



Panasonic®

GEBRAUCHSANWEISUNG UND REZEPTE

Brotbackautomat (Hausgebrauch)

BEDIENINGSHANDLEIDING EN RECEPTEN

Automatische Broodbakoven (Voor huishoudelijk gebruik)

OPERATING INSTRUCTIONS AND RECIPES

Automatic Bread Maker (Household Use)

MODE D'EMPLOI ET RECETTES

Machine à pain automatique (Usage domestique)

Deutsch

Nederlands

English

Français

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

SD-YR2540





Wir danken Ihnen für den Kauf des Panasonic - Produkts.

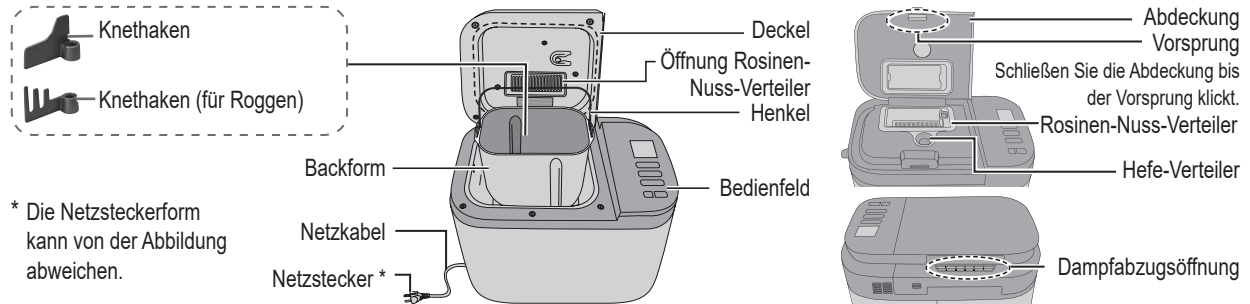
- Für dieses Produkt gibt es 2 Anleitungen. Dies ist die "GEBRAUCHSANWEISUNG UND REZEPTE", Darüber hinaus gibt es die "BEDIENUNGSANLEITUNG", wozu Sicherheitsvorkehrungen, Anweisungen zu Reinigung & Pflege usw. gehören. Bitte lesen Sie zur richtigen und sicheren Benutzung des Produktes aufmerksam beide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

Inhalt

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

Erklärung der Teile und Bedienfeld

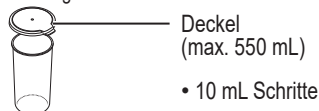
Hauptgerät



Zubehör

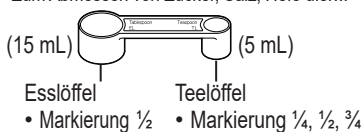
Sauerteig-Becher

Zum Abmessen von Flüssigkeiten / zum Ansetzen einer Sauerteig Starterkultur.



Messlöffel

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



Sauerteig Starterkultur-Löffel

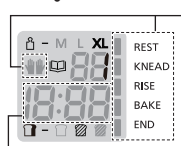
Um die Hefe der Sauerteig-Starterkultur zu dosieren.



DE2

Bedienfeld und Display

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



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



Zutaten zur Brotherstellung

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

Flüssige Zutaten

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

Trockene Zutaten

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

Mehl

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

Helles Mehl

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

Vollwertmehl

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

Roggenmehl

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

Brot aus Dinkelmehl hat eine flache / leicht eingesunkene Kruste. Im Vergleich zu Brot mit weißem Dinkelmehl hat Brot aus Dinkelvollkorn eine geringe Höhe und Dichte.

Dinkelmehl

Gehört zur Weizenfamilie, ist jedoch genetisch eine andere Spezies.

Brot aus Dinkelmehl hat eine flache / leicht eingesunkene Kruste.

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

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

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

Trockenhefe

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

Milchprodukte

Ergänzt Geschmack und Nährwert.

