19:20:49

Risoluzione dei problemi

Prima di rivolgersi al servizio assistenza, consultare questa sezione.

Problemi	Causa e azione
Durante o dopo la cottura	
Gli ingredienti ulteriori non sono miscelati correttamente.	● Hai aggiunto ingredienti ulteriori nel cestello del pane mentre “ ”lampeggiava? → Gli ingredienti ulteriori devono essere messi nel cestello del pane mentre “ ” lampeggia sul display.
Il pane non si è cotto.	● È stato selezionato il menu “Impasto”. → 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. → 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 la macchina di protezione del motore. Ciò si verifica soltanto quando l’unità è troppo piena e il motore viene sottoposto a uno sforzo eccessivo. → Recarsi presso il proprio rivenditore per il servizio di assistenza. Durante il successivo utilizzo, controllare la ricetta e misurare gli ingredienti utilizzando il bicchiere dosatore fornita in dotazione. ● La lama impastatrice non è stata fissata. → Accertarsi per prima cosa di aver fissato la lama impastatrice (P. IT6). ● Il perno su cui poggia la lama impastatrice è duro e non ruota. → Se il perno su cui poggia la lama impastatrice non ruota quando la lama è fissata, è necessario sostituirle tutto il blocco del perno. (Rivolgersi al rivenditore o a un centro assistenza Panasonic.)
C’è troppa farina intorno alla base e ai lati del pane.	● È stata utilizzata troppa farina o non si sta utilizzando una quantità sufficiente di liquido. → Controlla la ricetta e le dosi, utilizzando una bilancia da cucina per la farina e il bicchiere dosatore per liquidi fornito in dotazione.
Non si riesce a tirare fuori il pane.	● 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.)
Quando si rimuove il pane dal cestello la lama impastatrice rimane incastrata al suo interno.	● L’impasto è leggermente duro. → 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. → Lavare la lama impastatrice dopo ogni utilizzo.
La pasta senza glutine non cuoce in maniera ottimale.	● L’impasto era troppo morbido. → Ridurre il volume di acqua o aumentare la quantità di gomma di xantano. ● L’impasto era troppo duro. → Ridurre il volume di gomma di xantano o aumentare la quantità di acqua.
Durante la cottura la marmellata si è bruciata oppure la lama impastatrice si è bloccata e non si stacca.	● La quantità di frutta era insufficiente oppure quella dello zucchero era troppa. → 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, lavarlo con una spugna morbida o panno simile.
La marmellata è traboccata.	● È stato/a utilizzato/a troppo zucchero o troppa frutta. → Utilizzare esclusivamente le quantità di frutta e zucchero indicate nelle ricette a P. IT14.
La marmellata è troppo liquida e non si è addensata.	● 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. → Lasciar raffreddare completamente la marmellata. Durante il raffreddamento la marmellata continuerà ad addensarsi. → Utilizzare la marmellata troppo liquida come salsa per dessert.
Quali tipi di zucchero si possono usare per la marmellata?	● Può essere utilizzato zucchero di canna e semolato. Non utilizzare zucchero di canna scuro, zucchero dietetico, zucchero a basso contenuto di calorie o dolcificanti.

IT OI6 0107.indd 16 2021/4/12 19:20:49

Problemi	Causa e azione
Durante o dopo la cottura	
È possibile utilizzare frutta congelata?	● Può essere utilizzata solo per marmellata e composta di frutta.
Per la preparazione della marmellata è possibile utilizzare frutta sotto spirito?	● Non utilizzarli. La qualità non è soddisfacente.
La frutta si è disfatta durante la preparazione della composta di frutta.	● Il tempo di cottura era troppo lungo. La frutta poteva essere troppo matura.
Difficoltà	
Si avverte odore di bruciato durante la cottura del pane. Esce fumo dalle aperture per la fuoriuscita del vapore.	● Gli ingredienti potrebbero essere fuoriusciti ed essersi incastrati sulla serpentina. → 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. → Rimuovere il cestello del pane dalla macchina per introdurvi gli ingredienti.
La lama impastatrice fa un rumore metallico.	● Ciò si verifica perché la lama impastatrice non è fissata saldamente al perno su cui poggia. (Non si tratta di un difetto)
L'impasto è fuoriuscito dalla base del cestello del pane.	● 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. → Se il perno su cui poggia la lama impastatrice non ruota quando la lama è fissata, è necessario sostituire tutto il blocco del perno. (Rivolgersi al rivenditore o a un centro assistenza Panasonic). (Base del cestello del pane)  Bocchette di ventilazione (4 in totale) Perno di appoggio del meccanismo per impastare Perno di appoggio del meccanismo per impastare Unità di appoggio del meccanismo per impastare Parte n. ADA29E226
Eccezione sul display	
"1" appare sul display e l'operazione viene arrestata.	● Quando si interrompe l'alimentazione della macchina per un determinato periodo di tempo, sul display viene visualizzato "1" dopo il ripristino. (È in modalità standby e la macchina potrebbe non continuare il programma) → Togliere il pane, l'impasto o gli ingredienti e iniziare con nuovi ingredienti.
"H01", "H02" appare sul display.	● Il display indica la presenza di un problema con la macchina per il pane. → Rivolgersi al rivenditore o a un centro assistenza Panasonic.
"U50" appare sul display.	● L'unità è molto calda (circa 40 °C). Ciò potrebbe verificarsi con un utilizzo ripetuto della macchina. → Lasciar raffreddare l'unità fino a una temperatura inferiore ai 40 °C prima di riutilizzarla (apparirà U50).

IT OI6 0107.indd 17 2021/4/12 19:20:49

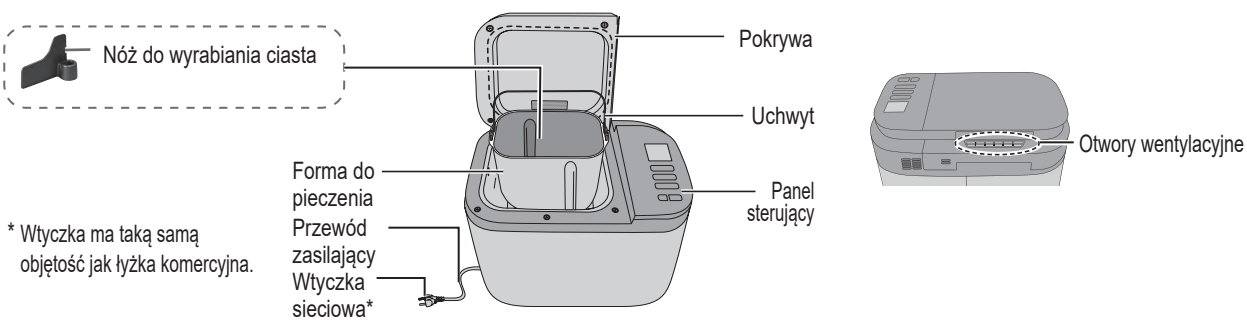
Dziękujemy za zakup tego produktu firmy Panasonic.
● Dla tego produktu dostępne są 2 instrukcje. Ta o nazwie „INSTRUKCJA OBSŁUGI I PRZEPISY” oraz druga „INSTRUKCJA OBSŁUGI”, która obejmuje Środki bezpieczeństwa, Czyszczenie i Dbanie o urządzenie.
Należy uważnie przeczytać 2 instrukcje, aby używać urządzenia prawidłowo i bezpiecznie.
● Przed użyciem tego produktu **należy zwrócić szczególną uwagę na część „Uwagi dotyczące bezpieczeństwa”** i **„Ważne informacje” DOKUMENTU „INSTRUKCJA OBSŁUGI”. (str. PL2-PL5).**
● Ten produkt przystosowany jest wyłącznie do użytku domowego.
● Zachowaj 2 instrukcje do wykorzystania w przyszłości.
● Firma Panasonic nie ponosi żadnej odpowiedzialności, jeżeli urządzenie jest użytkowane w niewłaściwy sposób lub niezgodnie z zaleceniami niniejszej instrukcji obsługi.

Spis treści

Nazwy części i instrukcje PL2
● Urządzenie PL2
● Akcesoria PL2
● Panel sterujący i wyświetlacz PL2
Składniki wypieków PL3
● Urządzenie i akcesoria PL3
● Dodatkowe składniki PL4
● Informacje o produktach bezglutenowych PL4
Diagramy menu i opcje pieczenia PL5
Instrukcje postępowania PL6
● Przed rozpoczęciem użytkowania PL6
● Przygotowanie PL6
● Pieczenie chleba PL7
● Mieszanka chleba PL8
● Pieczenie brioche PL8
● Pieczenie chleba zwykłego bezglutenowego PL8
● Pieczenie ciasta bezglutenowego PL9
● Przygotowywanie bezglutenowej pizzy / bezglutenowego makaronu ... PL9
● Przygotowywanie ciasta drożdżowego PL10
● Pieczenie ciasta PL10
● Sam wypiek PL11
● Robienie dżemu / kompotu PL11
Przepisy PL12
● Przepisy na chleb PL12
● Przepisy bezglutenowe PL13
● Przepisy przygotowywania ciasta PL13
● Przepisy przygotowywania ciasta & Słodkie przepisy PL14
Rozwiązywanie problemów PL14

Nazwy części i instrukcje

Urządzenie



* Wtyczka ma taką samą objętość jak łyżka komercyjna.

Akcesoria

Kubek z miarką

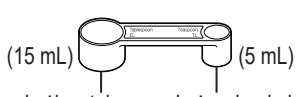
Do odmierzania odpowiedniej ilości płynów.



(maks. 550 mL)
• Podziałka co 10 mL

Łyżeczka do odmierzania

Do odmierzania potrzebnej ilości cukru, soli, drożdży itp.

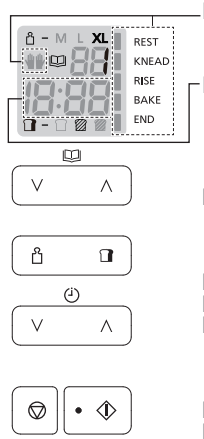


Łyżka stołowa
• oznaczenie ½

Łyżeczka do herbaty
• oznaczenia ¼, ½, ¾

Panel sterujący i wyświetlacz

● Na rysunku widoczne są wszystkie komunikaty i symbole, ale podczas pracy wyświetlane będą tylko właściwe dla danej sytuacji.



■ **Stan pracy** Wyświetlane dla bieżącej fazy programu oprócz ✋.
✋: Wskaż, że wykonujesz ręczną operację. (Numer programu można znaleźć na str. PL5.)

■ **Pokazywanie czasu** ● Czas pozostały do zakończenia programu.
● Menu wymaga podjęcia ręcznych czynności. Na wyświetlaczu pojawi się czas pozostały do upieczenia chleba po naciśnięciu przycisku ⏎.

■ **Menu** ● Naciśnij przycisk ∧ lub ∨ jeden raz, aby włączyć tryb ustawień.
● Naciśnij ponownie ∧ lub ∨, aby zmienić numer programu.menu.
(W celu szybszego przejścia dalej przytrzymaj ikonę po wykonaniu kroku 1.) (Oznaczenia programów podane są na str. PL5.)

■ **Wielkość wypieku** Aby wybrać rozmiar.

■ **Skórka** Aby wybrać kolor skórki.

■ **Timer** ● Ustawienie timera opóźniającego (ustawienie czasu, po którym wypiek ma być gotowy). Dla dostępnego menu, ustawić można do 13 godzin.
● Ustaw czas na słodkie menu

■ **Start** W celu uruchomienia programu.

■ **Stop** Aby anulować ustawienie / zatrzymać program. (Przytrzymaj przez około 1 sekundę.)

PL OI6 0107.indd 2 2021/4/12 19:24:26

Składniki wypieków

Dla zapewnienia najlepszych wyników bardzo ważne jest, aby prawidłowo odmierzać składniki.

Składniki płynne

Użyć dołączonego kubka z miarką lub łyżeczki do odmierzania.

Jeśli przepis mówi, że mikstura (płyn i jajko) powinny być zważone na wadze. Zaleca się używać wagę cyfrową.

Składniki suche

Należy zważyć na wadze lub dla małych ilości, odmierzyć dostarczoną **łyżką do odmierzania**. Zaleca się użycie wagi cyfrowej.

Urządzenie i akcesoria

Mąka

Główny składnik chleba. Białko w mące podczas zagniatania formuje gluten. Gluten zapewnia strukturę i teksturę oraz wspomaga wyrastanie chleba.

Należy używać wyłącznie mąki wysokoglutenowej. Mąka wysokoglutenowa jest uzyskiwana poprzez mielenie ziaren pszenicy i ma wysoką zawartość białka, które jest niezbędne do tworzenia glutenu. Dwutlenek węgla wytwarzany podczas fermentacji jest więziony w elastycznej sieci włókien glutenu, co umożliwia wyrastanie ciasta.

Mąka biała

Uzyskiwana poprzez zmielenie jąder ziaren pszenicy, po oddzieleniu otrąb i zarodków. Najlepszy rodzaj mąki do pieczenia chleba to ta, która jest oznaczona jako „chlebowa". Nie należy używać mąki zwykłej lub samospulchniającej, jako substytutu mąki do wypieku chleba.

Mąka pełnoziarnista

Mąka uzyskiwana przez zmielenie całych jąder nasion pszenicy, łącznie z otrębami (łuskami) oraz zarodnikami. Zapewnia bardzo zdrowe wypieki. Takie wypieki rosną słabiej i są mniej puszyste, niż w przypadku pieczenia z wykorzystaniem białej mąki.

Drożdże

Umożliwiają wzrost chleba.

Należy korzystać z suszonych drożdży, nie wymagających wstępnego rozczyniania. Nie używać suszonych drożdży wymagających fermentacji przed użyciem. Zalecamy korzystanie z suszonych drożdży oznaczonych jako Instant, Szybki wzrost, Łatwe mieszanie lub Łatwe pieczenie. W przypadku korzystania z drożdży przechowywanych w saszetkach, opakowanie należy szczelnie zamknąć natychmiast po użyciu. Przechowywać zgodnie z instrukcjami producenta i wyrzucić po 48 godzinach po otwarciu. Na ogół zaleca się, aby przechowywać suszone drożdże w chłodnym i suchym miejscu.

Produkty mleczne

Dodają wypiekom smaku i wartości odżywczych.

- Jeżeli zamiast wody użyjesz mleka wartość odżywcza chleba będzie wyższa. Jednak w takim przypadku nie należy korzystać z opóźnienia startu za pomocą timera, ponieważ mleko może nie zachować świeżości przez noc.

➜Ilość wody należy zmniejszyć proporcjonalnie do ilości dodawanego mleka.

Cukier (cukier rafinowany, cukier brązowy, miód, melasa itp.)

Pożywka dla drożdży, dodaje słodyczy i smaku wypiekom i zapewnia rumianą barwę skórki.

- W przypadku korzystania z rodzynek lub innych owoców zawierających fruktozę należy użyć mniejszej ilości cukru.

Woda

Należy korzystać ze zwykłej wody z kranu.

Przy niskiej temperaturze pokojowej, dla menu 2, 6, 10 lub 13 należy użyć letnią wodę.
Przy wysokiej temperaturze pokojowej, dla menu 8 lub 9 należy użyć schłodzoną wodę.
Potrzebne ilości płynów zawsze należy odmierzać korzystając z dołączonego kubka z miarką.

Sól

Poprawia smak i wzmacnia gluten pomagając we wzroście ciasta.Chleb może stracić swoją objętość/smak w przypadku użycia niewłaściwej ilości soli.

Tłuszcz

Poprawia smak i miękkość chleba.
Użyj masło (niesolone), margarynę lub olej.

Smak swojego chleba można jeszcze bardziej poprawić, dodając także inne składniki.

■ Jajka

Zwiększają wartości odżywcze i poprawiają barwę wypieków. (Należy odpowiednio zmniejszyć ilość dodawanej wody.) Jajka należy dodawać po roztrzepaniu. Nie należy używać timera do przepisu z jajkiem. (Jeśli temperatura pomieszczenia będzie wysoka, jajka szybko się popsują.)

■ Otręby

Zwiększają zawartość błonnika w chlebie.

- Nie należy dodawać więcej niż 50 g (5 łyżek stołowych).

■ Kiełki pszenicy

Zapewniają chlebowi bardziej orzechowy smak.

- Nie należy dodawać więcej niż 50 g (4 łyżki stołowe).

■ Przyprawy, zioła

Poprawiają smak chleba.

- Należy używać w małych ilościach (maks. 1 łyżka stołowa).

W przypadku korzystania z gotowych mieszanek do wypieku chleba...

■ Mieszanki chlebowe zawierające drożdże

① Wsyp mieszankę do formy do pieczenia, a następnie dodaj wodę. (Wodę dodaj w ilości zgodnej z instrukcjami podanymi na opakowaniu mieszanki).
② Wybierz menu 4.

- W przypadku niektórych mieszanek nie wiadomo jaka jest zawartość drożdży, więc rezultaty są trudne do przewidzenia.

■ Mieszanki chlebowe z saszetką z drożdżami

① Włożyć drożdże do formy do pieczenia, dodać mieszankę chlebową i dolać wody.
② Ustaw maszyna zgodnie z typem mąki znajdującej się w mieszance i rozpocznij pieczenie.

- Mąka biała, mąka razowa - menu 4
- Mąka wieloziarnisty błyskawiczny - menu 1
- Pełnoziarniste pszenne - menu 5

■ Pieczenie Brioche z użyciem mieszanki brioche

Wybierz menu 8 lub 2 - ustawienie wielkości „średnie", przyrumienienie „Jasne" .

Wskazówki: Wynik różni się w zależności od rodzaju użytej mieszanki mąki.

Polski

PL OI6 0107.indd 3 2021/4/12 19:24:26

Instrukcje postępowania

Dodatkowe składniki (Suszone owoce, orzechy, boczek, ser itp.)

Dostępne menu

Chleba			Ciasto
Podstawowe z bakaliami	Pełnoziarniste pszenne z bakaliami	Brioche	Podstawowe z bakaliami
Menu 3	Menu 7	Menu 8	Menu 15

Procedura

Po naciśnięciu przycisku ◈ usłyszysz sygnały dźwiękowe.
Umieść dodatkowe składniki w formie do pieczenia ręcznie podczas migania przycisku ✋ .

Czas do usłyszenia sygnału dźwiękowego od początku. (W przybliżeniu)

- Menu 3 / Chleb z rodzynkami: około 24 – 44 minut
- Menu 7 / Pełnoziarniste pszenne z bakaliami chleb: około 18 minut – 53 minut
- Menu 8 / Brioche: około 55 minut – 1 godzina i 5 minut
- Menu 15 / Podstawowe z bakaliami ciasto: około 53 minut – 1 godzina 3 minut

Zwróć uwagę na składniki

Zastosuj się do instrukcji przepisu / menu, aby dodać odpowiednie ilości każdego ze składników.
W przeciwnym razie. • Składniki mogą zostać wyrzucone z formy do pieczenia i powodować nieprzyjemny zapach i dym.
• Chleb może dobrze nie urosnąć.

Składniki suche / nierozpuszczalne

■ Suszone owoce
- Należy pokroić w kostkę o gradacji ok. 5 mm.

■ Orzechy, nasiona
- Należy je drobno posiekać.
- Orzechy osłabiają efekty działania glutenu, dlatego nie należy używać ich zbyt wiele.
- Duże i twarde nasiona mogą porysować powierzchnię formy do pieczenia.

■ Zioła
- Należy ograniczyć się do 1 – 2 łyżek stołowych suszonych ziół. W przypadku świeżych ziół, należy stosować się do instrukcji podanych w przepisie.

■ Bekon, salami, oliwki, suszone pomidory
- Salami i bekon należy pokroić w kostkę o gradacji 1 cm.
- Oliwki należy pokroić na ćwiartki.

Składniki wilgotne / lepkie

znajdujących się w formie do pieczenia.

■ Świeże owoce, owoce konserwowane alkoholem, warzywo
- Należy dodawać w ilościach nie przekraczających zalecanych w przepisie, ponieważ zawarta w nich woda może wpłynąć na jakość uzyskanego wypieku.

■ Ser, czekolada
- Ser należy pokroić w kostkę o średnicy 1 cm.
- Czekoladę należy drobno posiekać.

Informacje o produktach bezglutenowych

Przygotowywanie pieczywa bezglutenowego istotnie różni się od normalnego sposobu pieczenia chleba.
Jeżeli pieczywo bezglutenowe jest przygotowywane z przyczyn zdrowotnych, bardzo ważne jest skonsultowanie się w tej sprawie ze swoim lekarzem oraz dokładne stosowanie się do poniższych zaleceń.

- Opisywany program pieczenia został opracowany pod kątem określonych mieszanek bezglutenowych, w związku z czym użycie innych może nie zapewniać równie dobrych rezultatów
- Chleb bezglutenowy nie wyrasta tak samo jak chleb tradycyjny. Będzie miał bardziej gęstą konsystencję i jaśniejszy kolor niż zwykły chleb.
- Po wybraniu programu pieczywa "gluten free" (bezglutenowego) , należy ściśle stosować się do zaleceń receptury. (W innym przypadku jakość uzyskanego wypieku może być niezadowalająca.)
  Występują dwa rodzaje mieszanek bezglutenowych do wypieków – mieszanki o niskiej zawartości glutenu oraz mieszanki nie zawierające pszenicy i glutenu. Jeżeli przed skorzystaniem z tego programu musisz wybrać jedną z nich, skonsultuj się uprzednio ze swoim lekarzem.
- Rezultaty pieczenia oraz wygląd wypieku mogą różnić się w zależność od użytej mieszanki. W niektórych przypadkach na bokach wypieku mogą znajdować się niewielkie pozostałości mąki.

Zastosowanie mieszanek nie zawierających pszenicy może dawać bardziej zróżnicowane rezultaty.

- Aby uzyskać lepsze rezultaty, przed pokrojeniem wypieku, należy poczekać, aż bochenek całkowicie ostygnie.
- Gotowy chleb należy przechowywać w chłodnym, suchym miejscu i należy spożyć go w ciągu dwóch dni od wypieku. Jeżeli nie można spożyć całości w tym czasie, należy go pokroić na wygodne porcje, umieścić w foliowych torebkach i zamrozić w lodówce.

Ostrzeżenie dla osób wykorzystujących ten program pieczenia z przyczyn zdrowotnych:
Przed skorzystaniem z programu przygotowującego wypieki bezglutenowe niebędne jest skonsultowanie się ze swoim lekarzem lub ze Stowarzyszeniem Osób z Celiakią i Na Diecie Bezglutenowej oraz stosowanie wyłącznie składników odpowiednich w przypadku posiadanego schorzenia.
Panasonic nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek konsekwencje wynikające z użycia składników zastosowanych bez profesjonalnej konsultacji.

Jeżeli pieczywo bezglutenowe jest przygotowywane ze względu na wymagania diety, wówczas niezmiernie istotne jest unikanie zanieczyszczenia produktów mąką zawierającą gluten. Szczególną uwagę należy zwracać na to przy okazji mycia formy do pieczenia oraz noża do wyrabiania ciasta, jak również używanych przyborów kuchennych.Należy również upewnić się, że użyte drożdże nie zawierają glutenu.

PL OI6 0107.indd 4 2021/4/12 19:24:27

Diagramy menu i opcje pieczenia

■ Dostępne funkcje i wymagany czas

● Urządzenie zatrzymuje się lub porusza w czasie procesu w oparciu o program operacyjny. ● Czas wymagany na każdy z etapów różni się w zależności od temperatury w pomieszczeniu.

	Numer menu	Menu	Opcje			Etapy					Uwaga	Strona źródłowa
			Wielkość wypieku	Przyrumienienie	Timer	Rest (odpoczynek)	Knead (wyrabianie)	Rise (rośnięcie)	Bake (pieczenie)	Łącznie		
Chleb	1	Podstawowe	✔	✔	✔	30 – 60 min	20 – 30 min *3	1 godz 50 min – 2 godz 20 min	50 – 55 min	4 godz – 4 godz 5 min	—	Str. PL6 - PL7
	2	Podstawowe błyskawiczne	✔	✔	—	—	15 – 20 min	ok. 1 godz	35 – 40 min	1 godz 55 min – 2 godz	—	Str. PL6 - PL7
	3	Podstawowe z bakaliami	✔	✔*1	✔	30 – 60 min	20 – 30 min *3	1 godz 50 min – 2 godz 20 min	50 min	4 godz	✔	Str. PL6 - PL7
	4	Mieszanka chleba	—	✔	—	—	30 min *3	1 godz 15 min	45 min	2 godz 30 min	—	Str. PL6, PL8
	5	Pełnoziarniste pszenne	✔	—	✔	1 godz– 1 godz 40 min	15 – 25 min *3	2 godz 10 min – 2 godz 50 min	50 min	5 godz	—	Str. PL6 - PL7
	6	Pełnoziarniste pszenne błyskawiczne	✔	—	—	15 – 25 min	15 – 25 min *3	1 godz 30 min – 1 godz 40 min	45 min	3 godz	—	Str. PL6 - PL7
	7	Pełnoziarniste pszenne z bakaliami	✔	—	✔	1 godz – 1 godz 40 min	15 – 25 min *3	2 godz 10 min – 2 godz 50 min	50 min	5 godz	✔	Str. PL6 - PL7
	8	Brioche	—	✔*1	—	20 min	30 – 60 min *3	1 godz 20 min – 1 godz 30 min	45 min	3 godz 30 min	✔	Str. PL6, PL8
	9	Francuskie	—	—	✔	5 min – 1 godz	35 – 40 min *3	3 godz 10 min – 4 godz 10 min	50 min	5 godz 40 min	—	Str. PL6 - PL7
Bezglutenowe	10	Zwykły chleb bezglutenowy	—	✔*2	—	—	20 – 25 min *5	35 – 40 min	50 – 55 min	1 godz 50 min – 1 godz 55 min	✔	Str. PL6, PL8
	11	Ciasto bezglutenowe	—	—	—	—	20 min *4	—	1 godz 30 min	1 godz 50 min	✔	Str. PL6, PL9
	12	Pizza bezglutenowa (Ciasto)	—	—	—	—	20 – 25 min *5	5 – 10 min	—	30 min	✔	Str. PL6, PL9
	13	Makaron bezglutenowy	—	—	—	—	15 min *5	—	—	15 min	✔	Str. PL6, PL9
Ciasto	14	Podstawowe	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *3	1 godz 10 min – 1 godz 30 min	—	2 godz 20 min	—	Str. PL6, PL10
	15	Podstawowe z bakaliami	—	—	—	30 – 50 min	15 – 30 min *3	1 godz 10 min – 1 godz 30 min	—	2 godz 20 min	✔	Str. PL6, PL10
	16	Pełnoziarniste pszenne	—	—	—	55 min – 1 godz 25 min	15 – 25 min *3	1 godz 30 min – 2 godz	—	3 godz 15 min	—	Str. PL6, PL10
	17	Pizza	—	—	✔	(Wyrabianie) 10 – 18 min	(Rośnięcie) 7 – 15 min	(Wyrabianie) ok. 10 min	(Rośnięcie) ok. 10 min	45 min	—	Str. PL6, PL10
Słodkie	18	Ciasto	—	—	—	—	20 min *4	—	1 godz 35 min	1 godz 55 min	✔	Str. PL6, PL10
	19	Sam wypiek	—	—	—	—	—	—	30 min– 1 godz 30 min	30 min– 1 godz 30 min	—	Str. PL11
	20	Dżem	—	—	—	—	—	—	—	1 godz 30 min– 2 godz 30 min	—	Str. PL11
	21	Kompot	—	—	—	—	—	—	—	1 godz – 1 godz 40 min	—	Str. PL11

● Używane w tej instrukcji skróty: min = minuta (y); godz = godzina (y); ok. = około.

● Uwaga (✋): W tym programie można ręcznie wykonywać czynności, takie jak dodawanie dodatkowych składników, czy zeskrobywanie mąki z boku formy do chleba, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

*1 Dostępne tylko ustawienie „Jasne” lub „Średnie”.

*2 Dostępne tylko ustawienie „Średnie” lub „Ciemne” .

*3 Podczas etapu wyrabiania występuje okres rośnięcia.

*4 W czasie zagniatania mieści się czas na skrobanie lub formowanie.

*5 Jest to moment na zeskrobanie mąki.

Polski

PL OI6 0107.indd 5 2021/4/12 20:49:22

Instrukcje postępowania

Przed rozpoczęciem użytkowania

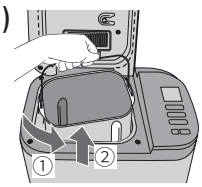
- **W przypadku pierwszego użycia usuń opakowanie i umyj urządzenie.** (Patrz str. PL8 w „INSTRUKCJA OBSŁUGI ”)
- **Wymyj urządzenie, jeśli nie było używane przez dłuższy czas.** (Patrz str. PL8 w „INSTRUKCJA OBSŁUGI ”)

Przygotowanie

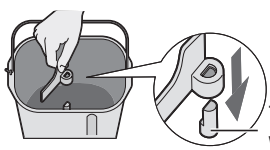
1 **Otwórz pokrywę, wyjmij formę do pieczenia (1) i włóż nóż do wyrabiania ciasta na trzpień mocowania noża do wyrabiania ciasta. (2)**

- Sprawdź, czy trzpień mocowania noża do wyrabiania ciasta oraz wnętrze noża do wyrabiania ciasta są czyste. (Patrz str. PL8 w „INSTRUKCJA OBSŁUGI ”)

(1)



(2)



Trzpień mocowania noża do wyrabiania ciasta

2 **Przygotuj składniki odmierzając ich ilości dokładnie według przepisu.**

3 1 **Umieść odmierzone składniki w formie do chleba w kolejności podanej w przepisach.**

- **Do menu chleb i ciasto, suche drożdże powinny być umieszczone w pierwszej kolejności.**
  - ① Umieść suche drożdże z dala od noża do wyrabiania ciasta oraz trzpień mocowania noża do wyrabiania ciasta. Chleb może dobrze nie wyrosnąć, jeśli dostaną się do niego drożdże.
  - ② **Umieścić suche składniki na suchych drożdżach.** Należy trzymać go z dala od innego płynu aż do rozpoczęcia mieszania.
- Aby uniknąć rozpryskiwania, należy wlać płyn po krawędzi ściany bocznej formy do chleba.(3)

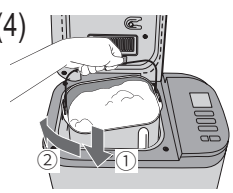
2 Wytrzyj wilgoć i mąkę wokół formy do pieczenia i następnie włóż formę z powrotem do urządzenia. (4) **Zamknij pokrywę.**

- Nie otwieraj pokrywy, jeśli nie wymaga tego menu, gdyż pogorszy to jakość chleba.

(3)



(4)



4 **Podłącz wypiekacz do gniazdka sieciowego o napięciu 230 V.**

Należy zakończyć kroki przygotowawcze przed ustawieniem menu.

PL OI6 0107.indd 6 2021/4/12 19:24:27

Pieczenie chleba

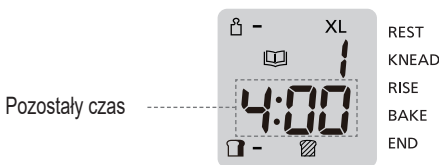
Przepisy na chleb – patrz str. PL12.

5 **Naciśnij przycisk ∧ lub ∨ na pasku Menu ( ), aby wybrać program pieczenia.**

- Wybierz opcje dla wybranego menu. (Patrz str. PL5)
  - **Wielkość wypieku**
  - **Kolor przyrumienienia**
  - **Timer opóźniający**

6 **Naciśnij przycisk Start ( ), by uruchomić maszynę.** (Na rysunku przedstawiona jest sytuacja po wybraniu programu „1")

- Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do zakończenia wybranego programu.
  * Pozostały czas zmienia się w zależności od temperatury pomieszczenia.



- **W przypadku wybrania niektórych rodzajów pieczenia, należy należy wykonać dodatkowe ręczne operacje, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy.**
  (Rodzaje wypieków znajdziesz pod ikoną na str. PL5.)

  Następnie ponownie naciśnij przycisk .
  * Zakończ pracę, gdy na wyświetlaczu miga . Kiedy przestanie migać przycisk , wyświetlacz pokaże pozostały czas.
  * Nie należy dodawać składników, jeżeli na wyświetlaczu widoczny jest czas do zakończenia programu.
  * Ugniatanie będzie kontynuowane po pewnym czasie bez naciśnięcia przycisku .

7 **Gdy chleb jest gotowy** (urządzenie emituje sygnał dźwiękowy 8 razy i zacznie migać ikona ( ) zbliżania się do **END** (Koniec), **naciśnij przycisk Stop ( ) i wyjmij wtyczkę z gniazdka.**

8 **Natychmiast wyjmij chleb za pomocą suchych rękawic kuchennych i umieść go na drucianym stelażu.** (5)

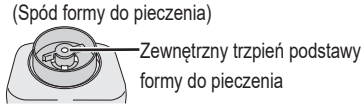
- Przytrzymaj uchwyt za pomocą rękawic kuchennych i wyciągnij chleb potrząsając nim.

(5)



- Wyciągnięcie chleba poza wałek podstawy może zniszczyć jego kształt.(6)

(6)



- Przed pokrojeniem chleba należy wyjąć z niego nóż do wyrabiania ciasta.(7)

(7)



Polski

PL OI6 0107.indd 7 2021/4/12 19:24:28

Instrukcje postępowania

Mieszanka chleba

Przepisy na chleb – patrz str. PL12.

1 – 4 **Patrz str. PL6 Przygotowanie.**

5 **Wybierz menu 4, aby wybrać kolor przyrumienienia**

6 **Naciśnij przycisk ⏎, by uruchomić.**

- Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do zakończenia wybranego programu.

7 **Naciśnij przycisk ▽ i wyjmij chleb** po wygenerowaniu przez maszynę 8 sygnałów dźwiękowych oraz gdy zacznie migać ikona (▮) zbliżania się do **END** (Koniec).

Wskazówki: Wynik końcowy może się różnić w zależności od stosowanej mieszanki chleba. (Mogą występować większe różnice w mieszankach chleba bez pszenicy).

Pieczenie Brioche

Przepisy na chleb – patrz str. PL12.

1 – 4 **Patrz str. PL6 Przygotowanie.**

5 **Wybierz menu 8, aby wybrać kolor przyrumienienia**

6 **Naciśnij przycisk ⏎, by uruchomić.**

- Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do usłyszenia sygnału dźwiękowego.

7 **Po około 55 minutach - 1 godzina i 5 minutach. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego otwórz pokrywę. Dodaj więcej masła w czasie, gdy migocze przycisk ✋. Zamknij pokrywę i uruchom ponownie.**

- Zagniatanie będzie kontynuowane po 5 minutach bez konieczności naciśnięcia przycisku ⏎ .

8 **Naciśnij przycisk ▽ i wyjmij chleb** po wygenerowaniu przez maszynę 8 sygnałów dźwiękowych oraz gdy zacznie migać ikona (▮) zbliżania się do **END** (Koniec).

Wskazówki:
- Timer nie jest dostępny w tych menu.
- Nie należy dodawać masła lub dodatkowych składników, po pokazaniu na wyświetlaczu pozostałego czasu.
- Podczas dodawania dodatkowych składników, takich jak rodzynki, dodaj je z masłem w kroku 7. (nie dodawaj więcej niż 150 g dodatkowych składników)

W celu prostego upieczenia Brioche.
- Pokrój masło na kostki o wielkości 1-2 cm i włóż je do lodówki.
- Umieść masło z innymi składnikami na początku i wykonaj krok 5.
- Pomiń krok 7. Ta Brioche różni się trochę od innych.

Pieczenie chleba zwykłego bezglutenowego

Przepisy na chleb – patrz str. PL13.

1 – 4 **Patrz str. PL6 Przygotowanie.**

5 **Wybierz menu 10**

6 **Naciśnij przycisk ⏎ , by uruchomić.**

- Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do usłyszenia sygnału dźwiękowego.