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

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

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

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

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

Wasser

Verwenden Sie normales Leitungswasser.

Wenn die Raumtemperatur niedrig ist, verwenden Sie lauwarmes Wasser für die Menüs 2, 5, 6, 8, 12, 15 oder 18. Wenn die Raumtemperatur hoch ist, verwenden Sie gekühltes Wasser für das Menü 12, 11, 10 oder 14.

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

Salz

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

Fett

Ergänzt den Geschmack und das Brot wird weicher.

Verwenden Sie Butter (ungesalzen), Margarine oder Öl.

Sie können den Geschmack des Brotes durch andere Zutaten verbessern.

■ Eier

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

■ Kleie

Erhöht den Ballaststoffgehalt des Brotes.

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

■ Keime

Gibt dem Brot ein nussiges Aroma.

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

■ Gewürze, Kräuter

Verbessert den Geschmack des Brotes.

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

Verwendung einer Brotbackmischung

■ Brotmischungen mit Hefe

- ① Geben Sie die Mischung in die Backform, fügen Sie dann Wasser hinzu. (Verwenden Sie die auf der Packung angegebene Wassermenge)
 - ② Wählen Sie Menü 5 oder 6.
- Bei einigen Mischungen ist nicht klar wie viel Hefe enthalten ist, weshalb einige Versuche nötig sein können, bis das Ergebnis optimal ist.

■ Brotmischung mit extra Hefebutel

- ① Füllen Sie zunächst die Brotmischung in die Backform und dann das Wasser. Füllen Sie dann die abgemessene Trockenhefe in den Hefe - Verteiler ein.
- ② Stellen Sie die Maschine entsprechend der Mehlarart der Mischung ein und starten Sie den Backvorgang.
 - Weißes Mehl, - empfohlen für Menü 5, 6.
 - Braunes Mehl - Menü 1
 - Vollwertmehl - Menü 7
 - Roggenmehl - Menü 12

■ Brioches backen mit Backmischung

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

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

Tabelle mit Menüs und Backoptionen

■ Verfügbarkeit der Funktion und erforderliche Zeit

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

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

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

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



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

Deutsch

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

Gebrauchsanweisung

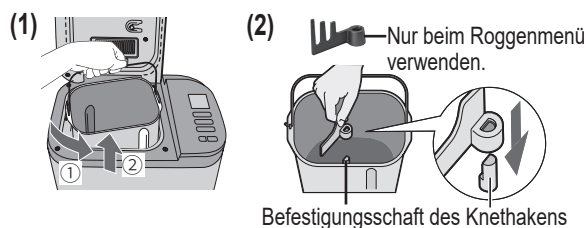
Vor der Inbetriebnahme

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

Vorbereitung

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

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



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

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

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

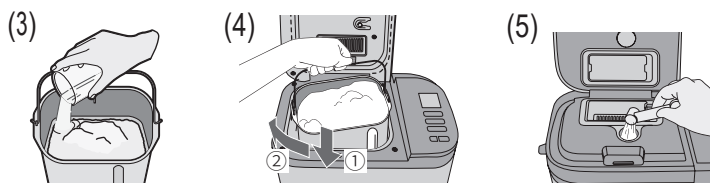
2 Wischen Sie Feuchtigkeit und Mehl von der Backform ab und setzen Sie sie in die Haupteinheit zurück. (4) **Schließen Sie den Deckel.**

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

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

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

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



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

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



Brot backen



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

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

 Brotgröße

 Bräunung

 Zeitvorwahl

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


(Die Abbildung unten zeigt ausgewähltes Menü "1")

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

* Die Restzeit ändert sich je nach Raumtemperatur.




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



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

Drücken Sie danach erneut die Taste  .

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

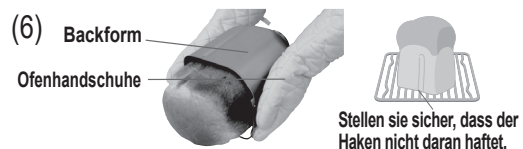
* Fügen Sie keine Zutaten hinzu, nachdem das Display die verbleibende Zeit angezeigt hat.