7 Po około 6 minutach. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego **otwórz pokrywę**. **Zeskrob mąkę w ciągu 3 minut, gdy miga przycisk ✋ . Zamknij pokrywę i uruchom ponownie.**

- Zagniatanie będzie kontynuowane po 3 minutach bez konieczności naciśnięcia przycisku ⏎

8 **Naciśnij przycisk ▽ i wyjmij chleb** po wygenerowaniu przez maszynę 8 sygnałów dźwiękowych oraz gdy zacznie migać ikona (▮) zbliżania się do **END** (Koniec).

Wskazówki: Aby uniknąć uszkodzenia formy do pieczenia, użyj gumowej szpachelki. Nie używaj metalowych łopatek itp.

PL OI6 0107.indd 8 2021/4/12 19:24:28

Pieczenie ciasta bezglutenowego


Przepisy na chleb – patrz str. PL13.

1 – 4 **Patrz str. PL6 Przygotowanie.**

5 **Wybierz menu 11**

6 **Naciśnij przycisk ⏎, by uruchomić.**

- Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do usłyszenia sygnału dźwiękowego.

7 **Po około 2 minutach. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego otwórz pokrywę. Zeskrob mąkę w ciągu 3 minut, gdy miga przycisk . Zamknij pokrywę i uruchom ponownie.**

- Zagniatanie będzie kontynuowane po 3 minutach bez konieczności naciśnięcia przycisku ⏎.

8 Po około 12 minutach. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego **otwórz pokrywę. Zeskrob ciasto z bocznych ścianek formy do pieczenia, gdy miga przycisk . Zamknij pokrywę i uruchom ponownie.**

- Pieczenie rozpocznie się po 3 minutach bez konieczności dotknięcia ikony ⏎.

9 **Naciśnij przycisk ⏏ i wyjmij chleb** po wygenerowaniu przez maszynę 8 sygnałów dźwiękowych oraz gdy zacznie migać ikona (▮) zbliżania się do **END** (Koniec).

Wskazówki

- Aby uniknąć uszkodzenia formy do pieczenia, użyj gumowej szpachelki. Nie używaj metalowych łopatek itp.
- Po mocnym potrząśnięciu w celu wyjęcia ciasta z formy do pieczenia, straci ono swój kształt.

Przygotowywanie bezglutenowej pizzy / bezglutenowego makaronu


Przepisy na chleb – patrz str. PL13.

1 – 4 **Patrz str. PL6 Przygotowanie.**

5 **Wybierz menu**

Pizza bezglutenowa (Ciasto)	Makaron bezglutenowy
Menu 12	Menu 13

6 **Naciśnij przycisk ⏎, by uruchomić.**

- Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do usłyszenia sygnału dźwiękowego.

7 Po 5 min dla bezglutenowej pizzy, 2 min dla bezglutenowego makaronu. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego **otwórz pokrywę. Zeskrob ciasto z bocznych ścianek formy do pieczenia, gdy miga przycisk . Zamknij pokrywę i uruchom ponownie.**

- Zagniatanie będzie kontynuowane po 3 min bez konieczności dotknięcia ikony ⏎.

8 **Naciśnij przycisk ⏏ i wyjmij ciasto** po wygenerowaniu przez maszynę 8 sygnałów dźwiękowych oraz gdy zacznie migać ikona (▮) zbliżania się do **END** (Koniec).

Pizza bezglutenowa (Ciasto)

9 **Podziel masę na 2 części za pomocą noża i rozwałkuj je do koła o średnicy około 20 cm.**

10 **Dodaj ulubiony sos i składniki, a następnie upiecz w piekarniku.**

Makaron bezglutenowy

9 **Zawiń ciasto w plastikową folię i włóż na 1 godzinę do lodówki.**

10 **Lekko oprósz mąką powierzchnię ciasta i uformuj wymagane kształty.**

11 **Ugotuj je i podaj z ulubionym sosem.**

Wskazówki: Aby uniknąć uszkodzenia formy do pieczenia, użyj gumowej szpachelki. Nie używaj metalowych łopatek itp..

PL OI6 0107.indd 9 2021/4/12 19:24:28

Instrukcje postępowania

Przygotowywanie ciasta drożdżowego

Przepisy na chleb – patrz str. PL13 - PL14.

1 – 4 **Patrz str. PL6 Przygotowanie.**

5 **Naciśnij przycisk ∧ lub ∨ na pasku Menu (🕮), aby wybierz menu ciasta.**

6 **Naciśnij przycisk Start (⏎), by uruchomić maszynę.**
- **Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do zakończenia wybranego programu.**

7 **Gdy ciasto jest gotowe** (urządzenie emituje sygnał dźwiękowy 8 razy i zacznie migać ikona (▮) zbliżania się do END (Koniec), **naciśnij przycisk ▽ i wyjmij wtyczkę z gniazdka.**

Wskazówki: Timer nie jest dostępny w menu ciasta, poza menu Pizza.

Ciasto na chleb

8 **Uformuj kształt przygotowanego ciasta i zaczekaj na podwojenie jego objętości, a następnie upiecz w piekarniku.**

Ciasto na pizzę

8 **Podziel ciasto szpachelką i uformuj z podzielonych części kulki.**

9 **Przykryj je wilgotnym ręcznikiem kuchennym i pozostaw na 10 minut.**

10 **Rozwałkuj ciasto i wykonaj w nim otwory widelcem.**

11 **Dodaj ulubiony sos i składniki, a następnie upiecz w piekarniku.**

Pieczenie ciasta

Przepisy na chleb – patrz str. PL14.

1 – 4 **Patrz str. PL6 Przygotowanie.**

5 **Wybierz menu 18**

6 **Naciśnij przycisk ⏎ , by uruchomić.**
- Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do usłyszenia sygnału dźwiękowego.

7 Po około 12 minutach. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego **otwórz pokrywę. Zeskrob ciasto z bocznych ścianek formy do pieczenia, gdy miga przycisk ✋ . Zamknij pokrywę i uruchom ponownie.**
- Zagniatanie będzie kontynuowane po 3 minutach bez konieczności naciśnięcia przycisku ⏎.

8 **Naciśnij przycisk ▽ i wyjmij ciasto** po wygenerowaniu przez maszynę 8 sygnałów dźwiękowych oraz gdy zacznie migać ikona (▮) zbliżania się do **END** (Koniec).

Dodatkowe pieczenie

- Jeżeli ciasto jest niedopieczone, należy postępować zgodnie z poniższą metodą. (Czas dodatkowego pieczenia można zwiększyć dwukrotnie w ciągu 20 minut, gdy maszyna jest nadal rozgrzana. Timer zostanie uruchomiony ponownie od 1 minuty, poprzez naciśnięcie przycisku ⏱ zgodnie z wymaganiami.)

① Wybierz menu (pomiń to, jeśli nie został naciśnięty przycisk ▽ w kroku 8)
② Ustaw czas pieczenia
- Można ustawić go na 1 - 20 minut.

③ Naciśnij przycisk ⏎ , by uruchomić.
- Aby przerwać pieczenie, naciśnij i przytrzymaj przycisk ▽ .

Wskazówki

- Timer nie jest dostępny w tym menu. Funkcja ta ustawia jedynie czas trwania pieczenia.
- Aby uniknąć uszkodzenia formy do pieczenia, użyj gumowej szpachelki. Nie używaj metalowych łopatek itp.
- Po mocnym potrząśnięciu w celu wyjęcia ciasta z formy do pieczenia, straci ono swój kształt.

PL OI6 0107.indd 10 2021/4/12 19:24:28

Sam wypiek



Przygotowanie:

①Przygotuj w miseczce wymieszane składniki, zgodnie z przepisem.
②Wyjmij nóż do zagniatania i wyłóż odpornym na tłuszcz papierem formę na chleb, a następnie wlej wymieszane składniki.
③Włóż formę do pieczenia do wypiekacza i podłącz maszyna do sieci.

1 **Wybierz menu 19**

2 **Ustaw czas pieczenia**

3 **Naciśnij przycisk ⏎, by uruchomić.**

- Wyświetlacz pokazuje czas pozostały do zakończenia wybranego programu.

4 **Naciśnij przycisk ▽ i wyjmij ciasto** po wygenerowaniu przez maszynę 8 sygnałów dźwiękowych oraz gdy zacznie migać ikona (▮) zbliżania się do **END** (Koniec).

Dodatkowe pieczenie

- Jeżeli ciasto jest niedopieczone, powtórz kroki 1 – 4 (Czas dodatkowego pieczenia można zwiększyć dwukrotnie w ciągu 50 minut, gdy maszyna jest nadal rozgrzana. Timer zostanie uruchomiony ponownie od 1 minuty, poprzez naciśnięcie przycisku ⏲ zgodnie z wymaganiami.)

Wskazówki: Timer nie jest dostępny w tym menu. Funkcja ta ustawia jedynie czas trwania pieczenia.

Robienie dżemu / kompotu



Przygotowania do robienia dżemu

① Przygotuj składniki zgodnie z przepisem.
② Zainstaluj nóż do wyrabiania ciasta w formie do pieczenia.
③ Umieść składniki w formie do pieczenia w następującej kolejności połowa owoców → połowa cukru → reszta owoców → reszta cukru.
④ Włóż formę do pieczenia do wypiekacza i podłącz maszyna do sieci.

Przygotowania do robienia kompotu

① Przygotuj składniki zgodnie z przepisem. (Wyjmij nóż do wyrabiania ciasta.)
② Włóż składniki do formy na chleb, zgodnie z kolejnością przepisu, zalej składniki wodą.
③ Włóż formę do pieczenia do wypiekacza i podłącz maszyna do sieci.

1 **Wybierz menu**

Dżem	Kompot
Menu 20	Menu 21

2 **Ustaw czas pieczenia, a następnie uruchom urządzenie.**

3 **Naciśnij przycisk ▽ i wyjmij dżem / kompot** po wygenerowaniu przez maszynę 8 sygnałów dźwiękowych oraz gdy zacznie migać ikona (▮) zbliżania się do **END** (Koniec).

Dodatkowe gotowanie

- Jeżeli dżem nie jest jeszcze gotowy → powtórz kroki 1 – 3. (Czas dodatkowego gotowania można zwiększyć dwukrotnie w ciągu 10 – 40 minut, gdy urządzenie jest nadal rozgrzane. Timer zostanie uruchomiony ponownie od 1 minuty, poprzez naciśnięcie przycisku ⏲ zgodnie z wymaganiami.)

Wskazówki

- Timer nie jest dostępny w tych menu. Funkcja ta ustawia jedynie czas trwania pieczenia.
- W przeciwnym razie, dżem nie będzie sztywny, może zostać zagotowany lub przypalony, dotyczy to także kompotu.

Wskazówki dotyczące robienia dżemu

- Dla uzyskania odpowiednio gęstego dżemu, konieczne jest użycie odpowiednich ilości cukru, kwasu cytrynowego i pektyny.
- Owoce o wysokiej zawartości pektyn żelują się łatwo. Z owoców o małej zawartości pektyn trudno uzyskać gęsty dżem.
- Używaj świeżo dojrzałych owoców. Owoce niedojrzałe lub przestojałe nie dają dobrych rezultatów.
- Przepisy w tych instrukcjach dotyczą robienia miękkiego dżemu, z powodu użycia mniejszej ilości cukru.
- Jeżeli czas gotowania będzie za krótki, kawałki owoców nie rozpadną się całkowicie i dżem może stać się wodnisty.
- Dżem gęstnieje podczas stygnięcia. Należy uważać, aby go nadmiernie nie wygotować.
- Gotowy dżem należy możliwie najszybciej przełożyć do słoików. Podczas robienia dżemu należy uważać, aby się nie poparzyć.
- Dżem może poparzyć po wyjęciu z formy na chleb.
- Dżem należy przechowywać w chłodnym, ciemnym miejscu. Ze względu na małą zawartość cukru nie jest on równie trwały, co produkty nabywane w sklepach. Po otwarciu słoika, dżem należy przechowywać w lodówce i spożyć w możliwie krótkim czasie.

PL OI6 0107.indd 11 2021/4/12 19:24:28

Przepisy

Przykład

Tytuł przepisu

Nr menu + całkowity czas procesu + ikona opcji

		M	L	XL
	Drożdże	2 tsp	2 tsp	2½ tsp
	Biała mąka chlebowa	400 g	500 g	600 g
	Jajka (L), roztrzepane	1	1	2
	Ziarna słonecznika	50 g	65 g	75 g
	Ser	50 g	65 g	75 g

Skróty:

tsp = łyżeczka do herbaty; tbsp = łyżka stołowa

Jajka (L) = Jajka duże;Uovo Jajka (M) = Jajka średnie.

Opcje każdego przepisu i niezbędne czynności są oznaczone następującymi ikonami.

Ikona opcji

Lekko dopieczona skórka **Średnio dopieczona skórka** **Dobrze wypieczona skórka**

Zegarek opóźnienia

Ikona wymaganej czynności

Umieść odmierzone składniki w formie do chleba w kolejności podanej w przepisach.

Wykonaj dodatkowe czynności ręczne (takie jak dodawanie dodatkowych składników, czy zeskrobywanie mąki z boku formy do chleba), gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Sprawdź przepisy na str. PL6 - PL8.

Przepisy na chleb

Podstawowe

Biały chleb

Menu 1 (4 godz – 4 godz 5 min)

	M	L	XL
Drożdże	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Biała mąka chlebowa	400 g	500 g	600 g
Masło	20 g	30 g	40 g
Cukier	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Sól	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Woda	280 mL	340 mL	400 mL

Podstawowe błyskawiczne

Biały chleb błyskawiczny

Menu 2 (1 godz 55 min – 2 godz)

	M	L	XL
Drożdże	2 tsp	2 tsp	2½ tsp
Biała mąka chlebowa	400 g	500 g	600 g
Masło	20 g	30 g	40 g
Cukier	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Sól	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Woda	280 mL	350 mL	420 mL

Podstawowe z bakaliami

Chleb z rodzynkami

Menu 3 (4 godz) około 24–44 minut po wykonaniu kroku 6

	M	L	XL
Drożdże	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Biała mąka chlebowa	400 g	500 g	600 g
Masło	20 g	30 g	40 g
Cukier	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Sól	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Woda	280 mL	340 mL	400 mL
Rodzynki *1	80 g	100 g	120 g

*1 Pokroić w kostkę ok. 5 mm.

Mieszanka chleba

Mieszanka chleba

Menu 4 (2 godz 30 min)

Mąka mieszanki do chleba *1	500 g
Woda *2	300 mL

*1 Mieszanka chlebowa tylko do białego chleba. Postępuj zgodnie z przepisami na opakowaniu mieszanki chlebowej.

*2 Należy dodać składniki wymienione na opakowaniu.

Pełnoziarniste pszenne

Pełnoziarniste pszenne chleb

Menu 5 (5 godz)

	M	L	XL
Drożdże	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Wysokoglutenowa, pełnoziarnista pszenna mąka chlebowa	400 g	500 g	600 g
Masło	20 g	30 g	40 g
Cukier	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Sól	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Woda	280 mL	350 mL	420 mL

Pełnoziarniste pszenne błyskawiczne

Szybki chleb pszenny razowy

Menu 6 (3 godz)

	M	L	XL
Drożdże	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Wysokoglutenowa, pełnoziarnista pszenna mąka chlebowa	400 g	500 g	600 g
Masło	20 g	30 g	40 g
Cukier	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Sól	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Woda	280 mL	350 mL	420 mL

Pełnoziarniste pszenne z bakaliami

Pełnoziarniste pszenne z bakaliami chleb

Menu 7 (5 godz) około 18–53 minut po wykonaniu kroku 6

	M	L	XL
Drożdże	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Wysokoglutenowa, pełnoziarnista pszenna mąka chlebowa	400 g	500 g	600 g
Masło	20 g	30 g	40 g
Cukier	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Sól	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Woda	280 mL	350 mL	420 mL
Rodzynki *1	80 g	100 g	120 g

*1 Pokroić w kostkę ok. 5 mm.

Brioche

Podstawowe brioche

Menu 8 (3 godz 30 min) około 55 min – 1 godz. 5 min po wykonaniu kroku 6

Drożdże	1¼ tsp
Biała mąka chlebowa	400 g
Masło *1	60 g
Cukier	50 g
Odtłuszczone mleko w proszku	2 tbsp
Sól	1½ tsp
Mieszanka / wbite 2 jajka (M) + 2 żółtka jaj + Woda	270 mL
Masło *2	80 g

*1 Pokrój na kostki o wielkości 2-3 cm i włóż je do lodówki.

*2 Pokrój na kostki o wielkości 1-2 cm i włóż je do lodówki.

Francuskie

Francuskie

Menu 9 (5 godz 40 min)

Drożdże	1 tsp
Biała mąka chlebowa	400 g
Sól	1½ tsp
Woda	290 mL

PL OI6 0107.indd 12 2021/4/12 19:24:29

Przepisy bezglutenowe

Sprawdź przepisy na str. PL6, PL8 - PL9.

Zwykły chleb bezglutenowy

- Rezultat zależy od przepisu lub typu używanego chleba.
- Należy się zastosować do przepisu na opakowaniu z mieszanką chleba bezglutenowego.

Zwykły chleb bezglutenowy

Menu 10 (1 godz 50 min - 1 godz 55 min)

Woda	430 mL
Oliwa	1 tbsp
Chlebowa mieszanka bezglutenowa	500 g
Drożdże	2 tsp

Chleb bez glutenu i pszenicy

Menu 10 (1 godz 50 min - 1 godz 55 min)

Mleko	310 mL
Jajka (M), roztrzepane	2 (100 g)
Ocet jabłkowy	1 tbsp
Oliwa	2 tbsp
Miód	60 g
Sól	1¼ tsp
Brązowa mąka ryżowa	150 g
Mąka ziemniaczana	300 g
Guma ksantanowa	2 tsp
Drożdże	2½ tsp

Aromatyzowany chleb bezglutenowy

Użyj jednej ilości wybranej mieszanki i dodaj do formy następujące składniki, aby upiec wybrany typ chleba.

Bochenek korzenno owocowy

(1 godz 50 min)

Mieszane owoce	100 g
Cynamon	2 tsp

Chleb z syropem klonowym i orzechami pekan

(1 godz 55 min)

Syrop klonowy	2 tbsp
Orzechy pekan	50 g

Chleb daktylowy i rodzynkowy

(1 godz 55 min)

Sok pomarańczowy *1	2
Mieszane przyprawy	2 tsp
Daktyle, posiekane	150 g
Rodzynki	100 g
Skórka pomarańczowa	2

*1 uzupełniona do wymaganej ilości wody, i umieścić go na patelni chleb przed chlebowa mieszanka.

Chleb z pięcioma ziarnami

(1 godz 55 min)

Siemię lniane	1 tbsp
Nasiona sezamu	2 tbsp
Pestki dyni	1 tbsp
Mak	1 tbsp
Ziarna słonecznika	1 tbsp

Chleb z pomidorami suszonymi na słońcu i parmezanem

(1 godz 55 min)

Parmezan, starty	50 g
Suszone pomidory w oleju, pokrojone	50 g

Ciasto bezglutenowe

Bezglutenowe ciasto czekoladowe

Menu 11 (1 godz 50 min)

Masło (Pokrojony w 1-cm kostkę.)	150 g
Cukier	150 g
Jajka (L), roztrzepane	3 (180 g)
Ciemna czekolada, stopiony	120 g
Mąka ryżowa	120 g
Kakao	30 g
Proszek do pieczenia	10 g

Pizza bezglutenowa (Ciasto)

Pizza bezglutenowa (Ciasto)

Menu 12 (30 min)

Woda	380 mL
Mąka ryżowa	475 g
Olej roślinny	1¾ tbsp
Sól	1 tsp
Drożdże	1 tsp

Makaron bezglutenowy

Makaron bezglutenowy

Menu 13 (15 min)

Mieszanka / wbite 2 jajko (M) + Woda		260 g
Mąka ryżowa	(zmieszana i przesiana)	220 g
Mąka ziemniaczana		80 g
Skrobia kukurydziana		100 g
Guma ksantanowa		1½ tbsp
Oliwa		2 tbsp
Sól		1 tsp

- Ubijaj razem jajka i wodę, aż do uzyskania płynnej masy.
- Dodaj mąkę, skrobię i gumę do innej miski, a następnie dobrze wymieszaj.

Przepisy przygotowywania ciasta

Sprawdź przepisy na str. PL6, PL10.

Podstawowe

Podstawowe ciasto

Menu 14 (2 godz 20 min)

Drożdże	1 tsp
Biała mąka chlebowa	500 g
Masło	30 g
Cukier	1½ tbsp
Sól	1½ tsp
Woda	310 mL

Podstawowe z bakaliami

Podstawowe z bakaliami ciasto

Menu 15 (2 godz 20 min) około 53 min – 1 godz.3 min po wykonaniu kroku 6

Drożdże	1 tsp
Biała mąka chlebowa	500 g
Masło	30 g
Cukier	1½ tbsp
Sól	1½ tsp
Woda	310 mL
Rodzynki *1	100 g

*1 Pokroić w kostkę ok. 5 mm.

Pełnoziarniste pszenne

Pełnoziarniste pszenne chleb

Menu 16 (3 godz 15 min)

	M	L	XL
Drożdże	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Wysokoglutenowa, pełnoziarnista pszenna mąka chlebowa	400 g	500 g	600 g
Masło	20 g	30 g	40 g
Cukier	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
Sól	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
Woda	280 mL	350 mL	420 mL

Polski

PL OI6 0107.indd 13 2021/4/12 19:24:29

Przepisy

Przepisy przygotowywania ciasta & Słodkie przepisy

Sprawdź przepisy na str. PL6, PL10 - PL11.

Pizza

Pizza ciasto

Menu 17 (45 min)

Drożdże	1 tsp
Biała mąka chlebowa	450 g
Oliwa	4 tbsp
Sól	2 tsp
Woda	240 mL

Pączki (z użyciem niesfermentowanej masy chlebowej)

1 Podziel ciasto na małe kawałki o wadze ok. 35 g każdy i uformuj z nich kulki. Przykryj je małym ręcznikiem i odstaw nieruchomo na 10 - 20 minut.
2 Przewałkuj je aż do uzyskania cienkiego okręgu i dociśnij formą do pączków.
3 Pozostaw ciasto na 20 – 30 minut aż przefermentuje (aż do podwojenia pierwotnego rozmiaru) w temperaturze 30 - 35 ˚C.
4 Usmaż je w głębokim oleju o temp. 170 ˚C i posyp cynamonem i rafinowanym białym cukrem.

Ciasto

Ciasto maślane

Menu 18 (1 godz 55 min)

Masło (pokrojone w kostki o średnicy 1 cm)		200 g
Cukier		180 g
Mleko		2 tbsp
4 jajka (średnie), rozbite		200 g
A Mąka zwykła	(zmieszana i przesiana)	300 g
A Proszek do pieczenia	(zmieszana i przesiana)	13 g

Sam wypiek

Ciasto owocowe

Menu 19 Timer: 1 godz 20 min

Masło		150 g
Cukier		130 g
Jajka (M), roztrzepane		3 (150 g)
Mleko		1 tbsp
A Mąka zwykła	(zmieszana i przesiana)	250 g
A Proszek do pieczenia	(zmieszana i przesiana)	10 g
Mieszanka suszonych owoców		70 g

1 Utrzyj razem w misce masło i cukier, aż do uzyskania miękkiej masy, a następnie wbij pojedynczo jajka.
2 Dodaj mleko, przesiej A i wymieszaj suszone owoce, ubijając po każdym dodaniu.
3 Wyjmij nóż do zagniatania i wyłóż odpornym na tłuszcz papierem formę na chleb, a następnie wlej wymieszane składniki.
4 Włóż formę do pieczenia do wypiekacza i podłącz maszyna do sieci.
5 Wybierz menu, ustaw czas pieczenia: 1 godzina i 20 minut.
6 Naciśnij przycisk ⏏, by uruchomić.
7 Naciśnij przycisk ▽ i wyjmij ciasto po wygenerowaniu przez maszynę 8 sygnałów dźwiękowych, gdy zacznie migotać kontrolka **END** (Koniec).

Dżem

Dżem truskawkowy

Menu 20 Timer: 1 godz 40 min

Truskawki, drobno pokrojone	600 g
Cukier	400 g
Pektyna w proszku *	13 g

* Przed wstawieniem formy na chleb do głównego urządzenia, spryskaj składniki w formie na chleb pektyną.

Kompot

Kompot jabłkowy

Menu 21

Timer: 1 godz 20 min

Jabłka o. Bramley, obrane, wydrylowane i pokrojone na cząstki	1000 g
Woda	2 tbsp

● Zamieszaj po zakończeniu gotowania.

Rozwiązywanie problemów

Przed zwróceniem się o pomoc do autoryzowanego serwisu, należy sprawdzić zalecenia podane w tym rozdziale.

Problem	Przyczyna i rozwiązanie
W trakcie lub po gotowaniu	
Mój chleb nie wyrasta dobrze. Wierzch mojego wypieku jest nierówny.	[Wszystkie wypieki] ● Słaba jakość glutenu użytej mąki lub nie używasz mąki wysokoglutenowej. (Jakość glutenu może zależeć od temperatury, wilgotności oraz sposobu przechowywania mąki oraz pory zbioru zboża.) → Wypróbuj mąkę innego rodzaju, marki lub z innej dostawy. ● Ciasto stało się zbyt gęste, ponieważ nie została użyta wystarczająca ilość płynów. → Mąka o wyższej zawartości protein (glutenu) pochłania więcej wody niż inne rodzaje mąki, można więc spróbować dodawać 10 – 20 mL wody więcej. ● Używasz niewłaściwego rodzaju drożdży. → Użyj suchych drożdży z saszetki z napisem „Łatwe mieszanie”, „Szybkie działanie” lub „Łatwe pieczenie”. Tego typu drożdże nie wymagają fermentacji wstępnej. ● Używasz niewłaściwej ilości drożdży lub Twoje drożdże są przeterminowane. → Używaj dołączonej **łyżeczki do odmierzania**. Sprawdź datę przydatności drożdży. (Włóż suszone drożdże do lodówki) ● Drożdże weszły w kontakt z wodą przed rozpoczęciem wyrabiania. → Sprawdź, czy składniki zostały dodane w kolejności podanej w przepisie. (str. PL6) ● Użyte zostało zbyt dużo soli lub zbyt mało cukru. → Sprawdź przepis i odmierz właściwą ilość składników dołączoną łyżeczką do odmierzania. → Sprawdź, czy sól lub cukier nie stanowią elementu innych używanych składników.
Czy można ponownie użyć nieudanej masy? Np.: Masa nie została dopieczona ... itp.	● Można ją wtedy użyć do zrobienia pączków, pizzy i innych wypieków. → Wyjmij ciasto i zrób pączki lub pizzę (str. PL10, PL14) . ● Gdy masa chlebowa była w połowie wyrośnięta lub upieczona. → Wyjmij ciasto i upiecz je w piekarniku przez 40 minut w temperaturze 170°C. Zawsze pilnując procesu pieczenia.

PL OI6 0107.indd 14 2021/4/12 19:24:29

Problem	Przyczyna i rozwiązanie
W trakcie lub po gotowaniu	
Mój chleb w ogóle nie wyrósł. Mój chleb jest blady i kleisty.	● Nie użyłeś suszonych drożdży. → Włóż do dozownika drożdży odpowiednią ilość suszonych drożdży. ● Użyte zostało za mało drożdży lub stosowane drożdże są przeterminowane. → Korzystaj z dołączonej łyżeczki do odmierzania. Sprawdź datę przydatności drożdży. (Włóż suszone drożdże do lodówki) ● Podczas pracy nastąpiła przerwa w zasilaniu lub maszyna zostało zatrzymane. → Należy wówczas usunąć wypiek z formy do pieczenia i zacząć od nowa z nowymi składnikami.
Mój chleb jest lepki i kroi się nierówno.	● Prawdopodobnie podczas krojenia jest jeszcze zbyt gorący. → Przed pokrojeniem należy pozwolić wypiekowi ostygnąć na kratce do pieczenia, aby uwolniona została z niego para wodna.
Moje wypieki rosną za bardzo.	● Użyte zostało za dużo drożdży / wody. → Sprawdź przepis i odmierz odpowiednią ilość, używając dołączonej **łyżeczki do odmierzania** (drożdże) lub kubka z miarką (woda). → Należy sprawdzić, czy woda nie stanowi elementu innych stosowanych składników. ● Użyłeś za dużo mąki. → Należy uważnie odmierzyć odpowiednią ilość mąki, korzystając z wagi kuchennej.
Mój wypiek jest pełny bąbli powietrznych.	● Użyte zostało za dużo drożdży. → Sprawdź przepis i odmierz właściwą ilość dołączoną **łyżeczką do odmierzania**. ● Użyte zostało za dużo płynów. → Niektóre rodzaje mąki wchłaniają więcej wody niż inne. Spróbuj dodawać 10 – 20 mL wody mniej.
Moje wypieki mają tendencję do zapadania się po urośnięciu.	● Twoja mąką jest niskiej jakości. → Spróbuj użyć mąki innej marki. ● Użyte zostało za dużo płynów. → Spróbuj użyć 10 – 20 mL wody mniej.
Skórka wypieku marszczy się i mięknie podczas schładzania.	● Wilgoć pozostała wewnątrz bochenka po pieczeniu, przechodzi do skórki, rozmiękczając ją. → W celu ograniczenia ilości pary można spróbować redukować 10 – 20 mL wody.
Ścianki mojego wypieku się zapadają, a spód jest wilgotny.	● Po upieczeniu wypiek został zbyt długo pozostawiony w formie do pieczenia. → Wypiek należy wyjąć z formy do pieczenia wkrótce po upieczeniu. ● Nastąpiła awaria zasilania lub maszyna zostało zatrzymane podczas pracy. → Maszyna wyłącza się, jeżeli zostanie zatrzymane na więcej niż 10 min.
Jak można zwiększyć chrupkość skórki?	● Aby uzyskać bardziej chrupiący wypiek, można ustawić funkcję przyrumieniania na „Ciemne”, a nawet dopiec wypiek w piekarniku nagrzanym do 200°C przez dodatkowe 5 – 10 min.
Na dnie Brioche znajduje się zbędny tłuszcz. Ciasto jest gliniaste. W moim wypieku są duże dziury.	● Czy dodatkowe masło zostało dodane w ciągu 5 min od wygenerowania sygnału? → Nie należy dodawać dodatkowego masła po wyświetleniu czasu pozostałego do zakończenia wypieku. (str. PL8). Maślany smak może być wówczas mało wyczuwalny, ale ciasto zostanie odpowiednio upieczone.
Moje Brioche nie udają się odpowiednio przy korzystaniu gotowej mieszanki do wypieku.	● Spróbuj następujących środków zaradczych. → Wypiek może udawać się lepiej, jeżeli w programie 8 zostanie nieco zmniejszona ilość stosowanych drożdży. (Jeżeli drożdże dodawane są osobno). → Należy stosować się do przepisu na opakowaniu, ale ilość mieszanki powinna zawierać się między 350 g a 500 g. → Umieść suszone drożdże (jeżeli są dodawane osobno) w dozowniku drożdży, a suche składniki oraz masło w formie do pieczenia. Następnie wlej wodę. Dodatkowe składniki należy dodawać później (str. PL8) → Realizacja różni się w zależności od przepisu na opakowaniu mieszanki.
Dlaczego moje ciasto nie jest właściwie wyrobione?	● Nóż do wyrabiania ciasta nie został włożony do formy do pieczenia. → Upewnij się, że nóż do wyrabiania został umieszczony w formie przed dodaniem składników.
Dodatkowe składniki nie wymieszały się dobrze z ciastem na Brioche.	● Nie dodałeś dodatkowych składników w ciągu 5 min. od sygnału dźwiękowego? → Dodatkowe składniki należy dodać, gdy na wyświetlaczy zacznie migać „ ” . ● N iektóre mieszanki składników utrudniają odpowiednie rozprowadzenie dodatkowych składników. → Zmniejsza dodatkowe składniki do połowy.

Polski

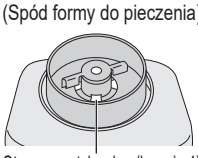
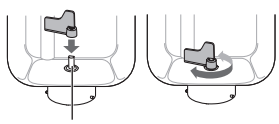
PL OI6 0107.indd 15 2021/4/12 19:24:29

Rozwiązywanie problemów

Przed zwróceniem się o pomoc do autoryzowanego serwisu, należy sprawdzić zalecenia podane w tym rozdziale.

Problem	Przyczyna i rozwiązanie
W trakcie lub po gotowaniu	
Dodatkowe składniki nie zostały dokładnie wymieszane.	● Czy dodałeś dodatkowe składniki do formy do pieczenia podczas migania „ ” ? → Dodatkowe składniki należy dodać do formy do pieczenia gdy na wyświelaczu miga „ ”.
Mój wypiek nie został upieczony.	● Został wybrany program przygotowywania ciasta. → Programy przygotowywania ciasta nie obejmują procesu pieczenia. ● Nastąpiła awaria zasilania lub maszyna zostało zatrzymane podczas pracy. → Maszyna wyłącza się, jeżeli zostanie zatrzymane na więcej niż 10 min. Jeżeli ciasto jest odpowiednio wyrobione i wyrośnięte, można spróbować upiec je w piekarniku. ● Użyte zostało za mało płynów i uruchomiło się zabezpieczenie przeciążeniowe silnika. Zdarza się to tylko w sytuacji, kiedy maszyna jest przeciążane i silnik musi pokonywać zbyt duży opór. → Aby uzyskać pomoc techniczną należy odwiedzić miejsce zakupu. Następnym razem należy dokładnie sprawdzić recepturę przepisu i odmierzyć odpowiednie ilości płynów, za pomocą dołączonego kubka z miarką. ● Nie został zainstalowany nóż do wyrabiania ciasta. → Nóż do wyrabiania ciasta należy zawsze instalować przed dodaniem składników (str. PL6) ● Trzpień mocowania noża do wyrabiania ciasta został zablokowany i nóż się nie obraca. → Jeżeli trzpień mocowania noża do wyrabiania ciasta się nie obraca, konieczna będzie wymiana zespołu mocowania noża do wyrabiania. (należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.)
Na spodzie i na bokach mojego chleba znajduje się mąka.	● Użyte zostało za dużo mąki lub za mało płynów. → Sprawdź przepis i odmierz właściwe ilości składników, korzystając z wagi kuchennej w przypadku mąki lub z dołączonego kubka z miarką w przypadku płynów.
Nie można wyjąć chleba z formy do pieczenia.	● Jeżeli nie można łatwo wyjąć wypieku z formy do pieczenia, należy pozostawić go na 5 – 10 min do ostygnięcia, zwracając uwagę, aby nie został pozostawiony w miejscu, gdzie ktoś lub coś mogłoby się nim poparzyć. Po upływie tego czasu należy, korzystając z rękawic kuchennych, kilkukrotnie potrząsnąć formą do pieczenia. (Należy przytrzymać uchwyt, aby nie znalazł się na drodze wypadającego wypieku.)
Podczas wyjmowania wypieku z formy do pieczenia nóż do wyrabiania ciasta pozostaje uwięziony w jego wnętrzu.	● Wypiek jest nieco za twardy. → Przed ostrożnym wyjęciem noża do wyrabiania ciasta, należy pozwolić na całkowite ostygnięcie wypieku. Niektóre rodzaje mąki pochłaniają więcej wody niż inne, więc następnym razem można spróbować dodać 10 – 20 mL wody więcej. ● Pod nożem do wyrabiania zebrało się przypieczone ciasto. → Po każdym użyciu należy myć nóż do wyrabiania ciasta oraz jego mocowanie.
Mój makaron bezglutenowy nie przekręca się dobrze.	● Za miękkie ciasto. → Zmniejsz ilość wody lub zwiększ ilość gumy ksantanowej. ● Za twarde ciasto. → Zmniejsz ilość gumy ksantanowej lub zwiększ ilość wody.
Podczas gotowania dżemu uległ on przypaleniu lub nóż do wyrabiania ciasta się zablokował i nie można go wyjąć.	● Ilość użytych owoców była za mała lub zostało dodane za dużo cukru. → Umieść formę do pieczenia w zlewozmywaku i do połowy napełnij ciepłą wodą. Pozostaw do odmoczenia, aż zmięknie mikstura, która osiadła na nożu do wyrabiania. Po odmoczeniu, umyj nóż i trzpień miękką gąbką itp.
Dżem wykipiał z formy.	● Użyte zostało za dużo owoców lub cukru. → Należy dodawać tylko tyle owoców i cukru ile zostało podane w przepisach na str. PL14.
Dżem jest zbyt rzadki i nie ma odpowiedniej konsystencji.	● Owoce były za mało albo za bardzo dojrzałe. ● Zostało dodane za mało cukru. ● Czas gotowania był niewystarczający. ● Zozstały użyte owoce o małej zawartości pektyn. → Należy pozwolić, aby dżem całkowicie ostygł. Dżem gęstnieje, stygnąc. → Rzadkiego dżemu można używać jako sosu do deserów.
Jakiego rodzaju cukru mogę używać do robienia dżemu?	● Można stosować biały, rafinowany cukier drobny lub krystaliczny. Nie można stosować cukru brązowego, dietetycznego, niskokalorycznego lub słodzików.