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

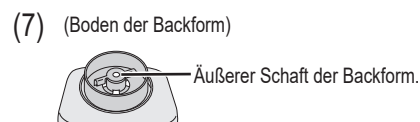
7 Wenn das Brot fertig ist (das Gerät piept 8 Mal und das Feld () neben END (Ende) leuchtet), drücken Sie die Stop-Taste () und ziehen Sie den Stecker.

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

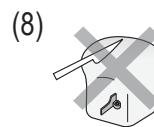
- Henkel mit Ofenhandschuhen halten und das Brot herausschütten.



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



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





Teig zubereiten

1 - 4 Siehe S. DE6 der Vorbereitungen

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

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

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

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

Brotteig

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

Pizzateig

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

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

10 Teig flach rollen und Löcher mit einer Gabel einstechen.

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

DE7

Gebrauchsanweisung

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

Verfügbare Menüs

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

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

Sorgfalt bei Zutaten

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

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

- Geht das Brot eventuell nicht gut auf.

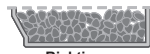
Trockene / nicht lösliche Zutaten (Rosinen-/ Nussverteiler verwenden - automatische Zugabe)

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

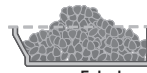
→ Füllen Sie den Rosinen - Nuss - Verteiler nicht zu voll.

■ Trockenfrüchte

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



Richtig



Falsch

■ Nüsse, Kerne

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

■ Kräuter

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

■ Speck, Salami, Oliven, getrocknete Tomate

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

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

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

■ Frische Früchte, in Alkohol eingelegte Früchte, Gemüse

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

■ Käse, Schokolade

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

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

Brotmischung & Brotmischung Rosinen



Rezepte finden Sie auf S. DE14.

1 – 4 Siehe S. DE6 der Vorbereitungen

5 Wählen Sie das Menü.

Brotmischung	Brotmischung Rosinen
Menü 5	Menü 6

6 Drücken Sie die Taste zum Starten.

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

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

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



Brioche backen



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

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

Deutsch

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

Brioche einfach backen.

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

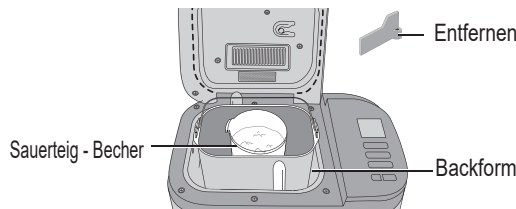


Sauerteigbrot & Sauerteigbrot Teig

STUFE 1 Sauerteig Starterkultur zubereiten

Vorbereitung:

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



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



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

STUFE 2 Sauerteigbrot backen / zubereiten

Vorbereitung:

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

1 Wählen Sie das Menü

Sauerteigbrot	Sauerteigbrot Teig
Menü 13	Menü 23

2 Drücken Sie die Taste zum Starten.

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

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

Tips: • Timer ist beim Backen von Sauerteigbrot verfügbar. (bis zu 9 Stunden).

- Formen Sie den fertigen Teig und lassen Sie ihn bis zur doppelten Größe aufgehen. Backen Sie ihn dann im Ofen. (Menü: Sauerteigbrot Teig)

Einen Sauerteig Starterkultur fehlerfrei zubereiten oder aufbewahren.

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

DE9

Gebrauchsanweisung

Informationen zur Glutenfreiheit

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

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

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

Warnung für Personen welche dieses Programm aus gesundheitlichen Gründen verwenden:

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

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

Glutenfreies Brot backen




Rezepte finden Sie auf S. DE16.

1 – 4 Siehe S. DE6 der Vorbereitungen

5 Wählen Sie Menü 15

6 Drücken Sie die Taste  zum Starten.

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

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

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

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

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

Glutenfreien Kuchen backen




Rezepte finden Sie auf S. DE16.