PL OI6 0107.indd 16 2021/4/12 19:24:30

Problem	Przyczyna i rozwiązanie
W trakcie lub po gotowaniu	
Czy można użyć mrożonych owoców?	● Mogą być wykorzystywane jedynie na dżem i kompot.
Czy do dżemu można użyć owoców konserwowanych alkoholem?	● Nie należy ich używać. Jakość produktu będzie niesatysfakcjonująca.
Owoce rozpadły się podczas przygotowywania kompotu.	● Czas gotowania był za długi. Owoce mogły być zbyt dojrzałe.
Wątpliwości	
Podczas pieczenia czuć zapach spalenizny. Przez otwory wentylacyjne wydobywa się dym.	● Składniki mogły osiąść na grzałce. → Czasami niewielka ilość mąki, bakalii lub innych składników może zostać wyrzucona z formy do pieczenia podczas mieszania. Po zakończeniu wypieku, kiedy maszyna ostygnie, należy dokładnie wytrzeć grzałkę. → Przed dodaniem składników, należy wyjmować formę do pieczenia z maszyna.
Nóż do wyrabiania ciasta grzechocze.	● Dzieje się tak dlatego, że nóż do wyrabiania ciasta jest luźno osadzony na trzpieniu mocującym. (Nie świadczy to o nieprawidłowej pracy urządzenia.)
Ciasto wycieka z dna formy do pieczenia.	● Mała ilość ciasta może wydostawać się przez otwory wentylacyjne (dzięki czemu nie powoduje ono blokowania obracających się elementów). Nie oznacza to problemu w działaniu urządzenia, ale należy od czasu do czasu sprawdzać, czy trzpień mocowania obraca się prawidłowo. → Jeżeli po założeniu noża, trzpień mocowania noża do wyrabiania ciasta się nie obraca, konieczna będzie wymiana zespołu mocowania noża do wyrabiania ciasta (należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.) (Spód formy do pieczenia)  Otwory wentylacyjne (łącznie 4)  Trzpień mocowania noża do wyrabiania ciasta  Trzpień mocowania noża do wyrabiania ciasta Zespół mocowania noża do wyrabiania ciasta Nr części zam. ADA29E226
Wyłączenie wyświetlacza	
Działanie zostało zatrzymane, a na wyświetlaczu widoczna jestcyfra „1”.	● Jeśli zasilanie urządzenia zostanie na jakiś czas przerwane, po wznowieniu działania na wyświetlaczu widoczna będzie cyfra „1”. (Oznacza to, że urządzenie jest w trybie gotowości i nie może kontynuować programu). → Wyjmij chleb, ciasto lub składniki i zacznij od początku, używając nowych składników.
Na wyświetlaczu pojawił się komunikat „H01”, „H02”.	● Wyświetlany komunikat oznacza problem z pracą maszyna. → Należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem Panasonic.
Na wyświetlaczu widoczny jest komunikat „U50”.	● Maszyna jest gorące (temperatura powyżej 40 °C). Może to nastąpić po kilku następujących po sobie wypiekach. → Przed ponownym użyciem urządzenia należy umożliwić schłodzenie się urządzenia poniżej temperatury 40 °C. (komunikat U50 zniknie)

Polski

PL OI6 0107.indd 17 2021/4/12 19:24:30

Köszönjük, hogy Panasonic terméket vásárolt.

- E termékhez 2 használati utasítás tartozik. Ez a „KEZELÉSI KÉZIKÖNYV ÉS RECEPTEK”, míg a másik a „KEZELÉSI ÚTMUTATÓ”, amelyek magukban foglalják a biztonsági óvintézkedéseket, a tisztítást és gondozást stb.
  A termék helyes és biztonságos használata érdekében olvassa el mind a 2 utasítást.
- A termék használata előtt **vegye különösen figyelembe a „Biztonsági Óvintézkedések” és „Fontos Információk” a „KEZELÉSI ÚTMUTATÓ” részeit. (HU2 - HU5 oldal).**
- Ez a termék kizárólag háztartási használatra készült.
- Kérjük, őrizze meg a 2 utasítást a jövőbeni használatra.
- A Panasonic nem vállal felelősséget a készülék rendellenes működtetéséből, vagy a kezelési útmutatóban leírtak figyelmen kívül hagyásából eredő károkért.

Tartalom

A részek megnevezése és útmutatások HU2
- Fő egység.....HU2
- Tartozékok.....HU2
- Vezérlőegység és kijelző.....HU2

Szükséges hozzávalók.....HU3
- Kenyér hozzávalói.....HU3
- Adalékanyagok.....HU4
- Gluténmentes információk.....HU4

Menütáblázatok és sütési lehetőségek HU5

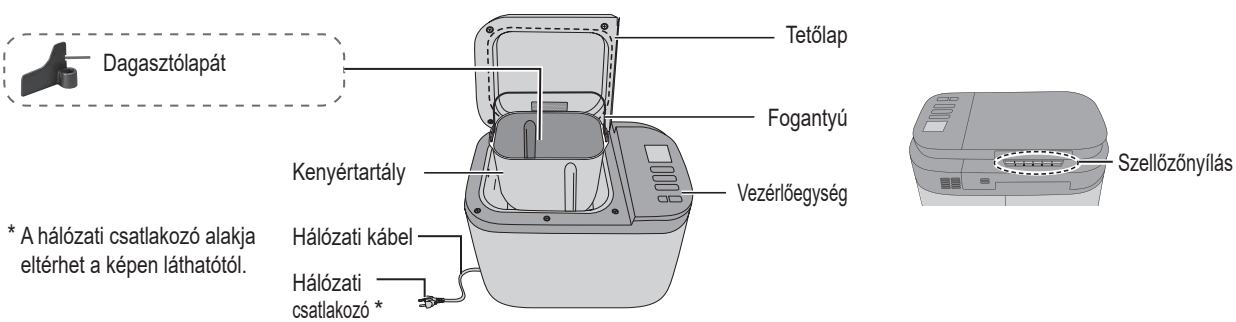
Kezelési Tanácsok HU6
- Használatbavétel előtt.....HU6
- Előkészületek.....HU6
- Kenyérsütés.....HU7
- Kenyérkeverék.....HU8
- Briós készítése.....HU8
- Gluténmentes kenyér sütése.....HU8
- Gluténmentes sütemény sütése.....HU9
- Gluténmentes pizza / gluténmentes tészta készítése ...HU9
- Tészta készítés.....HU10
- Sütemény sütés.....HU10
- Csak sütés.....HU11
- Lekvár / Befőtt készítése.....HU11

Receptek.....HU12
- Kenyér receptek.....HU12
- Glutén mentes receptek.....HU13
- Tésztakészítésreceptek.....HU13
- Tésztakészítésreceptek & Édes receptek HU14

Hibaelhárítás HU14

A részek megnevezése és útmutatások

Fő egység



* A hálózati csatlakozó alakja eltérhet a képen láthatótól.

Tartozékok

Mérőpohár

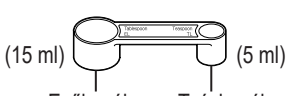
Folyadékok mérésére.



(max. 550 ml)
• 10 ml osztással

Mérőkanál

Cukor, só, élesztő stb. kimérésére

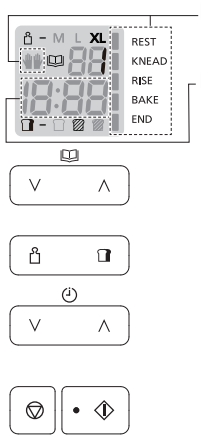


Evőkanál
• ½ jelzéssel

Teáskanál
• ¼, ½, ¾ jelöléssel

Vezérlőegység és kijelző

- Ezen az ábrán minden szó és jelzés látható, de működés közben csak az éppen aktuális jelenik meg.



■ **Működési állapot** A program aktuális fázisánál jelenik meg kivéve az ✋.
✋ : A manuális működésről tájékoztat. (A menü számát lásd HU5 oldalon.)

■ **Megjelenített idő**
- A program befejezésig még hátralévő időtartam.
- A menü bizonyos műveletet igényelt. A kijelző megjeleníti azt az időt, amíg a művelet elindul a ⏵ ikon megérintése után.

■ **Menü**
- Nyomja meg egyszer a ∧ vagy a ∨ gombot, hogy belépjen a beállítási módba.
- Nyomja meg újra a ∧ vagy a ∨ gombot a menü számának megváltoztatásához.

(A gyorsabb léptetéshez tartsa lenyomva a gombot.) (A menü számát lásd HU5 oldalon.)

■ **Méret** A méret kiválasztása.

■ **Kenyérhéj** A héj színének kiválasztása.

■ **Időzítő**
- A késleltetési időt állítja be (ameddig elkészül a kenyér). Az elérhető menük esetében legfeljebb 13 órára állítható be.
- Az édes menük időbeállítása.

■ **⏵ Indít** A program indításához.

■ **Állj** A beállítás visszavonásához / a program leállításához. (Tartsa megérintve kb. 1 másodpercig.)

HU OI6 0107.indd 2 2021/4/12 19:26:00

Szükséges hozzávalók

A legjobb eredmény elérése érdekében rendkívül fontos a hozzávalók pontos kimérése.

Folyékony hozzávalók
• Használja a tartozék mérőpoharat vagy mérőkanalat.

Száraz hozzávalók
• Mérlegen vagy a mellékelt kisméretű mérőkanállal tanácsos kimérni.

Kenyér hozzávalói

Liszt
A kenyér fő összetevője. Dagasztás közben a lisztben lévő fehérje gluténné alakul át. A glutén struktúrát és textúrát ad a tésztának, ezenkívül elősegíti a kelesztést.

BL80 kenyérlisztet használjon. A BL80 kenyérliszt kemény búzából készül, és nagy mennyiségben tartalmaz fehérjét, ami a glutén képződéséhez szükséges. A kelési folyamat közben felszabadult széndioxid csapdába kerül a glutén elasztikus szerkezete következtében, s kelesztéskor ez emeli fel a tésztát.

Fehér liszt
A búzaszem megőrlésével keletkezik, a korpa és búzacsíra kizárásával. A legjobb az a lisztfajta, amelyiket „kenyérsütéshez” jelzéssel láttak el. A kenyérliszt helyettesítésére ne használjon sima vagy sütőporral kevert lisztet.

Teljes kiőrlésű liszt
A búzaszem megőrlésével keletkezik, a korpát és búzacsírát is tartalmazza.
Egészséges kenyér készül belőle. Az ilyen lisztből készült kenyér alacsonyabb és sűrűbb szerkezetű, mint a fehér lisztből készült kenyér.

Száraz élesztő
A kenyér megemelkedését teszi lehetővé.
Olyan száraz élesztőt használjon, amelyiknél nem kell külön előre megkeleszteni az élesztőt. Ne használjon száraz élesztőt, amely felhasználás előtt erjesztést igényel.
Azt a száraz élesztőt ajánljuk, amelyiknek a csomagolásán az „Instant élesztő”, „Könnyen keveredik”, „Gyors hatás” vagy „Könnyű sütés” felirat látható. Ha kis tasakban árult élesztőt használ, a már kinyitott tasakot azonnal zárja vissza. Tárolásnál kövesse a gyártó utasításait és felbontás után 48 órával dobja ki. A legtöbb csomagolt élesztőt ajánlott hűvös száraz hely tárolni.

Tejes termékek
A hozzáadott tej növeli a kenyér zamatát és tápértékét.
• Ha víz helyett tejet használ, a kenyér tápértéke megnő, de ez időzített üzemmódban nem alkalmazható, mert a tej az éjszaka folyamán nem tartható frissen.
➜A hozzáadott tejtől függően csökkentse a víz mennyiségét.

Cukor (kristálycukor, barna cukor, méz, melasz, stb.)
Táplálja az élesztőt, megédesíti és ízletesebbé teszi a kenyeret, és hozzájárul a héj színéhez.
• Ha mazsolát vagy más cukortartalmú gyümölcsöt tesz a tésztába, csökkentse a cukor mennyiségét.

Víz
Normál csapvizet használjon.
Ha a helyiség hőmérséklete alacsony, használjon langyos vizet a 2., 6., 10. és 13. menühöz.
Ha a helyiség hőmérséklete magas, használjon hideg vizet a 8. és 9. menühöz.
A folyadékokat mindig mérje ki a tartozék mérőpohárral.

Só
Az ízhatás fokozásával és a rugalmasság növelésével biztosítja a kenyér megemelkedését. Pontatlan adagolás esetén a kenyér veszít magasságából / zamatosságából.

Zsiradék
Ízletesebbé és lágyabbá teszi a kenyeret.
Használjon vajat (nem sózott változatot), margarint vagy olajat.

Egyéb anyagok hozzáadásával még ízletesebbé teheti a kenyeret.

■ Tojás
Növeli a kenyér tápértékét és szebbé teszi a színét. (A vízmennyiséget arányosan csökkenteni kell.) A hozzáadott tojást előzőleg verje fel. A tojást tartalmazó recepthez ne használja az időmérőt. (A tojás hamar megromlik, ha a szobahőmérséklet magas.)

■ Korpa
Növeli a kenyér rosttartalmát.
• A használt mennyiség max. 50 g (5 evőkanál) legyen.

■ Búzacsíra
Diós ízhatást ad a kenyérnek.
• A használt mennyiség max. 50 g (4 evőkanál) legyen.

■ Fűszerek, gyógynövények
Kihangsúlyozza a kenyér ízét.
• Csak kis mennyiséget (max. 1 evőkanál) alkalmazzon.

Kenyérkeverék használata

■ Élesztőt tartalmazó kenyérkeverék
① A keveréket tegye a kenyértartályba, és adja hozzá a vizet. (A vízmennyiséget a csomagoláson feltüntetett leírás határozza meg)
② Válassza ki a 4 menüt.
• Egyes keverékeknél nem derül ki, hogy az mennyi élesztőt tartalmaz, ezért csak néhány próbálkozás és sikertelen eredmény után kaphatja meg az optimális eredményt.

■ Kenyérkeverék, az élesztő külön tasakban
① Először a száraz élesztőt helyezze a kenyértartályba, majd a kenyérlisztkeveréket, és öntse hozzá a vizet.
② A gépet a keverékben lévő liszt fajtájától függően állítsa a megfelelő üzemmódba, majd indítsa el a sütést.
• Fehér liszt, barna liszt - 4 menü
• Sokmagvas liszt - 1 menü
• Rozsliszt - 5 menü

■ Briós készítése briós - keverékből
Válassza ki a 8 vagy a 2 menüt, a „M” (közepes) méretet, és a „Világos” héjat.

Tippek: Az eredmény a kevert liszt típusától függ.

Magyar

HU OI6 0107.indd 3 2021/4/12 19:26:00

Szükséges hozzávalók

Adalékanyagok (Szárított gyümölcsök, diófélék, baconszalonna, sajt stb.)

Elérhető menük

Kenyér			Tészta
Alap kelesztés	Korpás kelesztés	Briós	Alap kelesztés
Menü 3	Menü 7	Menü 8	Menü 15

Eljárás

Az ◈ gomb megnyomását követően egy sípoló hangot hall.

A ✋ villogás során manuálisan helyezze a további hozzávalókat a kenyértartályba.

A hangjelzésig eltelt idő az indítástól számítva (körülbelül)

- 3 menü / Mazsolás kenyér: kb. 24 – 44 perc
- 7 menü / Korpás kelesztés kenyér: kb. 8 – 53 perc
- 8 menü / Briós: kb. 55 perc – 1 óra 5 perc
- 15 menü / Korpás kelesztés tészta: kb. 53 perc – 1 óra 3 perc

Alapanyagokkal kapcsolatos figyelmeztetés

Az egyes hozzávalók mennyiségét illetően kövesse a recept / menü utasításait.

Ellenkező esetben,
- Az alapanyagok kiszóródhatnak a kenyértartályból, kellemetlen szagokat és füstöt okozhatnak.
- Lehet, hogy a kenyér nem kel meg megfelelően.

Száraz / nem oldódó hozzávalók

■ Aszalt gyümölcsök
- Vágja fel durván, kb. 5 mm - es kockákra.

■ Diófélék, magvak
- Vágja apróra.
- A diófélék befolyásolják a glutén hatását, ezért túl sokat ne használjon belőlük.
- A nagyméretű, kemény magvak megkarcolhatják a kenyértartály falát.

■ Gyógynövények
- Szárított gyógynövényekből 1 – 2 evőkanálnyit használjon. Friss gyógynövényeknél pedig a recept szerint járjon el.

■ Szalonna, szalámi, olajbogyó, szárított paradicsom
- A szalonnát és szalámit vágja fel 1 cm - es kockákra.
- Az olajbogyót negyedelje.

Nedves / ragadós / oldódó hozzávalók

■ Friss vagy alkoholban tartósított gyümölcsök, növényi
- Mindig a receptben megadott mennyiséget alkalmazza, mert azok nedvességtartalma befolyásolja a kenyér minőségét.

■ Sajt, csokoládé
- A sajtot vágja fel 1 cm - es kockákra.
- A csokoládét vágja apróra.

Gluténmentes információk

A alap gluténmentes (diétás) kenyér készítésének módja egészen más, mint a normál kenyéré.
Ezért nagyon fontos, ha egészségügyi okok miatt készít gluténmentes kenyeret, konzultáljon az orvosával, és tartsa be a következőkben leírt útmutatásokat.

- A program egy speciális gluténmentes lisztre lett kifejlesztve, ezért a saját keverék alkalmazása nem biztosít ugyanolyan jó eredményt.
- A gluténmentes kenyér nem kel meg annyira, mint a hagyományos kenyér. Sűrűbb állagú és világosabb színű lesz, mint a normál kenyér.
- A **gluten free** (gluténmentes) kiválasztásakor minden egyes receptnél gondosan be kell tartani a részleteket. (Ellenkező esetben előfordulhat, hogy a kenyér nem lesz megfelelő.) Kétféle gluténmentes sütőkeverék van: az alacsony gluténtartalmú keverék, és amelyik nem tartalmaz búzát, és nincs gluténtartalma. Mielőtt kiválasztaná valamelyik sütőprogramot, konzultáljon orvosával.
- A sütés eredménye és a kenyér kinézete a felhasznált keveréktől függ. Előfordulhat, hogy a kenyér oldalánál marad némi liszt. A búzamentes keverékekkel több variáció lehetséges.
- Szeletelés előtt várjon kicsit, hogy kihűljön a kenyér, különben nem szeletelhető szépen.
- A kenyeret száraz, hűvös helyen tárolja, és két napon belül fogyassza el. Ha ennyi idő alatt nem fogyasztja el az egész kenyeret, szeletelje fel és a kívánt adagokra osztva, hűtőtasakban helyezze a mélyhűtőbe.

Figyelmeztetés azok számára, akik egészségügyi célból alkalmazzák a diabetikus recepteket:
A gluténmentes programok használatakor feltétlenül konzultáljon az orvosával, és csak az egészségi állapotának megfelelő hozzávalókból készítsen kenyeret.
A Panasonic nem vállal felelősséget azért, mert az orvosával történt előzetes megbeszélés nélkül alkalmazott bizonyos összetevőket a tésztához.

Ha diétás célból készít kenyeret, nagyon fontos, hogy kerülje azoknak az anyagoknak az alkalmazását, amelyek liszttel szennyezettek. Különös gondossággal kell eljárni a kenyértartály és a dagasztólapát, valamint az alkalmazott háztartási eszközök tisztításánál.Figyeljen arra, hogy a felhasznált élesztő se tartalmazzon glutént.

HU OI6 0107.indd 4 2021/4/12 19:26:01

Menütáblázatok és sütési lehetőségek

■ Használható üzemmódok és azok időszükségletei

● A folyamat során a gép a program alapján indul el, vagy áll le. ● Az egyes folyamatokhoz szükséges időtartam függ a helyiség hőmérsékletétől.

	Menüszám	Menü	Lehetőségek			Folyamatok					Megjegyzés	Lásd a oldalt
			Méret	Kenyérhéj	Időzítő	Rest (Pihentetés)	Knead (Dagasztás)	Bake (Sütés)	Rise (Kelesztés)	Összesen	✋	
Kenyér	1	Alap	✔	✔	✔	30 – 60 perc	20 – 30 perc *3	1 óra 50 perc – 2 óra 20 perc	50 – 55 perc	4 óra – 4 óra 5 perc	—	HU6 - HU7 oldal
	2	Alap gyorssütés	✔	✔	—	—	15 – 20 perc	kb. 1 óra	35 – 40 perc	1 óra 55 perc – 2 óra	—	HU6 - HU7 oldal
	3	Alap kelesztés	✔	✔*1	✔	30 – 60 perc	20 – 30 perc *3	1 óra 50 perc – 2 óra 20 perc	50 perc	4 óra	✔	HU6 - HU7 oldal
	4	Kenyér keverék	—	✔	—	—	30 perc *3	1 óra 15 perc	45 perc	2 óra 30 perc	—	HU6, HU8 oldal
	5	Korpás	✔	—	✔	1 óra– 1 óra 40 perc	15 – 25 perc *3	2 óra 10 perc – 2 óra 50 perc	50 perc	5 óra	—	HU6 - HU7 oldal
	6	Korpás gyorssütés	✔	—	—	15 – 25 perc	15 – 25 perc *3	1 óra 30 perc – 1 óra 40 perc	45 perc	3 óra	—	HU6 - HU7 oldal
	7	Korpás kelesztés	✔	—	✔	1 óra – 1 óra 40 perc	15 – 25 perc *3	2 óra 10 perc – 2 óra 50 perc	50 perc	5 óra	✔	HU6 - HU7 oldal
	8	Briós	—	✔*1	—	20 perc	30 – 60 perc *3	1 óra 20 perc– 1 óra 30 perc	45 perc	3 óra 30 perc	✔	HU6, HU8 oldal
	9	Francia	—	—	✔	5 perc – 1 óra	35 – 40 perc *3	3 óra 10 perc – 4 óra 10 perc	50 perc	5 óra 40 perc	—	HU6 - HU7 oldal
Gluténmentes	10	Gluténmentes kenyér	—	✔*2	—	—	20 – 25 perc *5	35 – 40 perc	50 – 55 perc	1 óra 50 perc – 1 óra 55 perc	✔	HU6, HU8 oldal
	11	Gluténmentes sütemény	—	—	—	—	20 perc *4	—	1 óra 30 perc	1 óra 50 perc	✔	HU6, HU9 oldal
	12	Gluténmentes pizza	—	—	—	—	20 – 25 perc *5	5 – 10 perc	—	30 perc	✔	HU6, HU9 oldal
	13	Gluténmentes tészta	—	—	—	—	15 perc *5	—	—	15 perc	✔	HU6, HU9 oldal
Tésztakészítés	14	Alap	—	—	—	30 – 50 perc	15 – 30 perc *3	1 óra 10 perc – 1 óra 30 perc	—	2 óra 20 perc	—	HU6, HU10 oldal
	15	Alap kelesztés	—	—	—	30 – 50 perc	15 – 30 perc *3	1 óra 10 perc – 1 óra 30 perc	—	2 óra 20 perc	✔	HU6, HU10 oldal
	16	Korpás	—	—	—	55 perc – 1 óra 25 perc	15 – 25 perc *3	1 óra 30 perc – 2 óra	—	3 óra 15 perc	—	HU6, HU10 oldal
	17	Pizza	—	—	✔	(Dagasztás) 10 – 18 perc	(Kelesztés) 7 – 15 perc	(Dagasztás) kb. 10 perc	(Kelesztés) kb. 10 perc	45 perc	—	HU6, HU10 oldal
Kézikönyv	18	Sütemény	—	—	—	—	20 perc *4	—	1 óra 35 perc	1 óra 55 perc	✔	HU6, HU10 oldal
	19	Csak sütés	—	—	—	—	—	—	30 perc– 1 óra 30 perc	30 perc– 1 óra 30 perc	—	HU11 oldal
	20	Lekvár	—	—	—	—	—	—	—	1 óra 30 perc– 2 óra 30 perc	—	HU11 oldal
	21	Befőtt	—	—	—	—	—	—	—	1 óra – 1 óra 40 perc	—	HU11 oldal

● Az utasításokban használatos rövidítések a következők: kb. = körülbelül.
● Uwaga (✋): A menü kézi műveletek elvégzésére szolgál, például extra hozzávalók hozzáadása és a liszt lekaparása a kenyérsütő forma oldalfalából, amikor megszólal a sípolás.

*1 Csak világos héjú vagy közepesen megsült lehet.
*2 Csak közepesen megsült vagy sötétben megsült lehet.
*3 A dagasztás folyamata közben van egy kelesztési időtartam.
*4 Dagasztás közben kaparás, illetve formázás történik.
*5 A liszt lekaparásának ideje.

Magyar

HU OI6 0107.indd 5 2021/4/12 20:09:32

Kezelési Tanácsok

Használatbavétel előtt

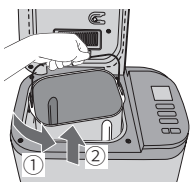
- **Ez első használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagot, és tisztítsa meg a gépet.** (Lásd a „KEZELÉSI ÚTMUTATÓ” HU8 oldalát)
- **Ha hosszabb ideig nem használta a gépet, tisztítsa meg.** (Lásd a „KEZELÉSI ÚTMUTATÓ” HU8 oldalát)

Előkészületek

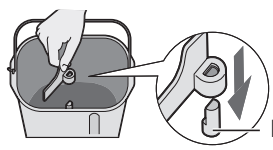
1 **Nyissa ki a tetőlapot Vegye ki a kenyértartályt (1) és helyezze a dagasztólapátot a dagasztólapát tengelyére. (2)**

- Ellenőrizze a dagasztólapátot és a dagasztólapát tengelyét, győződjön meg arról, hogy tiszták. (Lásd a „KEZELÉSI ÚTMUTATÓ” HU8 oldalát)

(1)



(2)



2 **A recept szerint, pontosan kimérve készítse elő a hozzávalókat.**

3 1 **Helyezze a kimért összetevőket a kenyérsütő formába a receptekben felsorolt sorrendben.**

- **A kenyér és tészta menüben először száraz élesztőt kell elhelyezni.**
  - ① A száraz élesztőt a dagasztólapáttól és a dagasztólapát tengelyétől távolabb helyezze el. Ha az élesztő egy része bekerül oda, lehet, hogy a kenyér nem kel meg.
  - ② **Helyezze a száraz hozzávalókat a száraz élesztőre.** A keverés megkezdése előtt azt távol kell tartani minden folyadéktól.
- A folyadékot a kenyérsütő forma oldalnak a széléhez öntse, hogy ne fröccsenjen ki. (3)

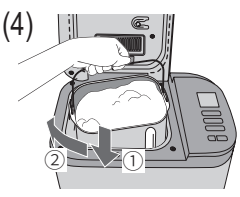
2 A kenyértartályról körbe töröljön le minden nedvességet és az összes lisztet, majd helyezze vissza a fő egységbe. (4) **Zárja a tetőlapot.**

- Az optimális eredmény érdekében ne nyissa ki a tetőlapot, hacsak a menüben ez nincs előírva, mert ez befolyásolja a kenyér minőségét.

(3)



(4)



4 **A kenyérsütő hálózati csatlakozóját csatlakoztassa a 230 V -os konnektorba.**

Ügyeljen arra, hogy a menü beállítása előtt végezze el az előkészületi lépéseket.

HU OI6 0107.indd 6 2021/4/12 19:26:01

Kenyérsütés

A recepteket lásd a HU12. oldalon.

5 **Nyomja meg a ∧ vagy ∨ gombot a Menü (🕮) sávban a kenyér menü kiválasztásához.**

- Válassza ki a beállításokat a kiválasztott menüből. (Lásd a HU5 oldalt)

  Kenyér mérete

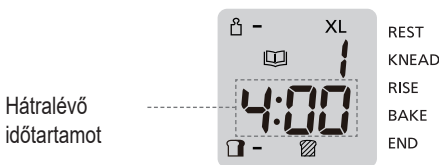
  A héj színe

  Késleltetés időzítő

6 **Nyomja meg az Indít (⏻) gombot a készülék indításához.** (Az ábrán lévő kijelzőn a kiválasztott „1” menü látható.)

- A kijelzőn a kiválasztott program befejezéséig fennmaradó idő látható.

  * A fennmaradó idő a helyiség hőmérsékletének megfelelően módosul.



- **Ha bizonyos menüket választ, végezze el a kézi műveleteket a hangjelzéskor.**
  (Lásd a HU5 oldalakon az 🖐 ikonnal jelzett menük.)

  Ezután újra nyomja meg a ⏻ gombot.

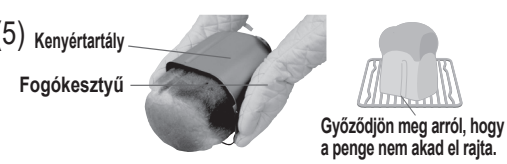
  * Fejezze be a munkákat, amíg a 🖐 villog a kijelzőn. A 🖐 villogásának abbamaradásakor a kijelző a hátralévő időt jeleníti meg.
  * Amikor a kijelző a még hátralévő időtartamot mutatja, már ne tegyen be hozzávalót.
  * A dagasztás egy bizonyos idő után folytatódik a ⏻ gomb megnyomása nélkül.

7 **Amikor a kenyér kész van** (a gép 8-szor csipog és **END** (Vége) mellett a négyzet (▮) villog)**, nyomja meg a Stop (⏹) gombot és húzza ki a csatlakozót.**

8 **Azonnal vegye ki a kenyeret, ehhez száraz hőálló kesztyűt használjon, majd tegye azt egy fémrácsra.** (5)

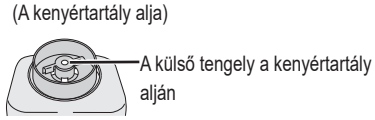
- Hőálló kesztyűvel fogja meg a fogantyút, és rázza ki a kenyeret.

(5)



- A külső tengelyvég mozgatása károsíthatja a kenyér formáját. (6)

(6) (A kenyértartály alja)



- A kenyér szeletelése előtt mindig távolítsa el a dagasztólapátot. (7)

(7)



Magyar

HU OI6 0107.indd 7 2021/4/12 19:26:02

Kezelési Tanácsok

Kenyérkeverék



1 – 4 **Lásd: HU6. oldal - Előkészületek.**

5 **Válassza ki a 4. menüt, válassza ki a héj színét.**

6 A kezdéshez nyomja meg a ⏎ gombot.
- A kijelzőn a program befejezéséig fennmaradó idő látható

7 **Nyomja meg a ▽ gombot, és vegye ki a kenyeret,** amikor a készülék 8-szor hangjelzést ad ki és az **END** (Vége) mellett a négyzet **(▮)** villog.

Tippek: A végeredmény az alkalmazott kenyérkeveréktől függően eltérő lehet. (Nagyobb eltérés lehet a búzamentes kenyérkeverékeknél.)

Briós készítése



1 – 4 **Lásd: HU6. oldal - Előkészületek.**

5 **Válassza ki a 8. menüt, válassza ki a héj színét.**

6 **A kezdéshez nyomja meg a ⏎ gombot.**
- A kijelzőn a sípoló hangjelzésig fennmaradó idő látható.

7 Körülbelül 55 perc – 1 óra 5 perc elteltével. Amikor a sípoló hangot hallja, **nyissa ki a tetőlapot. Adja a hozzá a további vajat, amikor a ✋ villog. Zárja le a tetőlapot, és kezdje újra.**
- A dagasztás folytatódni fog 5 perc után, és nem szükséges megérintenie a ⏎ gombot.

8 **Nyomja meg a ▽ gombot, és vegye ki a kenyeret,** amikor a készülék 8-szor hangjelzést ad ki és az **END** (Vége) mellett a négyzet (▮) villog.

Tippek:
- Az időzítő nem elérhető ezekben a menükben.
- Ne adjon hozzá vajat vagy más plusz hozzávalót, miután a kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.
- Ha kiegészítő hozzávalókat, mint például mazsolát ad hozzá, a 7. lépésben a vajjal együtt adja hozzá. (Ezek mennyisége max. 150 g lehet)

Briós sütése egyszerűen.
- A vajat 1 - 2 cm - es kockákra vágja fel, és tartsa azokat a hűtőben.
- Adja hozzá a vajat és az egyéb hozzávalókat az elején és folytassa az 5. lépéssel.
- Hagyja ki a folyamat 7. lépését. Ez a briós kissé eltér a másiktól.

Gluténmentes kenyér sütése



1 – 4 **Lásd: HU6. oldal - Előkészületek.**

5 **Válassza ki a menüt 10**

6 **A kezdéshez nyomja meg a ⏎ gombot.**
- A kijelzőn a sípoló hangjelzésig fennmaradó idő látható.

7 Körülbelül 6 perc elteltével. Amikor a sípoló hangot hallja, **nyissa ki a tetőlapot. 3 percen belül kaparja le a lisztet, amikor a még villog. Zárja le a ✋ tetőlapot, és kezdje újra.**
- A dagasztás folytatódni fog 3 perc után, és nem szükséges megnyomnia a ⏎ gombot.

8 **Nyomja meg a ▽ gombot, és vegye ki a kenyeret,** amikor a készülék 8-szor hangjelzést ad ki és az **END** (Vége) mellett a négyzet (▮) villog.

Tippek: Használjon gumi spatulát, nehogy megsérüljön a kenyértartály. Ne használjon fémből készült simítólapátot.

HU OI6 0107.indd 8 2021/4/12 19:26:02

Gluténmentes sütemény sütése



1 – 4 **Lásd: HU6. oldal -Előkészületek.**

5 **Válassza ki a menüt 11**

6 **A kezdéshez nyomja meg a ⏻ gombot.**

- A kijelzőn a sípoló hangjelzésig fennmaradó idő látható.

7 Körülbelül 2 perc elteltével. Amikor a sípoló hangot hallja, **nyissa ki a tetőlapot. 3 percen belül kaparja le a lisztet, amikor a ✋ még villog. Zárja le a tetőlapot, és kezdje újra.**

- A dagasztás folytatódni fog 3 perc után, és nem szükséges megnyomnia a ⏻ gombot.

8 Körülbelül 12 perc elteltével. Amikor a sípoló hangot hallja, **nyissa ki a tetőlapot. A tésztát még akkor kaparja le a kenyértartály faláról, amikor a ✋ villog. Zárja le a tetőlapot, és kezdje újra.**

- A ⏻ gombot megnyomása nélkül a sütés 3 percen belül elindul.

9 **Nyomja meg a ▽ gombot, és távolítsa el a süteményt,** amikor a készülék 8-szor hangjelzést ad ki és az **END** (Vége) mellett a négyzet (▮) villog.

Tippek

- Használjon gumi spatulát, nehogy megsérüljön a kenyértartály. Ne használjon fémből készült simítólapátot.
- Ha erőteljesen rázza a sütőformát a torta eltávolításához a kenyértartályból, el fogja veszíteni az alakját.

Gluténmentes pizza / gluténmentes tészta készítése



1 – 4 **Lásd: HU6. oldal -Előkészületek.**

5 **Válassza ki a menüt**

Gluténmentes pizza	Gluténmentes tészta
menü 12	menü 13

6 **A kezdéshez nyomja meg a ⏻ gombot.**

- A kijelzőn a sípoló hangjelzésig fennmaradó idő látható.