1 – 4 Siehe S. DE6 der Vorbereitungen


5 Wählen Sie Menü 16


6 Drücken Sie die Taste  zum Starten.

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

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

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

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

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

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

Tipps

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

DE10



Glutenfreien Pizza- / Nudelteig herstellen



Rezepte finden Sie auf S. DE16.

1 – 4 Siehe S. DE6 der Vorbereitungen

5 Wählen Sie das Menü

Glutenfreier Pizzateig	Glutenfreier Nudelteig
Menü 17	Menü 18

6 Drücken Sie die Taste zum Starten.

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

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

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

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

Glutenfreier Pizzateig

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

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

Glutenfreier Nudelteig

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

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

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

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

Deutsch

Kuchenteig backen



Rezepte finden Sie auf S. DE18.

1 – 4 Siehe S. DE6 der Vorbereitungen

5 Wählen Sie Menü 26

6 Drücken Sie die Taste zum Starten.

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

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

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

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

Zusätzliches Backen

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

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

Tipps:

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

DE11

Gebrauchsanweisung

Nur Backen



Rezepte finden Sie auf S. DE18.

Vorbereitung:

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

1 Wählen Sie Menü 27


2 Stellen Sie die Backzeit ein.

3 Drücken Sie die Taste zum Starten.

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

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

Zusätzliches Backen

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

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

Marmelade / Kompott kochen



Rezepte finden Sie auf S. DE18.

Zubereitung von Marmelade - Vorbereitung

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

Zubereitung von Kompott - Vorbereitung

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


1 Wählen Sie das Menü

Marmelade	Kompott
Menü 28	Menü 29

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

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

Zusätzliches Kochen

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

Tipps:

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

Tipps zur Zubereitung von Marmelade

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



Kuchen kneten



Rezepte finden Sie auf S. DE19.

Vorbereitung:

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

1 Wählen Sie Menü 30

2 Einstellen der Knetzeit

3 Drücken Sie die Taste  zum Starten.

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

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

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

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

Deutsch

Brotteig kneten



Rezepte finden Sie auf S. DE19.

Vorbereitung:

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

1 Wählen Sie Menü 31

2 Einstellen der Knetzeit

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

3 Drücken Sie die Taste  zum Starten.

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

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

Tipps

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

Gehen lassen



Rezepte finden Sie auf S. DE19.

Vorbereitung:

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

1 Wählen Sie Menü 32

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

3 Drücken Sie die Taste  zum Starten.

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

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

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

Rezepte

Beispiel

Name des Rezeptes

Menü Nr. + Gesamtverarbeitungszeit + Optionssymbol

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

Abkürzung:

TL = Teelöffel; EL = Esslöffel

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

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

Optionssymbol

Leichte Kruste Mittlere Kruste Dunkle Kruste Verzögerungs-Timer

Symbol für erforderliche Operation

★ Abgemessene Trockenhefe in den Hefespender geben.

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

Zusätzliche Zutaten in den Rosinen-Nuss-Spender geben.

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

Brot-Rezepte

Gebrauchsanweisungen finden Sie auf den Seiten DE6 bis DE9.

Normal

Weißbrot

Menü 1 (4 std. – 4 std. 5 min.)

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

Milchbrot

Menü 1 (4 std. – 4 std. 5 min.)

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

Normal schnell

Schnelles Weißbrot

Menü 2 (1 std. 55 min.)

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

Italienisches Brot

Menü 2 (1 std. 55 min.)

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

Normal Rosinen

Rosinenbrot

Menü 3 (4 std.)

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

5 Körnerbrot

Menü 3 (4 std.)

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

Schlemmerbrot

Gefülltes Brot

Menü 4 (4 std. – 4 std. 5 min.)

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

Mediterranes Brot

Menü 4 (4 std. – 4 std. 5 min.)