7 A gluténmentes pizza program esetén 5 perc után, a Gluténmentes tészta program esetén pedig 2 perc. Amikor a sípoló hangot hallja, **nyissa ki a tetőlapot. A tésztát még akkor kaparja le a kenyértartály faláról, amikor a ✋ villog. Zárja le a tetőlapot, és kezdje újra.**

- A dagasztás folytatódni fog 3 perc után, és nem szükséges megnyomnia a ⏻ gombot.

8 **Nyomja meg a ▽ gombot, és vegye ki a tésztát,** amikor a készülék 8-szor hangjelzést ad ki és az **END** (Vége) mellett a négyzet (▮) villog.

Gluténmentes pizza

9 **Kaparóval ossza a tésztát 2 részre és nyújtsa ki kb. 20 cm átmérőjű körre.**

10 **Kenje meg kedvenc szószával és a kívánt feltéttel, majd süsse ki a sütőben.**

Gluténmentes tészta

9 **Tekerje a tésztát műanyagfóliába, majd pihentesse a hűtőben 1 órán át.**

10 **Vékonyan lisztezze be a tészta felületét, majd alakítsa a kívánt alakúra.**

11 **Főzze meg, majd fogyassa el a kedvenc mártásával.**

Tippek: Használjon gumi spatulát, nehogy megsérüljön a kenyértartály. Ne használjon fémből készült simítólapátot.

HU OI6 0107.indd 9 2021/4/12 19:26:02

Kezelési Tanácsok

Tészta készítés



1 – 4 **Lásd: HU6. oldal -Előkészületek.**

5 **Nyomja meg a ∧ vagy ∨ gombot a Menü (🕮) sávban a egy tésztamenüt kiválasztásához.**

6 **Nyomja meg az Indít (⏎) gombot a készülék indításához.**
- **A kijelzőn a program befejezéséig fennmaradó idő látható.**

7 **Amikor a tészta kész van** (a gép 8-szor csipog és **END** (Vége) mellett a négyzet (▮) villog)**, nyomja meg a ⏚ gombot és húzza ki a csatlakozót.**

Tippek: Az időmérő nem használható a tésztamenükhöz, kivéve a Pizza.

Kenyértészta

8 **Formázza az elkészült tésztát, hagyja, hogy kétszeres méretűre dagadjon, majd süsse ki a sütőben.**

Pizzatészta

8 **Egy kaparóval vágja szét a tésztát, majd alakítsa golyókká a darabokat.**

9 **Takarja le egy nedves konyharuhával, és hagyja állni 10 percig.**

10 **Formázza laposra és kerekre a tésztát, majd készítsen rajta lyukakat egy villával.**

11 **Kenje meg kedvenc szószával és a kívánt feltéttel, majd süsse ki a sütőben.**

Sütemény sütés



1 – 4 **Lásd: HU6. oldal -Előkészületek.**

5 **Válassza ki a menüt 18**

6 **A kezdéshez nyomja meg a ⏎ gombot.**
- A kijelzőn a sípoló hangjelzésig fennmaradó idő látható.

7 Körülbelül 12 perc elteltével. Amikor a sípoló hangot hallja, **nyissa ki a tetőlapot. A tésztát még akkor kaparja le a kenyértartály faláról, amikor a ✋ villog. Zárja le a tetőlapot, és kezdje újra.**
- A dagasztás folytatódni fog 3 perc után, és nem szükséges megnyomnia a ⏎ gombot.

8 **Nyomja meg a ⏚ gombot, és távolítsa el a süteményt,** amikor a készülék 8-szor hangjelzést ad ki és az **END** (Vége) mellett a négyzet (▮) villog.

További sütés
- Ha a sütés még nincs készen, végezze el a következőket (A plusz sütési idő legfeljebb kétszer adható meg 20 percen belül, miközben a készülék még forró.Az időmérő ismét 1 percről fog indulni, ha megérinti az 🕘 ikont.)

① Válassza ki a menüt (Hagyja ki, ha nem választotta a ⏚ gombot a 8. lépésnél)
② Állítsa be a sütési időt
- 1-20 perc állítható be.

③ A kezdéshez nyomja meg a ⏎ gombot.
- A sütés leállításához tartsa lenyomva a ⏚ gombot.

Tippek
- Az időzítő nem áll rendelkezésre ebben a menüben. Csak a sütési időt állítja be.
- Használjon gumi spatulát, nehogy megsérüljön a kenyértartály. Ne használjon fémből készült simítólapátot.
- Ha erőteljesen rázza a sütőformát a torta eltávolításához a kenyértartályból, el fogja veszíteni az alakját.

HU OI6 0107.indd 10 2021/4/12 19:26:02

Csak sütés



Előkészületek:

①Készítse elő az összekevert hozzávalókat a tálban a recept szerint.
②Távolítsa el a dagasztópengét, és bélelje ki a kenyérsütő formát zsírálló sütőpapírral, majd öntse bele a formába az összekevert hozzávalókat.
③A kenyértartályt helyezze a készülékbe, és a hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba.

1 **Válassza ki a menüt 19**

2 **Állítsa be sütési időt**

3 **A kezdéshez nyomja meg a ⏀ gombot.**

- A kijelzőn a program befejezéséig fennmaradó idő látható.

4 **Nyomja meg a ▽ gombot, és távolítsa el a süteményt,** amikor a készülék 8-szor hangjelzést ad ki és az **END** (Vége) mellett a négyzet (▮) villog.

További sütés

- Ha a sütés még nincs készen, ismételje meg az 1 – 4 lépést. (A plusz sütési idő legfeljebb kétszer adható meg 50 percen belül, miközben a készülék még forró. Az időzítő ismét 1 percről fog indulni, ha megnyomja az ◴ gombot.)

Tippek: Az időzítő nem áll rendelkezésre ebben a menüben. Csak a sütési időt állítja be.

Lekvár / Befőtt készítése



Előkészületek lekvár készítéséhez

① A recept szerint készítse elő a hozzávalókat.
② A dagasztólapátot helyezze be a kenyértartályba.
③ Helyezze be a hozzávalókat a kenyértartályba az alábbi sorrendben A gyümölcs fele → a cukor fele → a maradék gyümölcs → a maradék cukor.
④ A kenyértartályt helyezze a készülékbe, és a hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba.

Előkészületek befőtt készítéséhez

① A recept szerint készítse elő a hozzávalókat. (Vegye ki a dagasztólapátot.)
② Tegye a hozzávalókat a sütőformába a receptben szereplő sorrend szerint, majd öntse a vizet a hozzávalókra.
③ A kenyértartályt helyezze a készülékbe, és a hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba.

1 **Válassza ki a menüt.**

Lekvár	Befőtt
Menü 20	Menü 21

2 **Állítsa be a sütési időt, majd indítsa el a gép.**

3 **Nyomja meg a ▽ gombot, és távolítsa el a lekvár / befőtt,** amikor a készülék 8-szor hangjelzést ad ki és az **END** (Vége) mellett a négyzet (▮) villog.

További sütés

- Ha a főzés még nincs készen → ismételje meg az 1 - 3 lépést. (A plusz sütési idő legfeljebb kétszer adható meg 10 - 40 percen belül, miközben a készülék még forró. Az időmérő ismét 1 percről fog indulni, ha megérinti az ◴ ikont.)

Tippek

- Az időzítő nem elérhető ezekben a menükben. Csak a sütési időt állítja be.
- Szigorúan kövesse a receptekben felsorolt hozzávalók mennyiségét. Ellenkező esetben a lekvár nem áll össze, és túlforr vagy megég, mint a befőtt.

Tippek lekvár készítéséhez

- A kellő szilárdság elérése érdekében megfelelő mennyiségű cukor - , sav - és pektintartalomra van szükség.
- A magas pektintartalmú gyümölcsökből főzött lekvár kellően sűrű. Alacsony pektintartalmú gyümölcs esetében nem sűrűsödik be kellően.
- Érett gyümölcsből főzzön lekvárt. A túlérett vagy éretlen gyümölcs nem alkalmas erre.
- Az útmutatóban lévő receptek alapján puha, összeálló lekvárok készíthet a kevesebb cukor miatt.
- A főzési idő túlzott csökkentése esetén megmaradnak a gyümölcsdarabok, és esetleg túl híg lesz a lekvár állaga.
- Hűlés közben még sűrűsödik. Vigyázzon, hogy ne főzze túl.
- A megfőzött lekvárt szedje üvegedénybe amilyen gyorsan csak lehet. Ügyeljen arra, hogy ne égjen meg a lekvár, amikor kiveszi.
- A lekvár megéghet, ha a kenyérsütő formában hagyja.
- A lekvárt hűvös, sötét helyen tárolja. Az alacsony cukortartalom miatt kevésbé áll el, mint az üzletben vásárolt változat. Ha felbontotta az üveget, tárolja hűtőszekrényben és rövid időn belül fogyassza el.

HU OI6 0107.indd 11 2021/4/12 19:26:02

Receptek

Példa

Recept neve

Menü száma + Teljes elkészítési idő + Opció ikon

		M	L	XL
	Száraz élesztő	2 tsp	2 tsp	2½ tsp
	BL80 fehér kenyérliszt	400 g	500 g	600 g
	Tojás (L), felvert	1	1	2
	Napraforgómag	50 g	65 g	75 g
	Sajt	50 g	65 g	75 g

Minden recept és a szükséges műveletek opcióit a következő ikonok jelzik.

Opció ikon

Világos kéreg **Közepes kéreg** **Sötét kéreg** **Késleltetés időzítő**

Szükséges műveletek ikonjai

Helyezze a kimért összetevőket a kenyérsütő formába a receptekben felsorolt sorrendben.

Amikor megszólal a sípolás, végezze el a kézi műveleteket (például extra hozzávalók hozzáadása és a liszt lekaparása a kenyérsütő forma oldalfalából).

Rövidítés:
TK = teáskanál; EK = evőkanál
Tojás (L) = Nagy méretű tojás;Tojás (M) = közepes méretű tojás

A kezelési utasításokat lásd a HU6 - HU8. oldalakon.

Kenyér receptek

Alap

Fehér kenyér

Menü 1 (4 óra – 4 óra 5 perc)

		M	L	XL
	Száraz élesztő	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	BL80 fehér kenyérliszt	400 g	500 g	600 g
	Vaj	20 g	30 g	40 g
	Cukor	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Só	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Víz	280 ml	340 ml	400 ml

Alap gyorssütés

Fehér gyorssütés kenyér

Menü 2 (1 óra 55 perc – 2 óra)

		M	L	XL
	Száraz élesztő	2 tsp	2 tsp	2½ tsp
	BL80 fehér kenyérliszt	400 g	500 g	600 g
	Vaj	20 g	30 g	40 g
	Cukor	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Só	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Víz	280 ml	350 ml	420 ml

Alap kelesztés

Mazsolás kenyér

körülbelül 22 perc – 44 perc a 6. lépést követően

Menü 3 (4 óra)

		M	L	XL
	Száraz élesztő	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	BL80 fehér kenyérliszt	400 g	500 g	600 g
	Vaj	20 g	30 g	40 g
	Cukor	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Só	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Víz	280 ml	340 ml	400 ml
	Mazsolák *1	80 g	100 g	120 g

*1 Kb. 5 mm-es kockákra vágja.

Kenyér keverék

Kenyér keverék

Menü 4 (2 óra 30 perc)

	Kenyér keverék flour *1	500 g
	Víz *2	300 ml

*1 Kenyérkeverék csak fehér kenyérhez. Kövesse a kenyérkeverék csomagolásán lévő recepteket.
*2 A csomagoláson látható módon adja hozzá.

Korpás

Korpás búzakenyér

Menü 5 (5 óra)

		M	L	XL
	Száraz élesztő	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Erős korpás liszt	400 g	500 g	600 g
	Vaj	20 g	30 g	40 g
	Cukor	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Só	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Víz	280 ml	350 ml	420 ml

Korpás gyorssütés

Gyors teljes kiőrlésű búzakenyér

Menü 6 (3 óra)

		M	L	XL
	Száraz élesztő	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Erős korpás liszt	400 g	500 g	600 g
	Vaj	20 g	30 g	40 g
	Cukor	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Só	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Víz	280 ml	350 ml	420 ml

Korpás kelesztés

Korpás kelesztés kenyér

körülbelül 18 perc – 53 perc a 6. lépést követően

Menü 7 (5 óra)

		M	L	XL
	Száraz élesztő	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
	Erős korpás liszt	400 g	500 g	600 g
	Vaj	20 g	30 g	40 g
	Cukor	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
	Só	1½ tsp	1½ tsp	2 tsp
	Víz	280 ml	350 ml	420 ml
	Mazsolák *1	80 g	100 g	120 g

*1 Kb. 5 mm-es kockákra vágja.

Briós

Alap briós

körülbelül 55 perc – 1 óra 5 perc a 6. lépést követően

Menü 8 (3 óra 30 perc)

	Száraz élesztő	1¼ tsp
	BL80 fehér kenyérliszt	400 g
	Vaj *1	60 g
	Cukor	50 g
	Skimmed Tej powder	2 tbsp
	Só	1½ tsp
	Keverék / 2 tojás (M) felütése + 2 tojássárgája + Víz	270 ml
	Vaj *2	80 g

*1 Vágja 2 – 3 cm - es kockákra és tartsa a hűtőszekrényben.
*2 Vágja 1 – 2 cm - es kockákra és tartsa a hűtőszekrényben.

Francia

Francia kenyér

Menü 9 (5 óra 40 perc)

	Száraz élesztő	1 tsp
	BL80 fehér kenyérliszt	400 g
	Só	1½ tsp
	Víz	290 ml

HU OI6 0107.indd 12 2021/4/12 19:26:03

Glutén mentes receptek



A kezelési utasításokat lásd a HU6, HU8 - HU9. oldalakon.

Gluténmentes kenyér

- A végeredmény eltér a recepttől, illetve a lisztkeverék típusától függően.
- Kövesse a alap gluténmentes lisztkeverék csomagolásán szereplő receptet.

Gluténmentes kenyér

Menü 10 (1 óra 50 perc - 1 óra 55 perc)

Víz	430 ml
Olaj	1 tbsp
Alap gluténmentes kenyérlisztkeverék	500 g
Száraz élesztő	2 tsp

Glutén- és búzamentes kenyér

Menü 10 (1 óra 50 perc - 1 óra 55 perc)

Tej	310 ml
2 tojás (Közepes), felvert	100 g
Almaborecet	1 tbsp
Olaj	2 tbsp
Honey	60 g
Só	1¼ tsp
Barna rizsliszt	150 g
Burgonyakeményítő	300 g
Xantángumi	2 tsp
Száraz élesztő	2½ tsp

Ízesített gluténmentes kenyér

A választott keveréknek megfelelő mennyiséget használjon és a választott kenyér elkészítéshez adja hozzá a következő hozzávalókat a kenyérsütő formába.

Fűszeres gyümölcskenyér

(1 óra 50 perc)

Vegyes gyümölcs	100 g
Fahéj	2 tsp

Juhar és pekándió kenyér

(1 óra 55 perc)

Juharszirup	2 tbsp
Pekándiós	50 g

Dátum és mazsola kenyér

(1 óra 55 perc)

Narancslé *1	2
Vegyes fűszer	2 tsp
Dátumok, aprított	150 g
Mazsolák	100 g
Narancs héját	2

*1 a szükséges vízmennyiségig pótolva, helyezze az a Kenyértartály, mielőtt a gluténmentes kenyérlisztkeverék.

Ötmagvas vekni

(1 óra 55 perc)

Lenmag	1 tbsp
Szezámmag	2 tbsp
Tökmag	1 tbsp
Mák	1 tbsp
Napraforgómag	1 tbsp

Sült paradicsom és parmezán kenyér

(1 óra 55 perc)

Parmezán sajt, reszelt	50 g
Szárított paradicsom olajban, aprított	50 g

Gluténmentes sütemény

Gluténmentes csokoládétorta

Menü 11 (1 óra 50 perc)

Vaj *2	150 g
Cukor	150 g
Tojás (L), felvert	3 (180 g)
Olvasztott étcsokoládé	120 g
Fehér rizsliszt	120 g
Kakaópor	30 g
Sütőpor	10 g

Gluténmentes pizza

Gluténmentes pizza

Menü 12 (30 perc)

Víz	380 ml
Fehér rizsliszt	475 g
Növényi olaj	1¾ tbsp
Só	1 tsp
Száraz élesztő	1 tsp

Gluténmentes tészta

Gluténmentes tészta

Menü 13 (15 perc)

Keverék / 2 tojás (M) felütése + Víz		260 g
Fehér rizsliszt	összekeverve és szitálva	220 g
Burgonyakeményítő		80 g
Kukoricakeményítő		100 g
Xantángumi		1½ tbsp
Olaj		2 tbsp
Só		1 tsp

- Simára verje fel a tojást és vizet.
- Tegye a lisztet, keményítőt és xantángumit egy másik tálba és keverje össze alaposan.

Magyar

Tésztakészítésreceptek



A kezelési utasításokat lásd a HU6, HU10. oldalakon.

Alap

Alaptészta

Menü 14 (2 óra 20 perc)

Száraz élesztő	1 tsp
BL80 fehér kenyérliszt	500 g
Vaj	30 g
Cukor	1½ tbsp
Só	1½ tsp
Víz	310 ml

Alap kelesztés

Alap kelesztés tészta

körülbelül 53 perc – 1 óra

Menü 15 (2 óra 20 perc) 3 perc a 6. lépést követően

Száraz élesztő	1 tsp
BL80 fehér kenyérliszt	500 g
Vaj	30 g
Cukor	1½ tbsp
Só	1½ tsp
Víz	310 ml
Mazsolák	100 g

*1 Kb. 5 mm-es kockákra vágja.

Korpás

Korpás tészta

Menü 16 (3 óra 15 perc)

Száraz élesztő	1½ tsp
Erős korpás liszt	500 g
Vaj	30 g
Cukor	1½ tbsp
Só	2 tsp
Víz	340 ml

HU OI6 0107.indd 13 2021/4/12 19:26:03

Receptek

Tésztakészítésreceptek & Édes receptek



A kezelési utasításokat lásd a HU6, HU10 - HU11. oldalakon.