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

Brotmischung

Fertige Brotbackmischung

Menü 5 (2 std. 30 min.)

	Brotbackmischung *2	500 g
	Wasser *3	300 mL

Gemüse-Brot

Menü 5 (2 std. 30 min.)

	Brotbackmischung *2	500 g
	Wasser *4	150 mL
	Gemüsesaft *4	150 mL

Brotmischung Rosinen

Brotbackmischung Rosinen

Menü 6 (2 std. 30 min.)

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

Matcha-Kastanienbrot

Menü 6 (2 std. 30 min.)

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

Vollkorn

Vollkorn Brot

Menü 7 (5 std.) ⌚

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

Haferbrot

Menü 7 (5 std.) ⌚

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

Vollkorn schnell

Schnelles Vollkornbrot

Menü 8 (3 std.)

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

Schnelles Weizenbrot

Menü 8 (3 std.)

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

Vollkorn Rosinen

Vollkorn Rosinen Brot

Menü 9 (5 std.) ⌚

	M	L	XL
★ Trockenhefe	1 TL	1 TL	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 *1	80 g	100 g	120 g

Pekannuss-Brot

Menü 9 (5 std.) ⌚

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

Brioche

Einfaches Brioche

Menü 10 (3 std. 30 min.) 🍰

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

Pannettone

Menü 10 (3 std. 30 min.) 🍰

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

Französisch

Französisches Brot

Menü 11 (5 std. 40 min.) ⌚

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

Landbrot

Menü 11 (5 std. 40 min.) ⌚

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

Roggen

Roggenbrot

Menü 12 (3 std. 30 min.) ⌚

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

● Verwenden Sie die Kneithaken für das Roggenmenü.

Roggenmischbrot

Menü 12 (3 std. 30 min.) ⌚

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

● Verwenden Sie die Kneithaken für das Roggenmenü.

Sauerteigbrot

Sauerteigbrot

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

Anweisungen zur Handhabung finden

Sie auf den Seiten DE17.

Stufe 2: Menü 13 (5 std.) ⌚

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

Dinkelbrot

Dinkelbrot

Menu 14 (4 h 30 min) ⌚

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

Dinkelbrot mit Mohn

Menu 14 (4 h 30 min) ⌚

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

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

Rezepte

Glutenfreie Rezepte

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

Glutenfreies Brot

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

Glutenfreies Brot

Menü 15

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

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

Glutenfreies Weissbrot

Menü 15

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

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

Aromatisiertes glutenfreies Brot

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

Früchtebrot

(1 std. 50 min.)

Gemischte Früchte	100 g
Zimt	2 TL

Ahorn-Pekannuss-Brot

(1 std. 55 min.)

Ahornsirup	2 EL
Pekannüsse	50 g

Fünf-Korn Brot

(1 std. 55 min.)

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

Tomaten-Käse-Brot

(1 std. 55 min.)

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

Glutenfreier Kuchen

Glutenfreier Schokoladenkuchen

Menü 16 (1 std. 50 min.)

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

Glutenfreier Teekuchen

Menü 16 (1 std. 50 min.)

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

Glutenfreier Bananenkuchen

Menü 16 (1 std. 50 min.)

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

Glutenfreier Pizzateig

Glutenfreier Pizzateig

Menü 17 (30 min.)

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

Glutenfreier Nudelteig

Glutenfreier Nudelteig

Menü 18 (15 min.)

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

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

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

Teig Rezepte

Gebrauchsanweisungen
finden Sie auf den Seiten
DE6 bis DE9.

Normal

Klassischer Brot-/ Brötchenteig

Menü 19 (2 std. 20 min.)

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

Weiche Brötchen

Menü 19 (2 std. 20 min.)

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

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

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



Normal Rosinen

Rosinenbrot-Teig

Menü 20 (2 std. 20 min.)

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

*1 In ca. 5 mm große Würfel schneiden.

Britische Hot Cross Buns

Menü 20 (2 std. 20 min.)

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

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

Vollkorn

Vollkorn Teig

Menü 21 (3 std. 15 min.)

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

Vollkorn Teig 70%

Menü 21 (3 std. 15 min.)

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

Vollkorn Teig 50%

Menü 21 (3 std. 15 min.)

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

Vollkorn Rosinen

Vollkorn Rosinen Teig

Menü 22 (3 std. 15 min.)

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

*1 In ca. 5 mm große Würfel schneiden.

Walnuss Brötchen

Menü 22 (3 std. 15 min.)

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

*1 In ca. 5 mm große Würfel schneiden.

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

Sauerteigbrot Teig

Sauerteigbrot (Roggen)

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

Anweisungen zur Handhabung finden Sie auf den Seiten DE9.

Stufe 2: Menü 23 (2 std. 30 min.)

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

Sauerteig Starterkultur

Sauerteig Starterkultur

Menü 24 (24 std.)

Die Menge für einen Sauerteig Becher

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

*Verwenden Sie den Sauerteig-Messlöffel.

Pizza

Pizza Teig

Menü 25 (45 min.) ⏱

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

Donut (unter Verwendung von gescheitertem unfermentiertem Brotteig)

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

Focaccia

Menü 25 (45 min.) ⏱

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

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

• Warm zu Nudelgerichten servieren.

Rezepte

Süße Rezepte

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

Kuchen

Butter Kuchen

Menü 26 (1 std. 55 min.)

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

Teekuchen

Menü 26 (1 std. 55 min.)

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

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

Nur Backen

Früchtekuchen

Menü 27

Timer: 1 std. 20 min.

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

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

DE18

Kuchen mit Kirschen und Marzipan

Menü 27

Timer: 1 std.

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

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

Marmelade

Erdbeermarmelade

Menü 28

Timer: 1 std. 40 min.

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

Aprikosenmarmelade

Menü 28

Timer: 1 std. 30 min.

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

Pflaumenmarmelade

Menü 28

Timer: 1 std. 40 min.

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

Blaubeermarmelade

Menü 28

Timer: 1 std. 50 min.

Blaubeeren	700 g
Zucker	400 g

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

Kompott

Apfelmus

Menü 29 Timer: 1 std. 20 min.

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

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

Pfirsich in Vanillesirup

Menü 29 Timer: 1 std.

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

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



Rezeptbeispiele für manuelle Programme

Gebrauchsanweisungen
finden Sie auf den Seiten
bis DE13.

Deutsch

Kuchen kneten

Kuchenteig

Menü 30

Timer: 20 min.

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

Glutenfreier Mohnkuchenteig

Menü 30

Timer: 10 min.

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

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

Brot kneten & gehen lassen

Brotteig

Stufe 1 Brot kneten: Menü 31

Stufe 2 Gehen lassen: Menü 32

(Knettemperatur: 28 °C)

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

Stufe 1

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

Stufe 2

Option 1:

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

Option 2 :

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

Englischer Muffin-Teig mit Reismehl

Stufe 1 Brot kneten: Menü 31

Stufe 2 Gehen lassen: Menü 32

(Knettemperatur: 28 °C)

- Herstellung von 10 englischen Muffins

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

*Das Milchpulver kann weggelassen werden.

Belag

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

Stufe 1

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

Stufe 2

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






Fehlerbehebung

Vor der Verständigung des Kundendienstes, bitte diesen Abschnitt lesen.

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

DE20



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

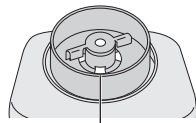
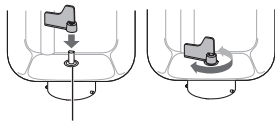
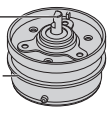


Fehlerbehebung

Vor der Verständigung des Kundendienstes, bitte diesen Abschnitt lesen.

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



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



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



DZ50B227
MX0321L0
Printed in China