Pizza

Pizza tészta

Menü 17 (45 perc)

Száraz élesztő	1 tsp
BL80 fehér kenyérliszt	450 g
Olaj	4 tbsp
Só	2 tsp
Víz	240 ml

Fánk (használjon keletlen kovásztalan kenyértésztát)

1 Ossza fel a tésztát egyenként 35 g-os kis darabokra, és formálja őket golyókká. Fedje le konyharuhával és pihentesse 10-20 percig.
2 Formázza kerek alakzatúra és vágja ki tésztát fánkformával.
3 Hagyja kelni a tésztát 20-30 percig (amíg az eredeti méretének a duplájára nő) 30-35˚C-on.
4 170˚C-os olajban süsse ki és szórja meg fahéjjal és porcukorral.

Sütemény

Vaj sütemény

Menü 18 (1 óra 55 perc)

Vaj (1 cm-es kockákra vágva)	200 g
Cukor	180 g
Tej	2 tbsp
4 tojás (közepes), felverve	200 g
A Finomliszt (összekeverve és szitálva)	300 g
A Sütőpor (összekeverve és szitálva)	13 g

Csak sütés

Gyümölcstorta

Menü 19

Időzítő: 1 óra 20 perc

Vaj	150 g
Cukor	130 g
Tojás (M), felvert	3 (150 g)
Tej	1 tbsp
A Finomliszt (összekeverve és szitálva)	250 g
A Sütőpor (összekeverve és szitálva)	10 g
Aszalt gyümölcskeverék	70 g

1 Keverje habosra a vajat és cukrot egy tálban, majd egyenként adja hozzá a felvert tojásokat.
2 Adjon hozzá tejet, szitálja bele az „A” hozzávalókat, és keverje bele a szárított gyümölcsöket, minden egyes hozzáadás után jól verje fel.
3 Távolítsa el a dagasztópengét, és bélelje ki a kenyérsütő formát zsírálló sütőpapírral, majd öntse bele a formába az összekevert hozzávalókat.
4 A kenyértartályt helyezze a készülékbe, és a hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba.
5 Válassza ki a menüt, állítsa be a sütési időt: 1 óra és 20 perc.
6 A kezdéshez nyomja meg a ⏻ gombot.
7 Nyomja meg a ⏻ gombot, és távolítsa el a süteményt, amikor a készülék 8-szor hangjelzést ad ki és az **END** (Vége) mellett a négyzet (▮) villog.

Lekvár

Eperlekvár

Menü 20

Időzítő: 1 óra 40 perc

Eper, finomra aprítva	600 g
Cukor	400 g
Lekvárzselésítő pektin *	13 g

* Szórja meg pektinnel a hozzávalókat a kenyérsütő formában, mielőtt a sütőformát betenné a fő egységbe.

Befőtt

Almaszósz

Menü 21

Időzítő: 1 óra 20 perc

Alma, megtisztítva, kockázva	1000 g
Víz	2 tbsp

● A főzés befejezése után keverje meg.

Hibaelhárítás

Mielőtt a szervizhez fordulna, ellenőrizze végig az alábbiakban leírtakat.

Probléma	Ok és művelet
Főzés közben vagy után	
A kenyér nem kelt meg elegendő mértékben Nem sima a kenyér teteje.	[Minden kenyérfajta] ● A liszt sikértartalma nem elegendő, vagy nem megfelelő lisztet használt. (A glutén minőségét befolyásolja a hőmérséklet, a nedvességtartalom, a liszt tárolási módja és az aratási időjárási viszonyok.) → Próbáljon ki más típusú, márkájú vagy más szállításból származó lisztet. ● Kevés folyadékot használt, ezért túlzottan tömör a tészta. → Az erősebb, nagyobb proteintartalmú liszt több vizet nyel el, ezért adjon még a tésztához plusz 10 – 20 ml vizet. ● Nem megfelelő fajtájú élesztőt használ. → Olyan száraz élesztőt használjon, amelynek a tasakjára „Könnyen keveredik”, „Gyorsan hat” vagy „Könnyen sül” van írva. Ennél a fajtánál nincs szükség előzetes erjedésre. ● Nem elegendő, vagy túl öreg élesztőt használ. → Használja a mellékelt mérőkanalat. Ellenőrizze az élesztő szavatossági idejét. (A száraz élesztőt a hűtőszekrényben tárolja) ● Dagasztás előtt folyadék érte az élesztőt. → Ellenőrizze, hogy a hozzávalókat a leírás szerinti, helyes sorrendben tette - e a gépbe. (HU6 oldal) ● Túl sok sót használt, vagy a cukor nem volt elég. → Ellenőrizze a receptet, és a helyes mennyiséget a mellékelt mérőkanállal mérje ki. → Ellenőrizze, hogy a többi hozzávaló nem tartalmaz - e sót és cukrot.
Felhasználható-e újra a tészta, ha nem sikerült? Pl.: A tészta nem lett megsütve ... stb.	● Használható fánk, pizza és más elkészítésére. → Vegye ki a tésztát és készítsen fánkot vagy pizzát (HU10, HU14 oldal). ● Amikor a kenyértészta félig kelt meg vagy sült meg. → Vegye ki a tésztát és kezdje el sütni 170˚C-on a sütőben 40 percig. Sütés közben figyelje a helyzetet.

HU OI6 0107.indd 14 2021/4/12 19:26:03

Hibaelhárítás

Mielőtt a szervizhez fordulna, ellenőrizze végig az alábbiakban leírtakat.

Probléma	Ok és művelet
Főzés közben vagy után	
A kenyér nem kelt meg egyáltalán. A megsütött kenyér halvány és ragacsos.	● Nem használt száraz élesztőt. → Tegyen megfelelő mennyiségű száraz élesztőt az élesztő - adagolóba. ● Nem elegendő, vagy túl öreg élesztőt használ. → Használja a mellékelt mérőkanalat. Ellenőrizze az élesztő szavatossági idejét. (A száraz élesztőt a hűtőszekrényben tárolja) ● Kenyérsütés közben áramkimaradás volt, vagy leállította a gép. → Ki kell venni a kenyeret a kenyértartályból, és egy újra el kell indítani a programot új hozzávalókkal.
Ragacsos a kenyér és nem szeletelhető egyenletesen.	● Túl forrón szeletelte. → Szeletelés előtt rácsra helyezve hagyja kihűlni a kenyeret, hogy eltávozhasson a gőz.
Túl magasra nő a kenyér.	● Túl sok élesztőt / vizet használt. → Ellenőrizze a receptet, és a helyes mennyiséget a mellékelt mérőkanállal (élesztő) / mérőpohár (víz) mérje ki. → Ellenőrizze, hogy a többi hozzávaló nem tartalmaz - e folyadékot. ● Túl sok lisztet használt. → A liszt mennyiségét mérje ki pontosan mérlegen.
A kenyér tele van légbuborékkal.	● Túl sok élesztőt használt. → Ellenőrizze a receptet, és a helyes mennyiséget a mellékelt mérőkanállal mérje ki. ● Túl sok folyadékot használt. → Némelyik liszt több folyadékot nyel el mint a többi, 10 – 20 ml - rel próbálja csökkenteni a folyadékmennyiséget.
A kelés után összeesik a tészta.	● Gyenge minőségű a liszt. → Próbáljon ki más lisztfajtákat. ● Túl sok folyadékot használt. → 10 – 20 ml - rel próbálja csökkenteni a vízmennyiséget.
Nem sima a kenyérhéj, és kihűléskor megpuhul.	● A kenyérben marad egy kis gőz, ami sütés után bejut a héjba, és egy kicsit megpuhítja azt. → A gőz mennyiségének csökkentése érdekében, 10 – 20 ml - rel csökkentse a vízmennyiséget.
A kenyér oldala beesett és az alja nyirkos.	● Sütés után túl sokáig hagyta a gépben a kenyeret. → Amikor befejeződött a sütés, azonnal vegye ki a kenyeret. ● Kenyérsütés közben áramkimaradás volt, vagy leállította a gép. → Ha több, mint 10 percre leállítja a készüléket, akkor a készülék kikapcsol.
Hogyan maradhat ropogós a kenyérhéj?	● Ha azt szeretné, hogy a kenyér ropogósabb legyen, használja a „Dark” (Sötét) kenyérhéjszín opciót, vagy igény szerint süsse a kenyeret hagyományos sütőben 200 °C-on (6-os fokozaton) 5-10 perccel tovább.
A briós alja túl zsíros. A héja zsíros. A tésztájában nagy lyukak vannak.	● A hangjelzés megszólalása után, 5 percen belül adta a vajat a tésztához? → Amikor a kijelzőn a még hátralévő időtartam jelenik meg, már ne tegye be a vajat. (HU8 oldal) Nem lesz elég vajas íze, de megsüthető.
Kenyérkeverék használata esetén a briós nem jól válik el a kenyértartálytól.	● Próbálja ki a következőket. → A 8 menü esetében jobban sül meg, ha kicsit csökkenti az élesztő mennyiségét. (Ha külön adja hozzá az élesztőt.) → Kenyérliszt - keverék alkalmazása esetén kövesse a receptnél írtakat, de a keverék mennyiségének 350 – 500 g között kell lennie. → Tegye be az élesztőtartályba az élesztőt (ha azt külön kell beadni), a száraz keveréket és a vajat pedig a kenyértartályba. Ezután öntse rá a vizet. Ha extra alkotórészek is kellenek, azokat később adja hozzá. (HU8 oldal) → A recepttől függően a végeredmény különböző lehet.
Miért nem keverednek össze megfelelően a hozzávalók?	● Nem tette be a dagasztólapátot a kenyértartályba. → A hozzávalók betétele előtt ellenőrizze, hogy a dagasztólapát a kenyértartály van - e.
A briós programnál az extra összetevők nem megfelelően keverednek a tésztába.	● A kiegészítő hozzávalókat a hangjelzés megszólalását követő 5 percen belül adta hozzá? → A kiegészítő hozzávalókat akkor kell hozzáadni, amikor a „ ” villog a kijelzőn. ● Egyes kenyértésztákba nehezebb belekeverni az extra hozzávalókat, vagy nem is keverednek bele. → Csökkentse felére a plusz hozzávalókat.

Magyar

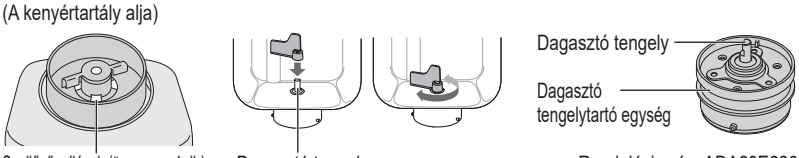
HU OI6 0107.indd 15 2021/4/12 19:26:03

Hibaelhárítás

Mielőtt a szervizhez fordulna, ellenőrizze végig az alábbiakban leírtakat.

Probléma	Ok és művelet
Főzés közben vagy után	
Az adalékanyagok nincsenek megfelelően összekeverve.	● Az adalékanyagokat a „ ” villogása közben tette a kenyértartályba? → Az adalékanyagokat akkor kell a kenyértartályba tenni, amikor a „ ” villog a kijelzőn.
Nem sült meg a kenyér.	● A tésztakészítő (Tészta) menü lett kiválasztva. → A tésztakészítő programnál nincs sütés. ● Kenyérsütés közben áramkimaradás volt, vagy leállította a gép. → Ha több, mint 10 percre leállítja a készüléket, akkor a készülék kikapcsol. Ha a tészta már felemelkedett és megfelelőnek bizonyul, vegye ki és próbálja hagyományos sütőben megsütni. ● Kevés a víz, és működésbe lépett a motorvédelem. Ez csak túlterhelés esetén fordul elő, amikor a motornak túl nagy erőt kell kifejtenie. → Forduljon tanácsért a bolthoz, ahol a gép vásárolta. Legközelebb ellenőrizze a receptet, és a pontos mennyiséget a mellékelt mérőpohár mérje ki. ● Elfelejtette betenni a dagasztólapátot. → Legelőször azt ellenőrizze, hogy a dagasztólapát bent van - e. (HU6 oldal) ● A kenyértartályban lévő tengely, amire a dagasztólapát kerül, merev és nem forog. → Ha a dagasztólapátot a tengelyhez illeszti, és az nem forog, ki kell cserélni a dagasztó tengelytartó egységet. (Forduljon az üzlethez, ahol a gép vásárolta, vagy a Panasonic - szervizhez.)
A kenyér alján és oldalain túl sok liszt marad.	● Túl sok lisztet és túl kevés folyadékot használt. → Ellenőrizze a recepten a lisztmennyiséget, és mérlegen mérje ki, a folyadékot pedig a mellékelt mérőpohár adagolja.
Nem jön ki a kenyér.	● Ha a kenyeret nem lehet könnyen kivenni a tartályból, hagyja azt 5 – 10 percig hűlni, felügyelve arra, hogy senki vagy semmi ne éghessen meg tőle. Ezután konyhai fogókesztyűvel megfogva rázza meg párszor. (Fogja meg a fogantyút, hogy az ne legyen a kenyér útjában.)
Amikor kiemeli a kenyeret a kenyértartályból, a dagasztólapát a kenyérben marad.	● Nem elég rugalmas a tészta. → Mielőtt óvatosan kivenné a kenyérből a dagasztólapátot, várja meg, hogy teljesen kihűljön. A lisztek vízelnyelő képessége változó, legközelebb próbálja 10 – 20 ml - rel megnövelni a vízmennyiséget. ● Kenyérhéj van a dagasztólapát alatt. → Minden egyes kenyérsütés után mossa le a dagasztólapátot és a tengelyt.
A gluténmentes tésztám nem sikerült.	● A tészta túlságosan lágy volt. → Csökkentse a víz mennyiségét vagy növelje a xantángumi mennyiségét. ● A tészta túlságosan kemény volt. → Csökkentse a xantángumi mennyiségét vagy növelje a víz mennyiségét.
Lekvár főzésénél előfordulhat, hogy odakozmál, vagy a dagasztólapát nem emelhető ki.	● Túl kevés a gyümölcs vagy túl sok a cukor mennyisége. → Tegye a kenyértartályt a mosogatóba, és félig töltse meg meleg vízzel. Hagyja ázni a kenyértartályt, amíg a ráégett lekvár le nem válik róla és a dagasztólapátról. Ezután puha szivaccsal stb. mossa le.
Kifutott a lekvár.	● Túl sok gyümölcsöt vagy túl sok cukrot használt. → Csak a HU14 oldalon, a receptben megadott gyümölcs és cukor mennyiségeket alkalmazza.
Túl híg, nem elég sűrű a lekvár.	● A gyümölcs túlérett vagy éretlen volt. ● Túlzottan csökkentette a cukor mennyiségét. ● Nem volt elég a főzési idő. ● Az alkalmazott gyümölcsnek túl alacsony volt a pektintartalma. → Hagyja a lekvárt teljesen lehűlni. Hűlés közben még sűrűsödik. → A túl híg lekvárt felhasználhatja szószként.
Milyen fajta cukor alkalmas lekvárfőzéshez?	● A fehér kristály - és porcukor használható. Ne használjon barna cukrot, diétás cukrot, alacsony kalóriájú cukrot és mesterséges édesítőszereket.

HU OI6 0107.indd 16 2021/4/12 19:26:04

Probléma	Ok és művelet
Főzés közben vagy után	
Fagyasztott gyümölcs is használható?	● Csak lekvár és befőtt használható.
Az alkoholban eltett gyümölcs alkalmas lekvárfőzésre?	● Ne használja. Nem kielégítő a minősége.
Befőtt készítésekor összetöpörödik a gyümölcs.	● Túl sokáig főzte. Esetleg túl érett volt a gyümölcs.
Ismeretlen	
Kenyérsütéskor égett szag érződik. Füst jön ki a gőz kivezető nyílásokon.	● Valószínűleg valamilyen hozzávaló a fűtőegységre fröccsent. → Időnként előfordulhat, hogy keverés közben egy kis liszt, mazsola vagy más hozzávaló kikerül a kenyértartályból. A sütés után, amikor a kenyérsütő már lehűlt, egyszerűen törölje tisztára a fűtőegységet. → Amikor a hozzávalókat a kenyértartályba teszi, vegye ki a tartályt a kenyérsütőből.
A dagasztólapát mozgásakor zörgés hallható.	● Ez azért van, mert a dagasztólapát lazán csatlakozik a dagasztótengelyhez. (Ez nem jelent meghibásodást.)
Alul kijut a tészta a kenyértartályból.	● Kis mennyiségű tészta kijut a szellőzőnyílásokon (de ez nem akadályozza a forgórészek forgását). Ez nem jelent meghibásodást, de alkalmanként ellenőrizze, hogy a tengely megfelelően forog - e. → Ha a dagasztólapátot a tengelyhez illeszti, és az nem forog, ki kell cserélni a dagasztó tengelytartó egységet. (Forduljon az üzlethez, ahol a gép vásárolta, vagy a Panasonic - szervizhez.) (A kenyértartály alja)  Szellőzőnyílások (összesen 4 db) Dagasztó tengely Dagasztó tengely Dagasztó tengelytartó egység Rendelési szám ADA29E226
Kivétel megjelenítése	
Megjelenik az „1” - es szám a kijelzőn, és a művelet leáll.	● Ha a gép tápellátása bizonyos időre megszakad, a kijelzőn megjelenik az „1” - es szám, miután a tápellátás helyreállt. (A gép készenléti üzemmódba került, és nem tudta folytatni a programot.) → Vegye ki a kenyeret, a tésztát vagy a hozzávalókat, és kezdje elölről a műveletet új hozzávalókkal.
A „H01”, „H02” jelzés jelenik meg a kijelzőn.	● A jelzés arra figyelmeztet, hogy a kenyérsütő működésében valami probléma lépett fel. → Forduljon az üzlethez, ahol a gép vásárolta, vagy a Panasonic - szervizhez.
Az „U50” jelzés jelenik meg a kijelzőn.	● Meleg a készülék (40 °C - nál melegebb). Ez ismételt használat esetén fordulhat elő. → Várjon, amíg a hőmérséklete 40 °C alá csökken, mielőtt újra indítana egy programot (az „U50” jelzés eltűnik).

Magyar

HU OI6 0107.indd 17 2021/4/12 19:26:04

Memo

Memo

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

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

DZ50B2301
MX0321L10521
XE
Printed in China

EN OI6 0107.indd 1 2021/4/12 19:07:08